



## PROGRAMA DE DISCIPLINA

Tecnologia de frutas e hortaliças

### INFORMAÇÕES GERAIS

**Código:** T.ALI407 | **Créditos:** 04 | **Carga Horária:** 60 horas-aula | **Tipo:** Obrigatória

**Turma:** | **Semestre:** 2023-1

**Professor:** Aroldo Arévalo Pinedo | **Matrícula:** 1429103

## 1 EMENTA

Introdução ao processo de frutas e hortaliças. Aspectos da natureza e da composição das matérias-primas, quanto à conservação e geração de produtos, visando a qualidade nutricional e a maximização na utilização dos vegetais. Estudos sobre armazenagem desde as matérias-primas in natura até a embalagem do produto final.

## 2 OBJETIVOS

### 2.1 Objetivo Geral

Reconhecer os processos científicos e tecnológicos referentes à conservação, armazenamento e transformação, visando o melhor aproveitamento das frutas e hortaliças.

### 2.2 Objetivos Específicos

- Aprender o processamento de frutas e hortaliças
- Compreender a formulação de produtos vegetais
- Realizar cálculos de processamento

## 3 CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- 1- Estrutura, fisiologia e composição de frutas e hortaliças
- 2- Etapas básicas do processamento de frutas e hortaliças
- 3- Métodos de conservação de produtos vegetais
- 4- Polpas, sucos e néctares
- 5- Compotas de frutas
- 6- Geleias e doces em massa
- 7- Frutas cristalizadas e glaceadas
- 8- Desidratação de frutas e hortaliças
- 9- Congelamento de frutas e hortaliças
- 10- Vinhos, sidra e vinagres
- 11 - Processamento de Hortaliças acidificadas
- 12 - Processamento de Hortaliças de baixa acidez
- 13 - Produtos à base de tomate
- 14 - Processamento de frutas e hortaliças minimamente processadas

## 4 METODOLOGIA

### 4.1 Ensino

As aulas teóricas serão ministradas pelo modo remoto e, as aulas práticas serão realizadas em laboratório de modo presencial.

### Avaliação

- Será feita através de provas, seminário e relatório de aula prática.

Item avaliativo	Valor	Peso
Prova	10,0	4
Seminário	10,0	1
Relatórios	10,0	1
Total	10,0	10,0

Nota semestre =  $(N1+N2)/2$

Onde:  $N1 = P1$  e  $N2 = (P2 + NR + S)/3$

$P1$  e  $P2$  = Provas;  $NR$  = nota relatórios aula prática;  $S$  = nota seminário.

## 5 BIBLIOGRAFIA

### 5.1 Básica

- MAIA, G. A.; SOUSA, P. H. M.; LIMA, A. S. **Processamento de sucos de frutas tropicais**. Editora Edições UFC, 2007, 320 p.
- JACKIX, M. H. **Doces, geléias e frutas em calda**; Editora. Ícone, São Paulo, 1988.
- GASTONI, W. V. F. **Tecnologia de bebidas**. Ed. Edgar Blucher, 2005
- OETTERER, M.; REGITANO-D´ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. Ed. Manole, 2006. 612 p.
- MORETTI, C. L. **Manual de processamento mínimo de frutas e hortaliças**, Editora Embrapa, 1ª ed. 2007.
- SOLER, M. P. et al. **Industrialização de frutas**. Campinas: ITAL, 1988. 312p.
- PASCHOALINO, J. E. **Processamento de hortaliças**, Manual Técnico N° 4. Campinas: ITAL, 1994, 70p.

### 5.2 Complementar

- BARUFFALDI, R. & OLIVEIRA, M. N. **Fundamentos de tecnologia de alimentos vol. 3**. São Paulo: Editora Atheneu, 1998. 317p.
- FELLOWS, P. **Tecnologia del procesado de los alimentos: Principípios y práctica**, Editora Acribia, 2007.
- LOVATEL, J. L.; COSTANZI, A. R.; CAPELLI, R. **Processamento de frutas e hortaliças**. Ed. EDUCS, 2004.
- CORTEZ, L. A. B.; HONÓRIO, S. L.; MORETTI, C. L. **Resfriamento de frutas e hortaliças**, Editora Embrapa, 2002.

---

**Prof. Dr. Aroldo Arévalo Pinedo**  
Matrícula 1429103