



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
COLÉGIO POLITÉCNICO DA UFSM
CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS
PROGRAMA**

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA

CÓDIGO	NOME	CH (T – P)
CPPFH101	PROCESSAMENTO DE FRUTAS E HORTALIÇAS	90 (1 – 5)

OBJETIVOS – Ao término da disciplina o estudante deverá ser capaz de:

Fornecer suporte teórico, técnico e prático para as frutas e hortaliças através do uso de calor, frio, acidificação e secagem ou desidratação respeitando as normas de boas práticas de fabricação e legislações específicas.

PROGRAMA:

TÍTULO E DISCRIMINAÇÃO DAS UNIDADES

UNIDADE 1 – Conservação dos frutos e hortaliças pela ação do calor em consonância com a legislação específica em vigência

- 1.1 – Geleias.
- 1.2 – Doces em pasta e em massa.
- 1.1 – Compotas e frutas em calda.
- 1.2 – Cristalizados e glaceados.
- 1.3 – Molhos.

UNIDADE 2 – Conservação de frutos e hortaliças por secagem ou desidratação em consonância com a legislação específica vigente

- 2.1 – Princípios da secagem e desidratação.
- 2.2 – Equipamentos de secagem e desidratação.
- 2.3 – Etapas de elaboração: recepção e seleção da matéria-prima, sanitização, descascamento, enxague, corte e centrifugação, pré-tratamentos, centrifugação, desidratação, acondicionamento, rotulagem e conservação.
- 2.4 – Aplicação da tecnologia para frutos, hortaliças e ervas aromáticas.

UNIDADE 3 – Conservação de frutos e hortaliças por acidificação em consonância com a legislação específica vigente

- 3.1 – Definição e classificação.
- 3.2 – Etapas de elaboração: acondicionamento, preparo da salmoura, exaustão e fechamento, tratamento térmico, resfriamento, rotulagem e armazenamento.

UNIDADE 4 – Conservação de frutos e hortaliças minimamente processados em consonância com a legislação específica vigente

- 4.1 – Importância e objetivos
- 4.2 – Etapas de elaboração: recepção e seleção da matéria-prima, sanitização, descascamento e aparação, enxague, corte e centrifugação, pré-tratamentos, centrifugação, acondicionamento, rotulagem e conservação através frio.

UNIDADE 5 – Sugestão de fluxogramas de elaboração para aplicação nas práticas de conservação através do:

- 5.1 – Calor.
- 5.2 – Secagem e desidratação.
- 5.3 – Acidificação.
- 5.4 – Processamento mínimo.

BIBLIOGRAFIA:**BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR****BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

BARBOSA-CÁNOVAS, G.; VEGA-MERCADO, H., **Deshidratación de alimentos**. Zaragoza (España): Ed. Acribia, S.A., 2000.

CHITARRA, M. I. F; CHITARRA, A.D. **Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manejo**. Lavras: UFLA, 2005.

PRINCE, T. **Conservas e compotas**. São Paulo: Publifolha, 2009.

SCHWARTZ, O. **Conservas**: Doces e Salgadas para o ano inteiro. São Paulo: Publifolha, 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CRUZ, G.A. **Desidratação de alimentos**. 2.Ed.São Paulo: Globo S. A., 1990.

KROLOW, A.C.R. **Hortaliças em conserva**. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2006. (Coleção agroindústria familiar).

LOVATTO, M. **Processamento de frutas e hortaliças**. Caderno didático, Santa Maria, Imprensa da UFSM, 2011.

LOVATTO, M.; BISOGNIN, D. A. **Tecnologias de Processamento para Maximizar o Aproveitamento de Tubérculos de Batata**. Publicação Técnica – ABBA, 2012.

MORETTI, C. L.; MATTOS, L. M. **Manual de processamento mínimo de frutas e hortaliças**. Brasília: Embrapa Hortaliças e SEBRAE, 2007.