

CRUZ, A. G.; ZACARCHENCO, P. B.; OLIVEIRA, C.A. F.; CORASSIN, C. H. Processamento de Produtos Lácteos. São Paulo: Elsevier, 2017. 360 p.	
Coordenador do Curso _____	Coordenadoria Técnico- Pedagógica _____

DISCIPLINA: TECNOLOGIA DE FRUTOS E HORTALIÇAS		
Código:		
Carga horária total: 40h	CH Teórica: 20h	CH Prática: 10h
Carga horária da Prática Profissional Curricular: 10h		
Créditos: 2		
Pré-requisitos: nenhum		
Semestre: III		
Nível: Técnico		
EMENTA		
Características físico-químicas, nutricionais e funcionais de frutos e hortaliças regionais. Operações básicas do processamento de frutos e hortaliças. Desidratação de frutos e hortaliças. Preservação de frutos por açúcar. Processamento de polpa, sucos e néctares de frutos. Aproveitamento de resíduos da indústria de processamento de frutos. Legislação dos produtos de frutos e hortaliças.		
OBJETIVOS		
Conhecer e selecionar métodos de processamento, controle de qualidade, higiene e sanitização dos equipamentos, armazenagem e embalagens na indústria de alimentos; Avaliar insumos e custos dos produtos industrializados; Conhecer os produtos conservados por meio de: açúcar, calor, aditivos e baixa temperatura; Conhecer e selecionar métodos analíticos de controle de qualidade dos produtos processados; Identificar os equipamentos na indústria de processamento de frutos e hortaliças; Conhecer a legislação dos produtos industrializados de frutos e hortaliças.		
PROGRAMA		

1. Caracterização Físico-química de Frutos e Hortaliças Regionais
 - 1.1. Introdução
 - 1.2. Caracterização Físico-química de Frutos e Hortaliças Regionais
 - 1.3. Aspectos Nutricionais e Funcionais de Frutos e Hortaliças Regionais
2. Operações Básicas no Processamento de Frutos e Hortaliças
 - 2.1. Introdução
 - 2.2. Lavagem
 - 2.3. Descascamento
 - 2.4. Corte
 - 2.5. Branqueamento
 - 2.6. Enchimento
 - 2.7. Exaustão
 - 2.8. Fechamento
 - 2.9. Tratamento Térmico
 - 2.10. Resfriamento
3. Desidratação de Frutos e Hortaliças
 - 3.1. Introdução
 - 3.2. Princípios da Desidratação
 - 3.2.1. Curva de Secagem
 - 3.2.2. Tipos de Secagem
 - 3.3. Equipamentos
 - 3.3.1. Secadores com Ar quente
 - 3.3.2. Secadores Solar
 - 3.3.3. Secadores por Atomização ou Spray
 - 3.3.4. Liofilização
 - 3.3.5. Desidratação Osmótica
 - 3.4. Processos Produtivos de Frutos e Hortaliças Regionais Desidratados
4. Preservação de Frutos por Açúcar
 - 4.1. Introdução
 - 4.2. Características da Matéria-Prima para Produção de Doces
 - 4.3. Descrição das Etapas do Processamento
 - 4.4. Etapas Específicas para Diferentes Produtos
 - 4.4.1. Compota ou Doce em Calda
 - 4.4.2. Doce em Pasta
 - 4.4.3. Geleia
 - 4.5. Aspectos de Qualidade dos Produtos Processados

4.6. Processos Produtivos de Doce em calda, Doce em Pasta e Geleia de Frutos Regionais 5. Processamento de Polpas, Sucos e Néctares de Frutas 5.1. Introdução 5.2. Polpa de Fruta 5.2.1. Processamento de Polpa de Fruta 5.2.2. Métodos de Preservação de Polpa de Fruta 5.3. Sucos e Néctares de Frutas 5.3.1. Processamento de Sucos e Néctares 5.3.2. Concentração de Sucos de Frutas 5.4. Processos Produtivos de Polpa, Sucos e Néctares de Frutos Regionais
METODOLOGIA DE ENSINO
Exposições teóricas dos diversos tópicos; Utilização de notas de aulas e recursos áudio visuais; Práticas em laboratório; Visitas técnicas aos produtores de frutas e hortaliças e às empresas processadoras de frutas e hortaliças. Para atender ao desenvolvimento da Prática Profissional Curricular nesta unidade, serão desenvolvidas as seguintes metodologias: - Desenvolvimento de produtos inovadores à base de frutos e hortaliças pelos alunos; - Apresentação dos produtos através de seminários.
AVALIAÇÃO
Avaliações: escritas e práticas; trabalhos individuais e em grupo (listas de exercícios, relatórios de práticas e seminários); participação nas discussões.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
OLIVEIRA, E. N. A.; SANTOS, D. C. Tecnologia e Processamento de Frutos e Hortaliças. Natal: IFRN, 2015. 234 p. TEIXEIRA, E. M.; TSUZUKI, N.; MARTINS, R. M.; FERNANDES, C. A. L. L. P. Produção Agroindustrial: Noções de Processos, Tecnologia de Fabricação de Alimentos de Origem e Vegetal e Gestão Industrial. São Paulo: Érika, 2015. 136 p. LOVATEL, J. L.; COSTANZI, A. R.; CAPELLI, R. Processamento de Frutas e Hortaliças. 1 ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2004.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. Pós-Colheita de Frutas e Hortaliças: Fisiologia e Manuseio. 2 ed. Lavras: UFLA, 2005. OETTERER, M., REGITANO-D'ARCE, M. A. B., SPOTO, M. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Barueri: Manole, 2006. MAIA, G. A.; SOUSA, P. H. M.; LIMA, A. L. Processamento de Sucos de Frutas Tropicais. Ceará: Editora UFC, 2007. 320 p.

MAIA, G. A et al. Processamento de Frutas Tropicais: Nutrição, Produtos e Controle de Qualidade. Ceará: Editora UFC, 2009. 277 p. SCHMIDT, BIASI, L. C. K.; F.; EFRAIM, P.; FERREIRA, R. Pré-Processamento de Frutas, Hortaliças, Café, Cacau e Cana de Açúcar. 1ª ed. Elsevier, 2014. 168p.	
Coordenador do Curso 	Coordenadoria Técnico- Pedagógica

DISCIPLINA: TECNOLOGIA DE PRODUTOS AÇUCARADOS		
Código:		
Carga horária total: 40h	CH Teórica: 20h	CH Prática: 10h
Carga horária da Prática Profissional Curricular: 10h		
Créditos: 2		
Pré-requisitos: nenhum		
Semestre: III		
Nível: Técnico		
EMENTA		
Obtenção do açúcar e seus derivados. Açúcar mascavo, melado e rapadura.		
OBJETIVOS		
Compreender as tecnologias de fabricação de açúcar cristal, açúcar mascavo, rapadura, frutas cristalizadas; Conhecer as principais matérias-primas utilizadas na fabricação de produtos com açúcar; Conhecer as análises laboratoriais aplicadas em produtos com açúcar; Avaliar insumos e custos dos produtos industrializados; Identificar e selecionar equipamentos para fabricação de produtos com açúcar.		
PROGRAMA		
1. Açúcar: 1.1. Definição; 1.2. História: A cana de açúcar e o processo de colonização do Brasil; Papel da mão de obra escrava no desenvolvimento do cultivo da cana de açúcar; 1.3. Matéria-prima (cana de açúcar);		