



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

DISCIPLINA: Tecnologia de frutas e hortaliças	
Vigência: a partir de 2018/1	Período letivo: 5º semestre
Carga horária total: 73,33 h	Código: BG_ALI.28
Ementa: Introdução a Tecnologia de Frutas e Hortaliças. Estudo das técnicas de colheita e manejo pós-colheita. Caracterização das operações unitárias para frutas e hortaliças. Compreensão dos processos tecnológicos: minimamente processados, acidificados, conservas, congelados, desidratados, polpas e sucos, doces e geleias, frutas cristalizadas.	

Conteúdos

UNIDADE I – Introdução a Tecnologia de Frutas e Hortaliças

- 1.1 Conceito e importância de frutas e hortaliças
- 1.2 Caracterização e classificação de frutas e hortaliças
- 1.3 Estrutura de frutas e hortaliças
- 1.4 Composição química de frutas e hortaliças
- 1.5 Enzimas no processamento de frutas e hortaliças
- 1.6 Pigmentos de ocorrência em frutas e hortaliças

UNIDADE II – Técnicas de colheita e manejo pós-colheita

- 2.1 Princípios da fisiologia pós-colheita de frutas e hortaliças
- 2.2 Determinação do ponto de colheita
- 2.3 Transporte de produtos de origem vegetal
- 2.4 Armazenamento e conservação de frutas e hortaliças
- 2.5 Embalagens para frutas e hortaliças

UNIDADE III – Operações unitárias para frutas e hortaliças

- 3.1 Lavagem/Sanitização
- 3.2 Descascamento
- 3.3 Branqueamento
- 3.4 Resfriamento
- 3.5 Exaustão
- 3.6 Embalagem e transporte

UNIDADE IV – Processos tecnológicos de frutas e hortaliças

- 4.1 Vegetais minimamente processados
- 4.2 Vegetais acidificados
- 4.3 Vegetais congelados
- 4.4 Vegetais desidratados
- 4.5 Vegetais em conserva
- 4.6 Sucos e polpas
- 4.7 Doces e geleias
- 4.8 Frutas cristalizadas



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

Bibliografia básica

FELLOWS, P. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.

GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; GAVA J. R. F. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2008.

SCHMIDT, F. L.; BIASI, L. C. K.; EFRAIM, P.; FERREIRA, R.E. **Pré-processamento de frutas, hortaliças, café, cacau e cana-de-açúcar**. 1. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2015. 153 p.

Bibliografia complementar

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. 2. e. São Paulo, SP: Atheneu, 2008.

GOMES, C. A. O. **Hortaliças minimamente processadas**. 1ª. ed. Brasília, DF: Embrapa, 2005.

LUENGO, R. F. A. **Pós-colheita de hortaliças**. 1ª.ed. Brasília, DF: Embrapa, 2007.

OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. 1. ed. Barueri: Manole, 2006.

ORDÓÑEZ, J. A. **Tecnologia de alimentos - componentes dos alimentos e processos**. 1. ed. Porto Alegre: Artmed, 2007.