



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS E ENGENHARIAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**

Alto Universitário s/n – Caixa Postal 16 – CEP 29500-000 – Alegre – ES
Telefone: (28) 3552-8719 - e-mail: pcta@yahoo.com.br

PROGRAMA DE DISCIPLINA

DISCIPLINA: Industrialização de Café

CÓDIGO: PCTA-1161

CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 hs.

CRÉDITOS: 4

Semestre: 2020-2 - EARTE

DEPARTAMENTO:

Engenharia de Alimentos

PROFESSOR (ES):

Sérgio Henriques Saraiva

EMENTA:

O café: origem e história. Espécies utilizadas comercialmente e sua influência na qualidade. Métodos de preparo pós-colheita do café. Beneficiamento do café. Sistema brasileiro e sistema internacional de classificação do café. Etapas do processamento para a produção do café torrado e moído. Etapas do processamento para a produção do café solúvel. Café espresso. Outros produtos à base de café.

• ASSINATURA(S):

Alegre(ES), 25 / 08 /2020.

.....
Prof. Sérgio Henriques Saraiva
- Responsável pela disciplina -

.....
COLEGIADO DO CURSO

• CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade	Descrição das Unidades
I	1. Introdução 1.1 Origem e história 1.2 Espécies utilizadas comercialmente 1.3 Importância do agronegócio café 1.4 Espécies utilizadas comercialmente
II	2. Métodos de preparo pós-colheita e beneficiamento 2.1 Preparo via seca 2.2 Preparo via úmida 2.3 Secagem 2.4 Benefício 2.5 Classificação 2.6 Armazenamento 2.7 Seleção e misturas 2.8 Sistema brasileiro e sistema internacional de classificação do café
III	3. Descafeinação do café 3.1 Descafeinação com solvente orgânico 3.2 Descafeinação com água 3.3 Descafeinação com CO ₂ supercrítico 3.4 Descafeinação do café torrado e do extrato 3.5 Refino da cafeína
IV	4. Torrefação e moagem 4.1 Processo de torrefação 4.2 Equipamentos para torrefação 4.3 Processo de moagem 4.4 Equipamento de moagem
V	5. Produção de café solúvel 5.1. Extração 5.2. Pré-concentração 5.3. Secagem 5.4. Aglomeração
VI	6. Produtos a base de café 6.1. Café espresso 6.2. Cappuccino 6.3. Outros produtos a base de café
VII	7. Embalagem 7.1. Embalagem de café torrado em grão 7.2. Embalagem de café torrado e moído 7.3. Embalagem de café solúvel

• **OBJETIVO DA DISCIPLINA**

. **Gerais:** Fornecer aos alunos conhecimentos sobre os processos de industrialização do

café.

- **Específicos:** Fornecer aos alunos os seguintes conhecimentos relacionados ao agronegócio café: Origem e história. Espécies utilizadas comercialmente e sua influência na qualidade. Métodos de preparo pós-colheita do café. Beneficiamento do café. Sistema brasileiro e sistema internacional de classificação do café. Etapas do processamento para a produção do café torrado e moído. Etapas do processamento para a produção do café solúvel. Café espresso. Outros produtos à base de café.

• PROCEDIMENTO DIDÁTICO

(Métodos, Técnicas e Recursos Utilizados)

- Aulas síncronas;
- Estudos dirigidos;
- Trabalhos;
- Seminários.

• AVALIAÇÃO

Tipo	Data ou Época	Quantidade	Valor (%)
Seminário	Final do período	1	20%
Trabalhos teóricos	Ao longo do período	4	20 %
Provas	Ao longo do período	2	60 %
Prova Final*			

Observações:

BIBLIOGRAFIA

1. Clarke, R.J., Vitzthum, O.G. **Coffee: Recent Developments**. Blackwell Science. 2001.
2. Clarke, R.J., Macrae, R. **Coffee (vol.2): Technology**. London: Elsevier. 1989.
3. Clarke, R.J., Macrae, R. **Coffee (vol.1): Chemistry**. London: Elsevier. 1989.
4. Illy, A., Viani, R. **Espresso Coffee: The Science of Quality**. New York: Academic Press. 2005. 398p.
5. Matiello, J. B. **O café: do cultivo ao consumo**. São Paulo: Globo. 2002. 387p.
6. Ferrão, R. G.; Fonseca, A. F. A.; Bragança, S. M.; Ferrão, M. A. G.; Muner, L. H. **Café Conilon**. Vitória, ES: Incaper. 2007. 702p.
7. Sivetz, M., Desrosier, N.W. **Coffee Technology**. Westport: AVI. 1963. 736p.
8. Varnam, A.H., Sutherland, J.P. **Beverages: Technology, Chemistry and Microbiology**. Springer. 1994.

9. Heldman, D.R., Lund, D.B. **Handbook of Food Engineering**. New York: CRC Press. 1040p., 2006.
10. Wintgens, J.N. **Coffee: Growing, Processing, Sustainable Production**. Weingheim: Wiley-VCH, 983p., 2012.
11. Massey, J.L. **Coffee: Production, Consumption and Health Benefits**. New York: Nova Science. 191p. 2016.
12. Folmer, B. **The craft and science of coffee**. London: Elsevier. 529p. 2017.
13. Thurston, R.W., Morris, J., Steiman, S. **Coffee: A comprehensive guide to the bean, the beverage, and the industry**. Maryland: Rowman & Littlefield. 443p. 2013.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

PROTOCOLO DE ASSINATURA



O documento acima foi assinado digitalmente com senha eletrônica através do Protocolo Web, conforme Portaria UFES nº 1.269 de 30/08/2018, por
JOEL CAMILO SOUZA CARNEIRO - SIAPE 1677499
Coordenador do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos
Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos - PPGCTA/CCA
Em 31/08/2020 às 16:10

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/56558?tipoArquivo=O>