

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO

CAMPUS
PETROLINA ZONA RURAL

PROGRAMA DE DISCIPLINA

Professor(es): Roberta Verônica dos Santos Carvalho Mesquita		Titulação: Mestrado	
Curso: Técnico em Agroindústria		Turma: 3225	
Componente Curricular/Disciplina: Tecnologia de Vegetais e Derivados		Período de Execução: 2018	
		Oferta: () Anual (X) Semestral	
		Ano /Semestre:2018.2	
Quantidade de Horas		Carga Horária Total	Número total de aulas () Anual (X) Semestral
Teórica	Prática		
50 h	70	120 h	120 aulas

EMENTA

Tecnologia de processos de produtivos, pós-colheita e processamento de derivados de frutas e hortaliças. Conhecer a tecnologia pós-colheita de frutas e hortaliças para controle das etapas da cadeia produtiva e logística dos produtos.

OBJETIVOS

GERAL:

Conhecer as principais tecnologias na pós-colheita para controle das etapas da cadeia produtiva e da logística dos produtos para mercado interno, externo e as estratégias para o processamento de produtos derivados de frutas e hortaliças.

ESPECÍFICOS:

- Conhecer as definições e conceitos da pós-colheita e suas especificidades
- Conhecer as alterações dos alimentos e sua importância no processamento de alimentos
- Favorecer o conhecimento e a interação entre teoria e prática no processamento de frutas e hortaliças



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO

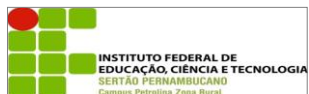
CAMPUS
PETROLINA ZONA RURAL

- Propiciar ao estudante a compreensão da cadeia produtiva de frutas e hortaliças e suas diversas formas de agregar valor aos processos fabris.

CH	CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS	CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: Instrumentos e valores
4	Fisiologia do desenvolvimento de produtos hortícolas, transformações metabólicas no ciclo vital dos frutos e hortaliças, respiração e produção de etileno, reguladores de crescimento.	Aulas expositivas, estudos de artigos científico com assuntos relacionados, apresentação de seminários em grupos; Aulas práticas de processamento e experimentação dos conteúdos vivenciados na prática e visitas Técnicas.	Processual e contínua, por meio de análise do envolvimento do aluno nas atividade propostas, interpretação crítica da realidade da prática do exercício profissional, domínio da fundamentação teórico e prática, sistematização dos conteúdos, recursos audiovisuais em trabalhos individuais e em grupo. 1ª Avaliação <ul style="list-style-type: none">• Seminário• Estudos dirigidos 2ª Avaliação: <ul style="list-style-type: none">• Relatórios de aulas
2	Perdas pós-colheita: tipos, locais, causas e controle, desordens fisiológicas e doenças pós-colheita.		
4	Influência dos fatores de pré-colheita e de colheita na qualidade, qualidade pós-colheita: atributos e métodos de avaliação. Embalagens, transporte, armazenamento, distribuição e utilização.		
2	Produção Integrada e certificação de frutas para exportação.		
4	Principais técnicas de conservação utilizadas para produtos derivados de vegetais, matérias-primas potenciais, fontes de contaminações de alimentos.		
2			
4	Custo de produção e viabilidade econômica dos produtos e legislação relacionada com definição dos produtos e Padrões de Identidade e qualidade(PIQ). Estudo dirigido com artigos científicos.		
2	Noções básicas sobre embalagens e rótulos apropriados para os produtos desenvolvidos.		



4	Formulações, equipamentos e fluxogramas de processos dos principais produtos de origem vegetal.		<p>práticas</p> <ul style="list-style-type: none">• Relatórios de Visitas Técnicas• Atividade avaliativa complementar
2	Cálculo sanitização, teoria e exercício.		
4	Apresentação seminários 02 grupos		
2	Apresentação seminários 01 grupo		
4	Apresentação seminários 02 grupos		
2	Apresentação seminários 01 grupo		
4	Apresentação seminários 02 grupos		
2	Prova		
4	Visita Técnica		
4	Aula Prática Minimamente Processados de hortaliças		
4	Aula Prática Minimamente Processados de frutas		
4	Aula Prática Doce em massa		
4	Aula Prática Doce cremoso		
4	Aula Prática Compota		
4	Aula prática Doce cristalizado		
4	Aula Prática Doce em Calda		
4	Aula Prática Geleia		
4	Aula prática pasta de alho		
4	Aula Prática barra de cereais		
4	Visita técnica		
4	Aula prática molho tomate		
4	Visita técnica		
4	Aula prática conserva de pimentas		
4	Aula prática conserva de cebolas		
4	Revisão conteúdos		
2	Prova		



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO

CAMPUS
PETROLINA ZONA RURAL

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Manual de Processamento Mínimo de frutas e hortaliças Moretti, C. L. Embrapa 2007.
Pós-colheita de frutos e hortaliças: fisiologia e manuseio CHITARRA, M. L. F. & CHITARRA, A. B. 2ª Edição, Lavras UFLA, 2005.
Processamento de Frutas e Hortaliças. Lovatel, J. L. 1º Edição. Caxias do Sul-RS: Educs, 2004.
Classificação, Padronização, Embalagem e Transporte de Frutas e Hortaliças. LIMA, L. C. O Lavras-MG: UFLA-FAEPE , 2001.
Tecnologia de Alimentos-Princípios e Aplicações. GAVA, A. J - São Paulo-SP: Nobel, 2009.
Processamento de Frutas Tropicais MAIA, G. A.; SOUSA, P. H. M. 1ª Fortaleza-CE: UFC, 2009.

COMPLEMENTAR

Fisiologia e Manejo Pós-Colheita de Frutas KLUGE, R.A.; NACHTIGAL, J.C.; FACHINELLO, J.C. & BILHALVA, A.F. 2ª Edição São Paulo. Livraria Cultura, 2001.
Como montar uma pequena fábrica de frutas desidratadas. Meloni, P. L. S. Viçosa-MG: CPT , 2010.

Professor(a)		Coordenador(a) Curso	
Data	Assinatura	Data	Assinatura
___/___/___		___/___/___	