



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

Reconhecida pelo Decreto Estadual nº 3.444, de 8 de agosto de 1997

Ano	2011
Tp. Período	Primeiro semestre
Curso	ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)
Disciplina	1835 - TECNOLOGIA DE FRUTAS E HORTALIÇAS
Turma	EAI-A
Local	CEDETEG

Carga Horária: 68

PLANO DE ENSINO

EMENTA

Aspectos teóricos do processamento e de pré-tratamentos de produtos de origem vegetais. Matérias primas. Noções de fisiologia pós-colheita de frutas e hortaliças. Tratamentos térmicos: pasteurização e esterilização. Aspectos práticos do processamento de frutas e hortaliças: sucos, polpas, néctares, doces, geleias, purês, flocos, produtos em conservas, etc. Apertização de vegetais. Produção de vegetais fermentados: pickles, chucrute e outros. Desidratação e secagem de frutas e hortaliças. Refrigeração e congelamento de frutas e hortaliças. Equipamentos. Controle de Qualidade. Legislação e Embalagem.

I. Objetivos

Promover o estudo, a pesquisa, a reflexão e a discussão sobre a importância da tecnologia de produtos de origem vegetal na Engenharia de Alimentos

II. Programa

Pós-colheita de frutas e hortaliças: aspectos fisiológicos.
Pré-tratamentos e processamento de produtos de origem vegetal.
Técnicas de higienização, sanificação e pré-preparo em frutas e hortaliças.
Princípios e técnicas de conservação de frutas e hortaliças: refrigeração, congelamento, desidratação, liofilização, branqueamento, esterilização e pasteurização.
TERMOESTERILIZAÇÃO
Tecnologia de produtos minimamente processados.
Tecnologia de processamento de frutas e vegetais: conservas vegetais, doces em massa, geleias de frutas, cristalização de frutas, frutas em calda e polpas congeladas de frutas.
Controle de qualidade, legislação, embalagem e equipamentos do processamento de frutas e vegetais.
Fermentação de vegetais.
Desidratação de produtos de origem vegetal.
Acidificação de vegetais.
Práticas laboratoriais relacionadas à tecnologia de frutas e hortaliças.

III. Metodologia de Ensino

Aulas teóricas expositivas e aulas práticas, relacionando a teoria com a prática; utilização de quadro de giz, projetor multimídia e laboratórios. Eventualmente visitas técnicas poderão ser realizadas para fixação de conteúdo.

IV. Formas de Avaliação

Avaliações escritas, eventualmente trabalhos em grupo e individuais, seminários e relatórios das aulas práticas.

V. Bibliografia

Básica

FELLOWS, P. Food processing technology - principles and practice. Cambridge: VCH, 1989
ARTHEY, D., DENNIS, C. Processado de hortaliças, Zaragoza: Acribia, 1992.
BARUFFALDI, R., OLIVEIRA, M. N., PIERGIOVANNI, L., GIOIELLI, L. A., PITOMBO, R. N. M. Fundamentos de tecnologia de alimentos. São Paulo: Atheneu, 1998.
CAMARGO, R, et al. Tecnologia de produtos agropecuários, São Paulo: Nobel, 1984.
CHITARRA, M. I. F., CHITARRA, A. B. Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio, Lavras: Editora UFLA, 2005.
EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos, São Paulo: Atheneu, 2005.
FENNEMA, O. R. Química de los alimentos, Zaragoza: Acribia, 2000.
OETTERER, M., REGITANO & ARCE, M. A. B., SPOTO, M. H. F. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos, Barueri: Manole, 2006.
PASCHOALINO, J.E. Processamento de hortaliças, Campinas: ITAL (Instituto de Tecnologia de Alimentos), 1994.
POTTER, N.N., HOTCHKISS, J.H., Food science, New York: Chapman & Hall, 1995.
SILVA, J. A. Tópicos em tecnologia de alimentos, São Paulo: Varela, 2000.
SILVA, Jr, E. A. Manual de controle higiênico sanitário em alimentos, São Paulo: Varela, 2002.
SOLER, M.P., et al. Industrialização de frutas, Campinas: ITAL (Instituto de Tecnologia de Alimentos), 1991.



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

Reconhecida pelo Decreto Estadual nº 3.444, de 8 de agosto de 1997

Ano	2011	
Tp. Período	Primeiro semestre	
Curso	ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)	
Disciplina	1835 - TECNOLOGIA DE FRUTAS E HORTALIÇAS	Carga Horária: 68
Turma	EAI-A	
Local	CEDETEG	

PLANO DE ENSINO

VARNAN, A. H.; SUTHERLAND, J. P. Beverages: technology, chemistry and microbiology. Londres: Chapman Hall, 1994.

Complementar

APROVAÇÃO

Inspetoria: DEALI/G
Tp. Documento: Ata Departamental
Documento: 3
Data: 17/02/2011