

**DEPARTAMENTO DE ENSINO  
COORDENAÇÃO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA  
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

<b>DISCIPLINA: AGROINDÚSTRIA SUCROALCOOLEIRA</b>		
<b>Código:</b>	<b>Carga Horária Total: 40h</b>	
<b>Número de Créditos: 02</b>	<b>Nível: Graduação</b>	
<b>Pré-requisitos: Sem pré-requisitos</b>	<b>Semestre: 04</b>	
<b>CH Teórica: 25h</b>	<b>CH Prática: 5h</b>	
<b>CH Presencial: 40h</b>	<b>CH não presencial: 0</b>	
<b>PCC: 0</b>	<b>EXTENSÃO: 10h</b>	<b>PCC/EXTENSÃO: 0</b>
<b>EMENTA</b>		
A cana como matéria-prima. Tratamentos preliminares na cana. Fabricação de diversos tipos de açúcares. Produção de cachaça. Fabricação de álcool. Tecnologia de produtos açucarados.		
<b>OBJETIVOS</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conhecer e identificar os atributos de qualidade da cana;</li> <li>2. Compreender os diversos tratamentos aplicados a cana;</li> <li>3. Entender as tecnologias de produção de diversos tipos de açúcares e álcool;</li> <li>4. Compreender as tecnologias de produção da cachaça e de produtos açucarados.</li> </ol>		
<b>PROGRAMA</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Qualidade da cana-de-açúcar. <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Tratamentos preliminares da cana-de-açúcar;</li> <li>1.2. Extração de caldo;</li> <li>1.3. Tratamento do caldo;</li> </ol> </li> <li>2. Fabricação de açúcar.</li> </ol>		

<ul style="list-style-type: none"> <li>2.1. Fabricação de açúcar mascavo, melado e rapadura;</li> <li>2.2. Tipos de açúcar e aspectos da qualidade do açúcar;</li> <li>2.3. Fabricação de açúcar cristal;</li> <li>2.4. Produção de aguardente de cana e de cachaça;</li> <li>3. Fabricação de álcool e vapor. <ul style="list-style-type: none"> <li>3.1. Fabricação de álcool;</li> <li>3.2. Produção de vapor;</li> <li>3.3. Subprodutos da fabricação do álcool;</li> </ul> </li> <li>4. Tecnologia da produção de açucarados. <ul style="list-style-type: none"> <li>4.1. Processamento de caramelos;</li> <li>4.2. Processamento de balas duras e balas de goma;</li> <li>4.3. Processamento de produtos drageados, bombons e produtos afins.</li> </ul> </li> </ul>
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>
<p>A aula será expositiva/dialógica, fazendo-se uso de debates, aulas práticas, apresentação de seminários, leituras de artigos científicos, realização de aulas práticas e visitas técnicas.</p>
<b>RECURSOS</b>
<p>Aulas expositivas com uso de programas de apresentação.</p> <p>Artigos científicos.</p> <p>Legislações específicas.</p> <p>Livros físicos disponibilizados na biblioteca do campus.</p> <p>Uso de vídeos explicativos disponíveis na Internet.</p> <p>Aulas de laboratório.</p> <p>Visitas técnicas.</p>
<b>AVALIAÇÃO</b>
<p>Aulas de laboratório;</p> <p>Visitas técnicas;</p>

Avaliações escritas e práticas;

Trabalhos individuais e em grupo (listas de exercícios, estudos dirigidos, pesquisas)

Apresentação dos projetos desenvolvidos

Participação nas discussões.

As práticas enquanto componentes curriculares do ensino serão avaliadas com a construção de um relatório técnico, onde serão apresentados os resultados.

As avaliações seguirão o preconizado no Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

1. CANA-DE-AÇÚCAR: bioenergia, açúcar e etanol: tecnologias e perspectivas. Edição de Fernando Santos, Alúzio Borém, Celso Caldas. 2. ed. Viçosa, MG: Os Editores, 2012. ISBN 9788560249398.

2. CHAVES, José Benício Paes. **Como produzir rapadura, melado e açúcar mascavo**. Viçosa, MG: CPT, 2008. 258 p., il. (Agroindústria). ISBN 8576011263.

3. VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni. **Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia**. 2. ed. São Paulo: Blucher, 2016. v. 1 . 575 p. (Bebidas, 1). ISBN 978-85-212-0955-3.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

1. CARDOSO, Maria das Graças (organização). **Produção de aguardente de cana**. 3. ed. rev. ampl. Lavras: Universidade Federal de Lavras - UFLA, 2013. 340 p. ISBN 978-85-8127-027-2.

2. FERLINI, Vera Lucia Amaral. **Açúcar e colonização**. São Paulo: Alameda, 2010. 267 p. ISBN 9788579390111.

3. LOPES, Cláudio Hartkopf. **Tecnologia de produção de açúcar de cana**. São Carlos: EdUFSCar, 2016. 183 p. ISBN 978-85-7600-269-7.

4. PROJETOS de empreendimentos agroindustriais: produtos de origem vegetal. Edição de Carlos Arthur Barbosa da Silva, Aline Regina Fernandes. Viçosa, MG: Editora UFV, 2005. v. 2. ISBN 8572691618.

5. SILVA, Juarez de Sousa e. **Produção de álcool na fazenda:** equipamentos, sistemas de produção e usos. Viçosa, MG: Aprenda Fácil, 2011. 383 p. ISBN 978-85-62032-23-3.

<b>Coordenador do Curso</b> <hr/>	<b>Setor Pedagógico</b> <hr/>
--------------------------------------	----------------------------------