



PROGRAMA DE DISCIPLINA PROCESSAMENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL

INFORMAÇÕES GERAIS

Código: Eng359	Créditos: 04	Carga Horária: 60 horas-aula	Tipo: Optativa
Turma: XXX0000			Semestre: 02
Professor: Dr. Aroldo Arévalo Pinedo			Matrícula:

1 EMENTA

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

2 OBJETIVOS

2.1 Objetivo Geral

Reconhecer os processos científicos e tecnológicos referentes à conservação, armazenamento e processamento de frutas, hortaliças, cereais e raízes.

2.2 Objetivos Específicos

- Fornecer aos alunos um entendimento teórico do processamento e industrialização dos alimentos de origem vegetal.
- Verificar na prática o processamento de vegetais

3 CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- 01- Introdução ao processamento de produtos de origem vegetal
02. Fisiologia pós-colheita
- 03- Métodos de conservação e processamento
- 04- Etapas básicas do processamento
- 05- Processamento de polpas, sucos e néctares
- 06- Processamento de compotas, geléias e doces em massa de frutas
- 07- Processamento de frutas cristalizadas, glaceadas e desidratadas
- 08- Processamento de vinhos, sidra e vinagres
09. Processamento de passas de frutas e frutas desidratadas osmoticamente
- 10 - Processamento de Hortaliças ácidas naturalmente - Derivados de tomate

11. Processamento de hortaliças acidificadas artificial e naturalmente por acidificação
12. Processamento de frutas e hortaliças minimamente processadas
13. Processamento de cereais: trigo, milho, arroz e cevada
14. Processamento de Raízes e tubérculos: mandioca, batata, etc.

Aulas em Laboratório:

Determinação do tempo de branqueamento em vegetais
 Métodos de descascamento de vegetais
 Processamento de polpa congelada
 Processamento de compota
 Processamento de geléia
 Processamento de pickles
 Frutas e hortaliças minimamente processadas

4 METODOLOGIA

4.1 Ensino

- Aulas expositivas
 - Aulas práticas como complemento da teoria
 - Apresentação de seminário em grupo
- Recursos instrucionais: Data show, quadro branco, pincel e aulas práticas de laboratório.

4.2 Avaliação

- Provas bimestrais
- Trabalhos

Item avaliativo	Valor	Peso
Trabalho		2
Prova		8
Total	10,0	10,0

5 BIBLIOGRAFIA

- MAIA, G. A.; SOUSA, P. H. M.; LIMA, A. S. Processamento de sucos de frutas tropicais. Editora Edições UFC, 2007, 320 p.
- 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
- FELLOWS, P. Tecnología del procesado de los alimentos: Principios y práctica, Editora Acriba, 2007.
- LOVATEL, J. L.; COSTANZI, A. R.; CAPELLI, R. Processamento de frutas e hortaliças. Ed. EDUCS, 2004.
- GASTONI, W. V. F. Tecnologia de bebidas. Ed. Edgar Blucher, 2005.

- FELLOWS, P. J. Tecnologia de processamento de alimentos: princípios e práticas. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602p.