



Serviço Público Federal  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense  
Pró-Reitoria de Ensino

<b>Disciplina:</b> Ciência e tecnologia de produtos de origem vegetal	
<b>Vigência:</b> a partir de 2018/2	<b>Período letivo:</b> 6º semestre
<b>Carga horária Total:</b> 60 h	<b>Código:</b> BGS.F4
<b>Ementa:</b> Compreensão dos tratamentos pós-colheita de frutas e hortaliças. Processamento de frutas e hortaliças. Descrição do processamento de bebidas alcoólicas fermentadas e bebidas alcoólicas destiladas. Estudo dos processos operacionais de moagem e beneficiamento de cereais. Processamento de produtos de panificação e massas alimentícias. Compreensão dos processos de extração e refino de óleos e gorduras.	

### Conteúdos

#### UNIDADE I – Conservação pós-colheita de frutas e hortaliças

- 1.1 Refrigeração
- 1.2 Atmosfera modificada
- 1.3 Atmosfera controlada

#### UNIDADE II – Processos tecnológicos de frutas e hortaliças

- 2.1 Doces e geleias
- 2.2 Vegetais em conserva
- 2.3 Vegetais minimamente processados
- 2.4 Frutas desidratadas e cristalizadas
- 2.5 Sucos, polpas e néctares de frutas

#### UNIDADE III – Tecnologia de bebidas alcoólicas

- 3.1 Fermentadas
  - 3.1.1 Vinho
  - 3.1.2 Cerveja
- 3.2 Destiladas
  - 3.2.1 Aguardente de cana

#### UNIDADE IV – Beneficiamento de cereais

- 4.1 Trigo
- 4.2 Arroz
- 4.3 Milho

#### UNIDADE V – Processos tecnológicos de panificação e massas alimentícias

- 5.1 Pães, bolos e biscoitos
- 5.2 Massas alimentícias

#### UNIDADE VI – Obtenção de óleos e gorduras

- 6.1 Processo de extração
- 6.2 Processo de refino



Serviço Público Federal  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense  
Pró-Reitoria de Ensino

### **Bibliografia básica**

CAUVAIN, S. P.; YOUNG, L. S.; **Tecnologia da panificação**; 2ª Ed; Barueri: Manole, 2009.  
ORDONEZ, J. **Tecnologia de alimentos. Componentes dos Alimentos e processos**. v.1; 1ª ed. São Paulo: Artmed, 2005.  
VENTURINI FILHO, W.G. **Bebidas alcoólicas: Ciência e Tecnologia**. Vol. 1. São Paulo: Editora Blucher, 2010.

### **Bibliografia complementar**

GOMES, M. S. O.; **Conservação pós-colheita: frutas e hortaliças**; Brasília: EMBRAPASPI; 1996.  
HOSENEY, R. C.; **Principios de química y tecnologia de cereales**; Ed. Acibia, Zaragoza, Espanha; 1994.  
MORETTO E.; FETT, R.; **Tecnologia de óleos e gorduras vegetais na indústria de alimentos**; São Paulo: Varela, 1998.  
SOLER, M. P.; **Industrialização de frutas - manual técnico nº 8**; Campinas, ITAL; 1991  
VENTURINI FILHO, W.G. **Indústria de Bebidas: Inovação, gestão e produção**. Vol. 3. São Paulo: Editora Blucher, 2011.