



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

DISCIPLINA: Tecnologia de Frutas e Hortaliças II	
Vigência: a partir de 2022/2	Período letivo: 2022/2
Carga horária total: 40 h	Código:
Ementa: Compreensão dos processos tecnológicos: doces e geleias, vegetais em conserva e frutas cristalizadas.	

Conteúdos

UNIDADE I – Processo Tecnológico de doces e geleias

- 1.1 Elaboração de doce cremoso
- 1.2 Elaboração de geleia

UNIDADE II – Processo Tecnológico de vegetais em conserva

- 2.1 Produção de doce em calda
- 2.2 Produção de conserva de hortaliça

UNIDADE III – Processo Tecnológico de cristalizados

- 3.1 Processamento de frutas cristalizadas

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.

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.