



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.

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.

VENTURINI FILHO, W.G. **Bebidas alcoólicas: Ciência e Tecnologia**. Vol. 1. São Paulo: Editora Blucher, 2010.

### **Bibliografia complementar**

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

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

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

ORDONEZ, J. **Tecnologia de alimentos. Componentes dos Alimentos e processos**. v.1; 1ª ed. São Paulo: Artmed, 2005.

VENTURINI FILHO, W.G. **Indústria de Bebidas: inovação, gestão e produção**. Vol. 3. São Paulo: Editora Blucher, 2011. (Biblioteca virtual).