



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

Ano	2010
Tp. Período	Primeiro semestre
Curso	ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)
Disciplina	1835 - TECNOLOGIA DE FRUTAS E HORTALIÇAS
Turma	EAI
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

II. Programa

III. Metodologia de Ensino

IV. Formas de Avaliação

V. Bibliografia

Básica

Complementar

APROVAÇÃO

Inspetoria:
Tp. Documento:
Documento:
Data: