



PLANO DE ENSINO	SEMESTRE LETIVO
	2014/1

CURSO		PERIODO		
SUPERIOR DE BACHARELADO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS		8º semestre		
COMPONENTE CURRICULAR	C. H. (Horas)	CARGA HORÁRIA (Aulas)		
		TEÓRICA	PRÁTICA	TOTAL
TECNOLOGIA DE FRUTAS E HORTALIÇAS	60	60	12	72
PROFESSOR RESPONSÁVEL	MAYRA FERNANDA DE SOUSA CAMPOS			

EMENTA
Operações de pré-processamento e processamento de frutas e hortaliças; Aproveitamento dos resíduos; Equipamentos e especificações; Rendimento e qualidade; Produção de vegetais minimamente processados; Produção de conservas vegetais; Produção de frutas em calda; Produção de geleias e doces em pasta; Produção de frutas cristalizadas; Polpas e sucos pasteurizados; Frutas e hortaliças desidratadas.

OBJETIVOS
Aplicar as técnicas de higienização, sanitização e pré-preparo em frutas e hortaliças; Entender os principais processos de conservação de frutas e hortaliças e a utilização dos subprodutos; Agregar valor a frutas e hortaliças.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<ul style="list-style-type: none">✓ Perdas na pós-colheita de frutas e hortaliças;✓ Métodos de colheita;✓ Qualidade pós-colheita de vegetais✓ Métodos de descascamento✓ Princípios de conservação de frutas e hortaliças (Branqueamento, desidratação, congelamento, refrigeração, uso de soluto, acidificação.✓ Frutas e hortaliças minimamente processadas✓ Produção de conservas vegetais;✓ Produção de frutas em calda;✓ Produção de geleias e doces em pasta;✓ Produção de frutas cristalizadas;✓ Polpas e sucos pasteurizados;✓ Frutas e hortaliças desidratadas

VISITAS TÉCNICAS PREVISTAS

METODOLOGIA DE ENSINO
Aulas expositivas e dialogadas, debates em sala de aula, apresentação de vídeos, aulas práticas.

RECURSOS FÍSICOS		RECURSOS MATERIAIS	
	Visitas técnicas à indústrias/fábricas, centros de pesquisa, instituições e outros		Televisão
X	Laboratório de Ensino	X	Datashow

	Laboratório de Informática		Retroprojektor
	Outros:	X	Aparelho de Som
		X	DVD
			Outros:quadro branco e pincel

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

A Lista de exercícios e leitura e discussão de artigos em sala – valor 8 pontos (1º bimestre)

Avaliação escrita – valor 8 pontos (1º bimestre)

Apresentação de Seminário – valor 8 pontos (2º bimestre)

Trabalho escrito – valor 8 pontos (2º bimestre)

*2 pontos de conceito em ambos os bimestres.

Bibliografia Básica (no máximo 4 referências)

Autor	Título/Periódico	Edição	Local	Edito ra	Ano	Vol.
ITAL.	Manual Técnico n.º 8. Industrialização de frutas. Campinas:	8º	Campinas	ITAL	1991	
ITAL	Processamento de Hortaliças.	4º	CAMPINAS	ITAL	1994	
LOVATEL, J. L.; COSTANZI, A. R. CAPELLI, R.	Processamento de Frutas e Hortaliças.		Rio de Janeiro	Educs	2004	

Bibliografia Complementar

Autor	Título/Periódico	Edição	Local	Edito ra	Ano	Vo l.
FILQUEIRA, F. A. R. JACKIX, M. H	Novo Manual de Olericultura: agrotecnologia moderna na produção e comercialização de hortaliças.		UFV		2000	
MURAYAMA, S.	Fruticultura. Campinas: Instituto Campineiro de Ensino Agrícola,1				1984	
KLUGE, R.A.; NACHTIGAL, J.C.; FACHINELLO, J.C.; BILHALVA, A.B.	. Fisiologia pós-colheita de frutas de clima temperado. Campinas: Rural		Campinas Rural		2002	
JACKIX, M. H.	Doces, geléias e frutas em calda.		São Paulo	Ícone	1988	
SILVA, J. S.	Secagem e Armazenamento de Produtos Agrícolas.		Viçosa		2000	
EMBRAPA.	Manual de Processamento Mínimo de Fruta e Hortaliças.		Embrapa		2008	

APROVAÇÃO

Cuiabá-MT, 18 de fevereiro de 2014.

MAYRA FERNANDA DE SOUSA CAMPOS

Coordenador do Curso

Área Pedagógica

