



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ
PRÓ-REITORIA DE ENSINO

PROGRAMA DE DISCIPLINA

Curso:	Engenharia de Alimentos	Campus	Sede
Departamento:	Engenharia de Alimentos		
Centro:	Tecnologia		
COMPONENTE CURRICULAR			
Nome: Tecnologia de Alimentos de Origem Vegetal			Código: 1805
Carga Horária: 68	Periodicidade: semestral	Ano de Implantação: 2014	
1. EMENTA			
Diretrizes gerais para obtenção e conservação de frutas e hortaliças; Etapas para obtenção de produtos vegetais minimamente processados; Princípios dos processos transformação de frutas, hortaliças e derivados de trigo; Principais subprodutos da indústria de produtos de origem vegetal. (Res. nº 105/12 – CTC)			
2. OBJETIVOS			
Capacitar o aluno a identificar os métodos de conservação e processamento derivados de alimentos de origem vegetal(frutas, hortaliças e grãos), bem como cuidar desde a obtenção da matéria-prima até o produto final. (Res. nº 105/12 – CTC)			

3. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Conhecer as diretrizes gerais para obtenção e conservação de frutas e hortaliças. Identificar os cuidados na obtenção e armazenamento da matéria-prima vegetal, Planejamento da produção agrícola e cuidados durante a colheita e pós-colheita.
 - Identificar as etapas de preparo da matéria-prima vegetal (descascamento, branqueamento e cortes).
2. Reconhecer as etapas para obtenção de produtos vegetais minimamente processados.
 - Conhecer a preparação de produtos pré-prontos bem como as tecnologias utilizadas nos processos.
3. Compreender os Princípios dos processos conservação de frutas e hortaliças.
 - Identificar os processos de conservação de frutas e hortaliças pelo frio (refrigeração e congelamento);
 - Identificar os processos de conservação de frutas e hortaliças pelo calor (pasteurização e esterilização);
 - Identificar os processos de conservação de frutas e hortaliças pela redução da atividade de água (concentração, liofilização, secagem e desidratação)
 - Identificar os processos de conservação de frutas e hortaliças por novas tecnologias (radiação, altas pressões e outros).
4. Trigo

- Obtenção de farinha de trigo
- Parâmetros de qualidade deste produto
- Panificação
- 5. Processamento de produtos amiláceos
 - Processamento da raiz para obtenção de fécula
 - Obtenção de farinha, polvilho doce e azedo
 - Amidos modificados
- 6. Identificar os principais subprodutos da indústria de produtos de origem vegetal
 - Conhecer as tecnologias de reaproveitamento de subprodutos oriundos de frutas e hortaliças.

4. REFERÊNCIAS

4.1- Básicas (Disponibilizadas na Biblioteca ou aquisições recomendadas)


- Frutas, Compotas, doces em massa, Geléias e frutas cristalizadas para pequena empresa. Campinas , ITAL 1995.
- Industrialização de polpas, sucos e néctares de frutas. . Campinas , ITAL 1995.
- Processamentos de Compotas, doces em massa e geléias: Fundamentos básicos. Campinas , ITAL 1999.
- Alimentos Enlatados, princípios de controle do processo térmico e valiação de fechamento do recipiente. Campinas , ITAL 1995.
- Desidratação de frutas e hortaliças : manual técnico / 2002 . Campinas: ITAL, 2002. p. irreg. (Manual técnico)
- Hortaliças minimamente processadas: mercado e produção. NASCIMENTO, Edson Ferreira do; MOLICA, Eliane Maria; MORAES, Júlio Sérgio de. Hortaliças minimamente processadas: mercado e produção. Brasília: EMATER/PR, 2000. 54 p.
- Processamento de hortaliças. PASCHOALINO, José Eduardo; Governo do Estado de São Paulo (Autor). Campinas ITAL, 1994. 70 p. (Manual técnico 4) .


4.2- Complementares

AQUARONE, E.; LIMA, U. A.; BORZANI, W. **Alimentos e bebidas produzidos por fermentação**. São Paulo: Edgar Blücher, 1983. 243 p.

CRUZ, Guilherme. **A Desidratação de alimentos: frutas, vegetais, ervas**. São Paulo: Globo, 1990.

Chitarra, A. B. Pós colheita de frutas e hortaliças, fisiologia e manuseio. Lavras, UFLA, 1999.

Aprovado na 14 reunião do DAL
 APROVAÇÃO DO ENCAMINHAMENTO
 realizada em 30 / 11 / 12

 Chefe do Depto. de Engenharia de Alimentos

APROVAÇÃO DO CONSELHO
 ACADEMICO
 CONSELHO CONSE
 ACADEMICO DO CURSO
 Engenharia de Alimen
 Em 02/09/13 Reunião nº 0

 Coordenador (a)