

**DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: PROCESSAMENTO DE FRUTOS E HORTALIÇAS	
Código:	SAGRO.016
Carga Horária Total: 80	CH Teórica: 60h CH Prática: 20h
CH - Prática como Componente Curricular do ensino:	
Número de Créditos:	04
Pré-requisitos:	SAGRO.005
Semestre:	III
Nível:	Técnico
EMENTA	
Processamento de vegetais; Estudo de caracterização física, química e físico-química de alimentos regionais de origem vegetal e sua industrialização.	
OBJETIVO	
Conhecer os métodos de processamento, equipamentos, embalagens, controle de qualidade, legislações, higiene, sanitização de matérias primas de frutos e hortaliças com o objetivo de conservar e elaborar produtos a partir destes.	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Caracterização botânica, física e química de alimentos de frutos e hortaliças ▪ Maturação, amadurecimento e senescência de frutos e hortaliças ▪ Operações básicas no processamento de vegetais <p>UNIDADE II</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Processos de obtenção de polpa estabilizada de frutos regionais ▪ Processamento de cajuína ▪ Processamento de sucos, néctares, sucos tropicais de <i>blend`s</i> de frutos regionais ▪ Processamento do coco ▪ Processamento do caju <p>UNIDADE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Processamento de compotas de legumes ▪ Processos de obtenção de doce em massa e calda de frutos regionais ▪ Processos de obtenção de geleia de frutos regionais ▪ Processos de obtenção de frutos cristalizados de frutos regionais ▪ Desidratação de frutos <p>UNIDADE IV</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Embalagens para produtos vegetais ▪ Higienização na indústria ▪ Padrões de identidade e qualidade ▪ Legislação na industrialização de frutos e hortaliças 	

METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>Aula expositiva/dialógica com debates de temas do conteúdo com impacto na sociedade, será utilizado quadro branco e projetor de slides.</p> <p>Nas aulas práticas (20 horas) serão aplicados os conhecimentos obtidos nas aulas teóricas para elaboração de produtos.</p> <p>Visita técnica em empresa agroindustrial</p>	
RECURSOS	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Material didático-pedagógico. ▪ Recursos audiovisuais. ▪ Insumos de laboratórios. 	
AVALIAÇÃO	
<p>Os alunos serão avaliados quanto ao desempenho em avaliações escritas, trabalhos, relatórios de aula prática e apresentação de seminários, além da participação, planejamento, domínio e criatividade nas produções individuais ou em equipe.</p> <p>Todas as avaliações serão pontuadas de zero a dez pontos.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008. 602 p. ISBN 9788536306520.</p> <p>GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008. 511 p., il. ISBN 9788521313823.</p> <p>POTTER, Norman N. Ciencia de los alimentos. Zaragoza (Espanha): Editorial Acribia, 2007. 667 p. ISBN 9788420008912.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 1998. 652 p. ISBN 857379075X.</p> <p>MATÉRIAS-PRIMAS dos alimentos. Coordenação de Urgel de Almeida Lima. São Paulo: Edgard Blücher, 2014. 402 p. ISBN 9788521205296.</p> <p>OETTERER, Marília. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006. 612 p. ISBN 852041978X.</p> <p>Tecnologia e processamento de frutas: doces, geleias e compotas. Org. Emanuel Neto Alves de Oliveira et al. Natal: IFRN, 2018. 316 p. ISBN: 978-85-94137-48-7.</p> <p>Tecnologia e processamento de frutos e hortaliças. Org. Emanuel Neto Alves de Oliveira, Dyego da Costa Santos. Natal: IFRN, 2015. 234 p. ISBN: 978-85-8333-122-3.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico