



DEPARTAMENTO DE ENGENHARIA DE  
ALIMENTOS

PLANO DE ENSINO

**DISCIPLINA:**  
Tecnologia de Açúcar, Café e  
Cacau

**ANO/SEMESTRE:**  
2021-1

**CARÁTER:**  
Optativa

**CARGA HORÁRIA:**  
72 h

**TEÓRICA:**  
36h

**PRÁTICA:**  
36h\*

**REQUISITO:**  
Princípios de Conservação  
de Alimentos

**PROFESSOR:** Mateus da  
Silva Junqueira

**CAMPUS SETE LAGOAS**

**EMENTA:**

Métodos para implantação da cultura da cana de açúcar. Etapas de preparo da cana de açúcar, pré-moagem. Moagem da cana. Tecnologias envolvidas na produção de açúcar cristal. Generalidades sobre café e cacau. Composição química e fatores que intervêm nas características físico-químicas e organolépticas destes produtos. Processos bioquímicos importantes durante o pré-processamento e processamento. Obtenção de produtos e subprodutos de café e cacau.

**OBJETIVOS:**

Proporcionar aos discentes o entendimento sobre as técnicas de processamento de açúcar, café e cacau.

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:**

O conteúdo e as atividades serão distribuídos em 14 semanas com 42h de atividades assíncronas, 24h de atividades síncronas e até 6h para realizar as 3 avaliações síncronas (3 Provas), com carga horária de 6 horas-aula por semana, totalizando 72 horas-aula no Período Remoto Emergencial, de acordo com o cronograma:

Aula	Data	Assunto
1	17/05	Apresentação do Plano de Ensino Remoto - <b>Atividade Síncrona (2h)</b>
		Implantação e colheita da cana de açúcar. Preparo da cana de açúcar: videoaulas/textos no Portal Didático - <b>Assíncrona (2h)</b>
		A1: Atividade no Portal Didático sobre o conteúdo da Semana 1 - <b>Assíncrona (2h) *F</b>
2	24/05	Extração do caldo da cana - <b>Atividade Síncrona (2h)</b>
		Qualidade e tratamento do caldo de cana : videoaulas/textos no Portal Didático - <b>Assíncrona (2h)</b>
		A2: Atividade no Portal Didático sobre o conteúdo da Semana 2 - <b>Assíncrona (2h) *F</b>
3	31/05	Clarificação filtração do caldo. <b>Atividade Síncrona (2h)</b>
		Condensação e evaporação do caldo.: videoaulas/textos no Portal Didático - <b>Assíncrona (2h)</b>
		A3: Atividade no Portal Didático sobre o conteúdo da Semana 3 - <b>Assíncrona (2h) *F</b>
4	07/06	Cozimento do caldo, cristalização e secagem do açúcar. <b>Atividade Síncrona (2h)</b>
		Armazenamento e transporte do açúcar. Formação de preço: Videoaulas/textos no Portal Didático - <b>Assíncrona (2h)</b>
		A4: Atividade no Portal Didático sobre o conteúdo da Semana 4 - <b>Assíncrona (2h) *F</b>
5	14/06	A5: Prova 1 <b>Assíncrona (2h) *F</b>
6	21/06	História e importância econômica do café. <b>Atividade Síncrona (2h)</b>
		Plantio e Colheita do Café. Estrutura do fruto do Café. Videoaulas/textos no Portal Didático - <b>Assíncrona (2h)</b>

		A6: Atividade no Portal Didático sobre o conteúdo da Semana 5 - <b>Assíncrona (2h) *F</b>
7	28/06	Processamento pós colheita do café. Lavagem e Secagem do Café Via Seca <b>Atividade Síncrona (2h)</b>
		Método de Processamento Via Úmida. Videoaulas/textos no Portal Didático - <b>Assíncrona (2h)</b>
		A7: Atividade no Portal Didático sobre o conteúdo da Semana 6 - <b>Assíncrona (2h) *F</b>
8	05/07	Beneficiamento do café. Classificação do café. <b>Atividade Síncrona (2h)</b>
		Torra do café. Moagem do café. Videoaulas/textos no Portal Didático - <b>Assíncrona (2h)</b>
		A8: Atividade no Portal Didático sobre o conteúdo da Semana 7 - <b>Assíncrona (2h) *F</b>
9	12/07	Café Solúvel. <b>Atividade Síncrona (2h)</b>
		Material de revisão. Textos no Portal Didático - <b>Assíncrona (2h)</b>
		A9: Prova 2 <b>Assíncrona (2h) *F</b>
10	19/07	História e importância do Cacau. <b>Atividade Síncrona (2h)</b>
		Mercado do Cacau. Videoaulas/textos no Portal Didático - <b>Assíncrona (2h)</b>
		A10: Atividade no Portal Didático sobre o conteúdo da Semana 9 - <b>Assíncrona (2h) *F</b>
11	26/07	Plantio e Colheita do Cacau <b>Atividade Síncrona (2h)</b>
		Fermentação do Cacau. Videoaulas/textos no Portal Didático - <b>Assíncrona (2h)</b>
		A11: Atividade no Portal Didático sobre o conteúdo da Semana 10 - <b>Assíncrona (2h) *F</b>
12	02/08	Secagem do Cacau. <b>Atividade Síncrona (2h)</b>
		Qualidade e armazenamento do cacau. Videoaulas/textos no Portal Didático - <b>Assíncrona (2h)</b>
		A12: Atividade no Portal Didático sobre o conteúdo da Semana 11 - <b>Assíncrona (2h) *F</b>
13	09/08	Produção de chocolate. <b>Atividade Síncrona (2h)</b>
		Material de revisão. Textos no Portal Didático - <b>Assíncrona (2h)</b>
		A13: Prova 3. <b>Assíncrona (2h)</b>
14	16/08	Prova substitutiva ( <b>Nota final &lt; 6,0 e &gt; 4,0</b> )

\*F: atividade válida como frequência para a CH da semana;

As atividades síncronas não serão gravadas;

Vídeos-aula e/ou textos no Portal Didático serão divulgados na data prevista para a aula da semana e ficarão disponíveis até a avaliação sobre seu conteúdo;

As atividades de frequência devem ser enviadas pelo Portal Didático ou preenchidas no Google Forms (a depender da atividade proposta) até uma semana após sua divulgação.

Horário de atendimento aos alunos: terça-feira das 13:15h às 16:30h (agendar previamente por e-mail para ser realizado pelo Google Meet)

### **METODOLOGIA E RECURSOS AUXILIARES:**

A unidade curricular será ministrada com atividades assíncronas (videoaulas, textos e questionários) disponibilizadas no Portal Didático ([www.campusvirtual.ufsj.edu.br](http://www.campusvirtual.ufsj.edu.br)) e atividades síncronas utilizando a plataforma/aplicativo Google Meet. Serão disponibilizados materiais complementares para apoio aos estudos no Portal Didático.

### **FREQÜÊNCIA E AVALIAÇÕES:**

#### **CONTROLE DE FREQUÊNCIA:**

Conforme Resolução N° 004 do CONEP/2021: O registro da frequência do discente se dará por meio do cumprimento das atividades propostas, e não pela presença durante as atividades síncronas, sendo que o discente que não concluir 75% das atividades propostas

será reprovado por infreqüência.” Considerando as 13 (doze) atividades propostas (A1 a A12) identificadas por \*F. Será aprovado por freqüência, o discente que cumprir pelo menos 9 (nove) atividades.

- Serão realizadas 03 (três) avaliações durante o semestre, duas destas avaliações com peso unitário de 35 (trinta e cinco) pontos e 01 (uma) avaliação com peso unitário de 30 (trinta) pontos. Será aprovado o aluno que conseguir desempenho igual ou superior a 60 (sessenta) por cento. No final do semestre, haverá uma avaliação substitutiva, com valor de 100 (cem) pontos, na qual será cobrado todo o conteúdo dado no período, para aqueles alunos com nota superior à 40 pontos e inferior à 60 pontos. O aluno poderá substituir A AVALIAÇÃO que tirou a MENOR NOTA, fazendo a prova substitutiva, com a matéria toda, para melhorar a nota.

## **BIBLIOGRAFIA\*:**

### **Básica**

- CASTRO, S. B. ANDRADE, S. A. C. Tecnologia do açúcar. Recife: Editora UFPE.
- BECKETT, S.T. **Fabricación y utilización industrial del chocolate**. Zaragoza: Acribia, 1994.
- CLARKE, R. J.; MACRAE, R. **Coffee: chemistry**. [S.l.]: Elsevier Applied Science, 1985. v. 1
- CLARKE, R. J.; MACRAE, R. **Coffee: Technology**. [S.l.]: Elsevier Applied Science, 1987. v. 2.
- **OETTERE, M.; REGITANO-d'ARCE, M.A.B.; SPOTO, M. H. F.** Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. **Barueri: Manole, 2006. 664 p.**

### **Complementar**

- SIVETZ, M.; DESROSIER, N. W. **Coffee Technology**. Westport: Avi Publishing, 1979.
- REIN, P. Cane sugar engineering. Berlin: Verlag Dr. Albert Bartens KG, 2007. - ORDÓNEZ, J. A. P. et al. Tecnologia de Alimentos: Componentes dos Alimentos e Processos. São Paulo: Artmed, 2005. 294 p. v.1.

\* Será disponibilizado material complementar via portal didático.



---

Prof. Mateus da Silva Junqueira  
Responsável pela Disciplina

---

Prof. Rui Carlos Castro Domingues  
Coord do Curso de Engenharia de Alimentos



---

*Emitido em 15/04/2021*

**PLANO DE ENSINO Nº 111/2021 - CEALI (12.49)**

**(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)**

*(Assinado digitalmente em 15/04/2021 11:28 )*

**MATEUS DA SILVA JUNQUEIRA**

*PROFESSOR DO MAGISTERIO SUPERIOR*

*DEALI (12.15)*

*Matrícula: 1717213*

*(Assinado digitalmente em 16/04/2021 11:46 )*

**RUI CARLOS CASTRO DOMINGUES**

*COORDENADOR DE CURSO - TITULAR*

*CHEFE DE UNIDADE*

*CEALI (12.49)*

*Matrícula: 1882158*

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.ufsj.edu.br/documentos/> informando seu número: **111**, ano: **2021**, tipo: **PLANO DE ENSINO**, data de emissão: **15/04/2021** e o código de verificação: **97cecf9ff2**