



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

<b>DISCIPLINA:</b> Tecnologia de Frutas e Hortaliças I	
<b>Vigência:</b> a partir de 2022/2	<b>Período letivo:</b> 2022/2
<b>Carga horária total:</b> 40 h	<b>Código:</b>
<b>Ementa:</b> Estudo da fisiologia e manejo pós-colheita de frutas e hortaliças. Caracterização das etapas pré-processamento de frutas e hortaliças. Compreensão dos processos tecnológicos: doces e geleias, vegetais em conservas e frutas cristalizadas.	

### Conteúdos

#### UNIDADE I – Fisiologia e manejo pós-colheita de frutas e hortaliças

- 1.1 Princípios da fisiologia pós-colheita de frutas e hortaliças
- 1.2 Armazenamento e conservação de frutas e hortaliças

#### UNIDADE II – Etapas pré-processamento de frutas e hortaliças

- 2.1 Lavagem/Sanitização
- 2.2 Descascamento
- 2.3 Branqueamento
- 2.4 Resfriamento
- 2.5 Exaustão
- 2.6 Tratamento térmico

#### UNIDADE III – Processos tecnológicos de frutas e hortaliças

- 3.1 Doces e geleias
- 3.2 Vegetais em conserva
- 3.3 Frutas cristalizadas
- 3.4 Frutas desidratadas

### Bibliografia básica

FELLOWS, P. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.

GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; GAVA J. R. F. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2008.

SCHMIDT, F. L.; BIASI, L. C. K.; EFRAIM, P.; FERREIRA, R.E. **Pré-processamento de frutas, hortaliças, café, cacau e cana-de-açúcar**. 1. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2015. 153 p.

### Bibliografia complementar

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. 2. e. São Paulo, SP: Atheneu, 2008.



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

GOMES, C. A. O. **Hortaliças minimamente processadas**. 1ª. ed. Brasília, DF: Embrapa, 2005.

LUENGO, R. F. A. **Pós-colheita de hortaliças**. 1ª.ed. Brasília, DF: Embrapa, 2007.

OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. 1. ed. Barueri: Manole, 2006.

ORDÓÑEZ, J. A. **Tecnologia de alimentos - componentes dos alimentos e processos**. 1. ed. Porto Alegre: Artmed, 2007.