



**PROPOSTA DE PROGRAMA ANALÍTICO DE DISCIPLINA**  
**CURSOS TÉCNICOS**

Observações importantes:

1. Disciplinas podem conter carga horária teórica e prática e estas devem estar separadas no programa analítico.
2. A EMENTA DE UMA DISCIPLINA, POR DEFINIÇÃO, É O CONJUNTO DOS TÓPICOS LISTADOS, COMO COMPONENTES A SEREM LECIONADOS EM SUA PARTE TEÓRICA.
3. Informar referências bibliográficas básicas e complementares.
4. Pré-Requisitos e co-requisitos podem ser dados em uma fórmula contendo os conectivos “e” e “ou”, usando-se parênteses para evitar ambiguidade de interpretação, por exemplo (CFA201 ou CFA210) e (CFA100 ou CFA103 ou CFA201).
5. Use somente a tecla **TAB** (ou tecla de parágrafo) para caminhar nos campos dos itens **1. IDENTIFICAÇÃO** e **3. OFERECIMENTO AOS CURSOS**.
6. Use a tecla **ENTER** para incluir novas linhas nos itens **4. UNIDADES E ASSUNTOS** e **REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS**.
7. O plano analítico deve conter, de forma discriminada, o número de aulas dedicadas a cada tópico, teóricos e práticos, dos conteúdos. Favor observar tabela abaixo:

Carga horária Semestral	Nº de aula por Semanal	Nº de aula por Semestral
16:40:00	1	20
33:20:00	2	40
50:00:00	3	60
66:40:00	4	80
83:20:00	5	100
100:00:00	6	120

**APROVADO PELO DEPARTAMENTO:**

\_\_\_\_\_ REUNIÃO, DE \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

ATA N.º \_\_\_\_/\_\_\_\_.

**APROVADO PELA CÂMARA DE ENSINO:**

\_\_\_\_\_ REUNIÃO, DE \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

ATA N.º \_\_\_\_/\_\_\_\_.





**UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA**  
**CAMPUS FLORESTAL**

Nº:

FOLHA:

RUBRICA:

**PROPOSTA DE PROGRAMA ANALÍTICO DE DISCIPLINA**  
**CURSOS TÉCNICOS**

DISCIPLINA: <b>Processamento de Frutas e Hortaliças</b>	CÓDIGO: <b>CAL031</b>
--	--------------------------

**UNIDADES E ASSUNTOS**

AULAS TEÓRICAS	Nº DE HORAS-AULA:
----------------	-------------------

1. Introdução ao processamento de vegetais 1.1 Importância e estatísticas; 1.2 Fontes de alteração dos alimentos; 1.3 Microbiologia de alimentos.	4
2. Operações básicas na indústria de vegetais 2.1. Fluxograma e arranjos físicos; 2.2. Funcionamento de equipamentos.	4
3. Fisiologia pós-colheita de vegetais	2
4. Conservação de vegetais.	4
5. Processos fermentativos em vegetais.	2
6. Processamento de suco, polpa e néctar de frutas 6.1. Legislação; 6.2. Fluxograma de operação; 6.3. Métodos de extração; 6.4. Princípios de conservação.	4
7. Processamento de vegetais 7.1. Apertização: fluxograma de operação e princípios de conservação; 7.2. Processamento de tomate: massa, molhos e suco; 7.3. Doce de corte: fluxograma de operação e princípios de conservação;	4
8. Processamento de vegetais 8.1. Doce em calda: fluxograma de operação e princípios de conservação; 8.2. Fruta cristalizada: fluxograma de operação e princípios de conservação; 8.3. Conservas ácidas	4
9. Processamento de açúcar e álcool 9.1. Legislação; 9.2. Composição; 9.3. Fluxograma de operação; 9.4. Princípios de conservação.	2
10. Frigo-conservação de vegetais 10.1. Fluxograma de operação; 10.2. Princípios de conservação.	2
11. Conservação de vegetais por desidratação 11.1. Legislação; 11.2. Fluxograma de operação; 11.3. Princípios de conservação.	2

**APROVADO PELO DEPARTAMENTO:**

\_\_\_\_\_ REUNIÃO, DE \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

ATA N.º \_\_\_\_/\_\_\_\_.

**APROVADO PELA CÂMARA DE ENSINO:**

\_\_\_\_\_ REUNIÃO, DE \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

ATA N.º \_\_\_\_/\_\_\_\_.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA**  
**CAMPUS FLORESTAL**

Nº:

FOLHA:

RUBRICA:

**PROPOSTA DE PROGRAMA ANALÍTICO DE DISCIPLINA**  
**CURSOS TÉCNICOS**

12. Utilização de conservantes químicos  
12.1. Legislação;  
12.2. Propriedades dos conservantes.

2

AULAS PRÁTICAS

Nº DE HORAS-AULA:

Fisiologia pós-colheita de vegetais: efeito do etileno e embalagens e injúria pelo frio nos vegetais.	6
Produção de geléia e extração de pectina	3
Produção de doce em pasta	3
Produção de doce em barra	3
Elaboração de suco. Elaboração de néctar	3
Processamento de soja: extrato hidrossolúvel	3
Desidratação de vegetais: tomate seco, banana passa.	3
Processamento de tomate: molhos	3
Produção de barra de cereais	3
Produção de Temperos	3
Fabricação de licor	3
Processamento de batata	3
Vegetais semi-processados e minimamente processados	3
Processamento de pães e derivados: extração de glúten	3
Trabalho prático	15

APROVADO PELO DEPARTAMENTO:

\_\_\_\_\_ REUNIÃO, DE \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_ .

ATA N.º \_\_\_\_ / \_\_\_\_ .

APROVADO PELA CÂMARA DE ENSINO:

\_\_\_\_\_ REUNIÃO, DE \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_ .

ATA N.º \_\_\_\_ / \_\_\_\_ .



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA**  
**CAMPUS FLORESTAL**

Nº:

FOLHA:

RUBRICA:

**PROPOSTA DE PROGRAMA ANALÍTICO DE DISCIPLINA**  
**CURSOS TÉCNICOS**

DISCIPLINA:

**Processamento de Frutas, Hortaliças**

CÓDIGO:

**CAL031**

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

**LIVRO(S) TEXTO(S)**

FELLOWS, P.J. Tecnologia do Processamento de Alimentos: princípios e práticas/P.J. Fellows; tradução Florencia Cladera Oliveira... [et al.]- 2 ed- Porto Alegre: Artmed, 2006.

ORDÓÑEZ, J.A. Tecnologia de Alimentos. Componentes dos alimentos e processos .Porto Alegre. Ed. Artmed, 2005.

EVANGELISTA, JOSE. Tecnologia de Alimentos. 2 ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2001.

**OUTRAS REFERÊNCIAS**

LIMA, Urgel de Almeida. Agroindustrialização de Frutas. São Paulo. Ed. Fealq, 1998

CPT, Vídeos. Processamento Mínimo de Frutas E hortaliças. CPT. Vídeo 2007 .

**APROVADO PELO DEPARTAMENTO:**

\_\_\_\_\_ REUNIÃO, DE \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_ .

ATA N.º \_\_\_\_ / \_\_\_\_ .

**APROVADO PELA CÂMARA DE ENSINO:**

\_\_\_\_\_ REUNIÃO, DE \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_ .

ATA N.º \_\_\_\_ / \_\_\_\_ .