



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

Ano	2012
Tp. Período	Primeiro semestre
Curso	ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)
Disciplina	1835 - TECNOLOGIA DE FRUTAS E HORTALIÇAS
Turma	EAI
Local	CEDETEG

Carga Horária:	68
C. Horár. Ext.:	0

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

Apresentar aos alunos os princípios fundamentais da Tecnologia de Frutas e Hortaliças, características da cadeia produtiva, princípios conservação e produtos obtidos a partir desta tecnologia.

II. Programa

- 1.Introdução à tecnologia de frutas e hortaliças
- 2.Dados de consumo, produção e comercialização de frutas
- 3.Composição química e o valor nutricional das frutas e hortaliças
- 4.Os tipos de matérias-primas disponíveis para processamento
- 5.Pré-colheita, colheita e pós-colheita de frutas e hortaliças: aspectos fisiológicos
- 6.Pré tratamentos vegetais e processamento de produtos de origem vegetal
- 7.Técnicas de higienização, sanificação e pré preparo em frutas e hortaliças
- 8.Princípios e técnicas de conservação de frutas e hortaliças: refrigeração, congelamento, desidratação, liofilização, branqueamento, esterilização e pasteurização
- 9.Tecnologia de processamento das principais frutas e hortaliças
- 10.Tecnologia de produtos minimamente processados, desidratação
- 11.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
- 12.Fermentação e acidificação de vegetais, conservas
- 13.Controle de qualidade, legislação, embalagem, transporte e equipamentos do processamento de frutas e vegetais
- 14.Aulas práticas

III. Metodologia de Ensino

Aulas expositivas, aulas práticas, visitas técnicas.
Recursos didáticos: quadro e giz, multimídia e retroprojetor.

IV. Formas de Avaliação

Provas, seminários e relatórios de aulas práticas.

V. Bibliografia

Básica

BARUFFALDI, R.; OLIVEIRA, M. N. Fundamentos de tecnologia de alimentos. São Paulo: Atheneu, 1998. 5 v.
EVANGELISTA, J. Alimentos: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 1994.
FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. Tradução: Florência Cladera Oliveira et al. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.
Instituto Centro de Ensino Tecnológico. PROCESSAMENTO de frutos. Fortaleza: edições Demócrito Rocha, 2004.

Complementar

FENNEMA, O. R. Química de los alimentos. 2.ed. Zaragoza: Acibia, 2000.

APROVAÇÃO

Inspetoria: DEALI/G
Tp. Documento: Ata Departamental
Documento: 01



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

Ano	2012
Tp. Período	Primeiro semestre
Curso	ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)
Disciplina	1835 - TECNOLOGIA DE FRUTAS E HORTALIÇAS
Turma	EAI
Local	CEDETEG

Carga Horária:	68
C. Horár. Ext.:	0

PLANO DE ENSINO

Data: 01/03/2012