



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 2022/1	Período letivo: 2022/1
Carga horária total: 50h	Código:
Ementa: Análise sobre a importância da higiene dos manipuladores, utensílios e equipamentos. Estudo sobre os conhecimentos necessários para a correta tecnologia de processamento de frutas e hortaliças. Reflexão sobre a fisiologia de pós-colheita: a matéria-prima do processo agroindustrial. Reflexão sobre as instalações agroindustriais, com a busca da identificação e compreensão sobre o maquinário e os equipamentos, além do pré-processamento e/ou conservação de frutas e hortaliças.	

Conteúdos

UNIDADE I – Higienização

- 1.1 Manipuladores
- 1.2 Equipamentos
- 1.3 Utensílios

UNIDADE II – Noções de Fisiologia Pós-Colheita de Frutas e Hortaliças

- 2.1 Frutas e hortaliças climatéricas e não-climatéricas
- 2.2 Fatores internos (relativos à planta) de conservação pós-colheita
- 2.3 Fatores externos (ou ambientais) de conservação pós-colheita
- 2.4 Importância da colheita na conservação de frutas e hortaliças

UNIDADE III – Conhecer as Instalações, máquinas e equipamentos

- 3.1 Instalações industriais
- 3.2 Equipamentos de limpeza, seleção e classificação.
- 3.3 Equipamentos de pelagem e descasque da matéria-prima
 - 3.3.1 Descascamento manual
 - 3.3.2 Descascamento mecânico
 - 3.3.3 Descascamento químico
- 3.4 Equipamentos
 - 3.4.1 Equipamentos para exaustão
 - 3.4.2 Equipamentos para tratamento térmico e resfriamento
 - 3.4.3 Equipamentos para recravamento



Serviço Público Federal
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense
Pró-Reitoria de Ensino

3.4.4 Equipamentos para despolpamento

3.4.5 Refratômetros

UNIDADE IV – Métodos de conservação

4.1 Uso do Açúcar

4.2 Uso do sal

4.3 Uso de aditivos químicos

4.4 Uso do frio (refrigeração e congelamento)

4.5 Métodos mistos

UNIDADE V – Etapas do processamento de doces em massas, geleias, cristalizados, glaceados, frutas e hortaliças minimamente processadas e pickles

5.1 Pré-processamento

5.1.1 Recepção

5.1.2 Seleção

5.1.3 Classificação

5.1.4 Pré-limpeza

5.1.5 Limpeza

5.2 Processamento e/ou conservação de frutas e hortaliças

5.2.1 Apertização

5.2.2 Armazenamento

UNIDADE VI – Frutas e hortaliças secas e desidratadas

6.1 Conceito e importância

6.2 Processamento

6.2.1 Preparação

6.2.2 Secagem

6.2.3 Pós secagem

Bibliografia básica

CHITARRA, Maria Isabel Fernandes. **Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças**. Lavras: UFLA/FAEPE, 2000. 119p.

CRUZ, Guilherme A. **Desidratação de alimentos**. São Paulo: Globo Rural, 1990. 207 p.

KLUGE, Ricardo Alfredo et al. **Fisiologia e manejo Pós - colheita de frutas de clima temperado**. 2.ed. Campinas: Ed. Rural, 2002. 214 p.



Serviço Público Federal
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense
Pró-Reitoria de Ensino

Bibliografia complementar

AMORIM, Lúcia; FERNANDES, Meg da Silva; GARCIA, Rita de Kássia de Almeida; JAEKEL, Leandra Zafalon. **Princípios e inovações em ciência e tecnologia de alimentos**. 1.ed. Rio de Janeiro: AMC Guedes, 2015. 363 p.

CHITARRA, Maria Isabel Fernandes; CHITARRA, Adimilson Bosco. **Pós colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio**. 2 Rev. e ampl. Lavras: Ufla, 2005. 783p.

CORTEZ, L.A.B.; HONÓRIO, S.L.; MORETTI, C. L. **Resfriamento de Frutas e Hortaliças**. Campinas: UNICAMP/EMBRAPA, 2002. 482p.

GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. **Tecnologia de Alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2008. 511 p.

SCHMIDT, Flávio Luís; BIASI, Lilian Caroline Kramer; EFRAIM, Priscilla; FERREIRA, Reinaldo Eduardo. **Pré-processamento de frutas, hortaliças, café, cacau, e cana-de-açúcar**. 1.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2015. 153p.