

BACHARELADO EM QUÍMICA TECNOLÓGICA	
CAMPUS NOVA SUÍÇA – NS	
Disciplina: Tecnologia de Frutas e Vegetais	CÓDIGO: G00TFVE0.01

Início: Março/2024	Ano/semestre: 2024.1	
Carga horária total: 60 horas-aula	Semanal: 4 horas-aula	Créditos: 4
Natureza: Teórica		
Área de Formação - DCN: Específica		
Departamento que oferta a disciplina: Departamento de Química		

Ementa
Características das matérias-primas, fisiologia e armazenamento na pós-colheita. Fatores que influenciam a qualidade das frutas e hortaliças in natura e processadas. Processamento e produtos de frutas e hortaliças. Frutas e hortaliças minimamente processadas. Armazenamento e embalagem. Controle de qualidade.

Curso(s) onde a disciplina é ofertada	Período	Eixo	Obrigatória ou Optativa?
Química Tecnológica	8º	[7] Alimentos e suas Tecnologias	Optativa

Interdisciplinaridade
Pré-requisitos: Não há
Correquisitos: [G00TEAL0.01] Tecnologia de Alimentos

Objetivos: <i>A disciplina deverá possibilitar ao estudante</i>	
1.	compreender o comportamento bioquímico das frutas e vegetais de acordo com a atividade respiratória.
2.	compreender e identificar como o armazenamento na pós-colheita interfere na qualidade da matéria-prima e do produto final.
3.	conhecer tecnologias na produção de frutas e vegetais.

Unidades de Ensino		Carga horária: horas-aula
1.	Ciclo vital de frutas e hortaliças, classificação de frutas e vegetais	02
2.	Transformações bioquímicas que ocorrem na pós-colheita de frutas e vegetais	04
3.	Cuidados pós-colheita de frutas e vegetais	04

4.	Etapas de pré-preparo da matéria-prima (resfriamento, armazenamento, seleção, classificação, limpeza e sanitização)	04
5.	Fatores, intrínsecos e extrínsecos, que influenciam a ocorrência das principais alterações que em frutas e vegetais	06
6.	Armazenamento de frutas e vegetais	04
7.	Tratamento térmico aplicados a matérias-primas vegetais	06
8.	Tecnologia de fabricação de sucos/polpas e néctares	06
9.	Desidratação de frutas e vegetais	04
10.	Tecnologia de fabricação de geleias	04
11.	Conservas de vegetais	04
12.	Processamento mínimo de frutas e vegetais	04
13.	Embalagens com atmosfera modificada e embalagens inteligentes	04
14.	Controle de qualidade	04
Total:		60

Bibliografia Básica

1.	ALCARDE, A. R.; ARCE, M. A, B, R. d'; SPOTO, M, H. F. (ed.). Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos . 2. ed. rev. e ampl. Barueri: Manole, 2020.
2.	KOBLITZ, M. G. B. Bioquímica de alimentos : teoria e aplicações práticas. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019.
3.	LIMA, U. A. Agroindustrialização de frutas . 3. ed. Piracicaba: Editora FEALQ, 2018.

Bibliografia Complementar

1.	GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B. da; FRIAS, J. R. G. Tecnologia de alimentos : princípios e aplicações. 2. ed. rev. e ampl. São Paulo: Nobel, 2009.
2.	LAJOLO, F. M.; MERCADANTE, A. Z. Química e Bioquímica dos Alimentos . Editora Atheneu, 2017. E-book.
3.	LIMA, L. P. Matérias-primas agropecuárias . Viçosa: UFV, 2018.
4.	PALIYATH, G. Postharvest biology and technology of fruits, vegetables, and flowers . Ames, Iowa: Wiley-Blackwell, 2008.
5.	WILLS, R. B. H. Postharvest: an introduction to the physiology and handling of fruit and vegetables . 3rd ed. New York: Van Nostrand Reinhold, 1989.

Assinatura Digital (na última página)

Profa. Dra. Flávia Augusta Guilherme Gonçalves Rezende
(elaboradora e coordenadora do Eixo)
Profa. Dra. Esther Maria Ferreira Lucas (subcoordenadora do curso)
Profa. Dra. Janice Cardoso Pereira Rocha (coordenadora do curso)



PLANO DE ENSINO N° 1245/2024 - CQTEC (11.51.09)

(N° do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 17/06/2024 15:16)

ESTHER MARIA FERREIRA LUCAS

SUBCOORDENADOR

CQTEC (11.51.09)

Matrícula: ###695#7

(Assinado digitalmente em 18/06/2024 10:51)

FLAVIA AUGUSTA GUILHERME GONCALVES

REZENDE

PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO

DEQUI (11.55.09)

Matrícula: ###920#8

(Assinado digitalmente em 17/06/2024 19:18)

JANICE CARDOSO PEREIRA ROCHA

COORDENADOR

CQTEC (11.51.09)

Matrícula: ###437#9

Visualize o documento original em <https://sig.cefetmg.br/documentos/> informando seu número: **1245**, ano: **2024**,
tipo: **PLANO DE ENSINO**, data de emissão: **17/06/2024** e o código de verificação: **52f3349b9a**