



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 2023/1	Período letivo: 5º semestre
Carga horária total: 66,66 h	Código:
CH Extensão: -	CH Pesquisa: -
CH Prática: 23,33 h	% EaD: -
Ementa: Introdução a Tecnologia de Frutas e Hortaliças. Estudo das técnicas de colheita e manejo pós-colheita. Caracterização das operações de pré-processamento e processamento de frutas e hortaliças. Obtenção de produtos da industrialização de frutas e hortaliças.	

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 Composição química de frutas e hortaliças
- 1.4 Enzimas no processamento de frutas e hortaliças
- 1.5 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 pré-processamento e processamento de frutas e hortaliças

- 3.1 Recepção
- 3.2 Lavagem/Sanitização
- 3.3 Seleção e classificação
- 3.4 Aplicação de cera / embalagem / armazenamento
- 3.5 Descascamento
- 3.6 Branqueamento
- 3.7 Acondicionamento
- 3.8 Exaustão
- 3.9 Recravação
- 3.10 Tratamento térmico

UNIDADE IV – Produtos da industrialização de frutas e hortaliças

- 4.1 Geleia e doces
- 4.2 Frutas e hortaliças em conserva
- 4.3 Vegetais desidratados
- 4.4 Frutas cristalizadas
- 4.5 Vegetais minimamente processados



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.