


**PLANO DE CURSO DE DISCIPLINA DO PPGECAL**

CÓDIGO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO
DTRA1506	CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE CHOCOLATE	----

C.H. SEMESTRAL	PROFESSOR	CRÉDITO			ANO	P. LETIVO
		T	P	E		
30	Biano Alves de Melo Neto	2	-	-	2021	I

APROVAÇÃO PELO COLEGIADO	ASSINATURA DO COORDENADOR
Aprovado	 Rafael da Costa Ilhéu Fontan Cadastro 72435437-1

**EMENTA:**

Cacau, legislação e mercado, beneficiamento, boas práticas de produção e avaliação da qualidade das amêndoas de cacau. Chocolate, legislação e mercado, ingredientes, formulações, equipamentos e processamento (torração, quebra e moagem, refino, conchagem, temperagem, moldagem), avaliação sensorial e parâmetros qualidade.

**OBJETIVOS GERAL:**

Desenvolver no discente a capacidade de promover e divulgar o conhecimento sobre a cadeia de valor do cacau e chocolate artesanal aumentando a interface da universidade com a comunidade.

**OBJETIVO ESPECÍFICOS:**

Conhecer a cadeia de valor do cacau e chocolate, bem como as etapas envolvidas na produção e beneficiamento do “cacau ao chocolate”, suas as propriedades químicas, nutricionais, funcionais e sensoriais, além do entendimento da relação dessa cadeia com a sociedade e preservação do meio ambiente a qual a mesma está inserida.

**AVALIAÇÃO:**

N1 = Prova (4,0 pontos)  
N2 = Seminário (6,0 pontos)  
Nota Final = N1 + N2 (10 pontos)

**NÚMERO DE AULAS POR UNIDADE:**

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

Cacau:

- Beneficiamento (colheita, seleção, quebra, fermentação, secagem e armazenamento de cacau).
- Boas práticas de produção
- Teste de corte e avaliação da qualidade das amêndoas de cacau
- Principais parâmetros de qualidade do cacau.
- Processamento da amêndoa de cacau

Chocolate:

- Legislação e mercado
- Ingredientes, formulações e processamento (torração, quebra e moagem, refino, conchagem, temperagem, moldagem, embalagem e armazenamento)
- Parâmetros de qualidade e defeitos

### BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA

FERREIRA et al. Guia de beneficiamento de cacau de qualidade. Instituto Cabruca, Ilhéus-BA, 2013, 52P.

LIMA, U.A. Matérias-Primas dos Alimentos. São Paulo: Edgard Blucher, 2017.

OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M.A.B.; SPOTO, M.H.F. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri, SP: Manole, 2006.

CURLEY, William; RODRIGUES, Eni (Trad.); LASHERAS, José (Il.). Chocolate gourmet: arte e técnica para profissionais. Barueri: Manole, 2013.

DONOVAN, Jennifer; BARROS, Mary Amazonas Leite de (Trad.). Chocolate irresistível: receitas deliciosas de sorvetes, trufas, bolos, tortas, crepes e outras tentações. São Paulo, SP: Publifolha, 2013

EVANGELISTA, Jose. Tecnologia de alimentos. 2ed. São Paulo: Atheneu. 2008.

GRANATO, Alice. Fabricando chocolate. Rio de Janeiro: Sextante, 2015.

SCHMIDT, Flávio Luís; EFRAIM, Priscilla (Org.). Pré-processamento de frutas, hortaliças, café, cacau e cana-de-açúcar. Rio de Janeiro: Elsevier, 2015.