

Disciplina	CH Teórica	CH Prática	CH Exten.	Crédito
INSTALAÇÕES PARA O PROCESSAMENTO DO CAFÉ	15	15	0	2.0

Turma		
Identificação	Cursos que Atende	Período
10	ENGENHARIA AGRÍCOLA E AMBIENTAL	2026.2
Horário	Professor	N. Qtd Subturmas
QUI - 14 00 15 00 15 00 16 00;	DIAN LOURENCONI	0

Ementa
-

Objetivo
Introduzir os conceitos básicos indispensáveis na elaboração dos projetos e instalações para processamento do café desenvolvidos pelos alunos.

Metodologia
O curso será ministrado por meio de aulas expositivas que envolverão teoria e discussão de exemplos. Aplicação de exercícios em sala de aula.

Conteúdo Programático
1 Introdução da disciplina e áreas cultivadas de café na Bahia 2 Caracterização da cultura e escolha do local 3 Processamento por via seca (caixa de recepção, lavador separador, moegas, descascador de cereja, terreiro, secadores, tolhas de igualação e armazenamento, armazém com equipamentos de benefício e palheiro). 4 Processamento por via úmida (despolpadores e desmuciladores). 5 Fatores que afetam a qualidade do café durante o processamento 6 Secagem do café Classificação dos sistemas de secagem; Secagem em terreiro; Tipos de pavimentação; Cuidados com o uso dos terreiros; Secagem mecânica ou em altas temperaturas; secadores de leito fixo; Secadores horizontais rotativos; Secadores verticais; Secadores de fluxo concorrente 7 Fontes de energia para secagem Fornalhas de aquecimento direto e indireto do ar de secagem; Caldeira a lenha utilização de vapor na secagem de café; GLP na secagem de café; Energia solar 8 beneficiamento e rebeneficiamento do café 9 Classificação física e sensorial do café.

Forma de Avaliação
O aluno fará 2 avaliações parciais, sendo avaliações sobre os temas. A média parcial, MP, será calculada a partir da fórmula $MP = A1 + A2 / 2$. O aluno que obtiver média parcial maior ou igual a 7,0 estará APROVADO com média final, MF, igual à média parcial, o aluno que obtiver média parcial maior que 4,0 e menor que 7,0 fará uma prova final, PF, e sua média final será calculada a partir da fórmula $MF = (MP + PF)/2$. Avaliação Padrão da UNIVASF

Bibliografia

BÁSICA:

Nenhuma bibliografia basica cadastrada para o componente curricular.

COMPLEMENTAR:

TEIXEIRA, V. H., GOMES, F. C. Instalações para o processamento do café. UFLA. 2002. 32p. CARNEIRO, O. Construções Rurais. 8a ed. São Paulo. EstGráfica Político Ltda. 1961. 703p BRANDÃO, F. Manual do armazenista. Viçosa, UFV, Impr. Universitária, 1989, 269p. il SILVA, J.S. (ed) Secagem e armazenagem de produtos agrícolas. Aprenda Fácil, Viçosa, 2000. 502p. il. WELCH, G. B. Beneficiamento de Sementes no Brasil.. Ministério da Agricultura. AGIPLAN. Brasília. 1974.3. CARVALHO, N.M. A secagem de sementes. FUNEP / UNESP, Jaboticabal, 1994. 165p Periódicos Transactions of the ASAE Journal Agricultural Engineering Research Revista Brasileira de Armazenamento

Unidade Programática

Data	Conteúdo	Horário		Qtd de Aulas			Professor Responsável
		Início	Fim	Teórica	Prática	Exten	
13/08/2026 (Qui)	Apresentação da disciplina. Introdução ao processamento do café e principais áreas produtoras.	14:00	16:00	1	1	0	DIAN LOURENCONI
20/08/2026 (Qui)	Caracterização da cultura do café e critérios para escolha do local das instalações.	14:00	16:00	1	1	0	DIAN LOURENCONI
27/08/2026 (Qui)	Planejamento das instalações para processamento do café e organização do fluxo de operações.	14:00	16:00	1	1	0	DIAN LOURENCONI
03/09/2026 (Qui)	Processamento por via seca recepção, caixa de recepção, lavador-separador e moegas.	14:00	16:00	1	1	0	DIAN LOURENCONI
10/09/2026 (Qui)	Processamento por via seca descascamento, terreiros e secadores.	07:00	09:00	1	1	0	DIAN LOURENCONI
17/09/2026 (Qui)	Processamento por via seca tolhas de igualação, armazenamento, beneficiamento e palheiro.	14:00	16:00	1	1	0	DIAN LOURENCONI
24/09/2026 (Qui)	Processamento por via úmida despulpadores, desmuciladores e organização dos equipamentos.	14:00	16:00	1	1	0	DIAN LOURENCONI
01/10/2026 (Qui)	1ª Avaliação Parcial ? A1.	14:00	16:00	1	1	0	DIAN LOURENCONI
08/10/2026 (Qui)	Fatores que afetam a qualidade do café durante o processamento.	14:00	16:00	1	1	0	DIAN LOURENCONI
15/10/2026 (Qui)	Secagem do café classificação dos sistemas, secagem em terreiro e tipos de pavimentação.	14:00	16:00	1	1	0	DIAN LOURENCONI
22/10/2026 (Qui)	Secagem mecânica secadores de leito fixo e secadores horizontais rotativos.	14:00	16:00	1	1	0	DIAN LOURENCONI
29/10/2026 (Qui)	Secadores verticais e secadores de fluxo concorrente. Dimensionamento e aplicações.	14:00	16:00	1	1	0	DIAN LOURENCONI
05/11/2026 (Qui)	Fontes de energia para secagem fornalhas, caldeira a lenha, GLP e energia solar.	14:00	16:00	1	1	0	DIAN LOURENCONI
12/11/2026 (Qui)	Beneficiamento e rebeneficiamento do café. Equipamentos e instalações.	14:00	16:00	1	1	0	DIAN LOURENCONI
19/11/2026 (Qui)	Classificação física e sensorial do café. 2ª Avaliação Parcial ? A2.	14:00	16:00	1	1	0	DIAN LOURENCONI

Resumo número de aulas

Turma	Teórica	Prática	Extensionista	Prova Final
Turma 10	15	15	0	0

Professor: DIAN LOURENCONI

Data de Envio: 13/08/2026

Coordenador:

Data de Aprovação: