



Plano de Curso

Turma: DEA00139 - TECNOLOGIA DE FRUTAS E HORTALIÇAS
(60h) - Turma: 01 (2024.1)

Horário: 3M234

Pré-Requisitos: ((DEA00069 E DEA00060))

Ementa: ...

Matrícula **Docente(s)**
2081297 GABRIELI OLIVEIRA FOLADOR - 60h

**Metodologia de Ensino e Avaliação**

Metodologia:	Aulas teóricas expositivas e dialogadas com auxílio de recurso didático. Aulas práticas em laboratório. Elaboração de relatórios. Apresentação de seminários.
Procedimentos de Avaliação da Aprendizagem:	<p>A verificação de aprendizagem será aferida através de duas unidades avaliativas obrigatórias, Unid. 1 (N1) e Unid. 2 (N2). N1 será composta pela média aritmética de três avaliações individuais (P1, P2 e P3), com valor de 10 pontos cada. N2 será constituída pela média ponderada de três relatórios de aulas práticas (R1, R2 e R3), com valor de 10 pontos cada e peso de 70% e um seminário (S1) com peso de 30%. A nota final será composta pelo somatório das notas 1 e notas 2, conforme esquema abaixo:</p> $N1 = P1 (10) + P2 (10) + P3 (10)/3 = 10$ $N2 = [(R1 (10) + R2 (10) + R3(10))/3*0,7 + S1 (10)*0,3] = 10$ $NF = N1 + N2/2$ $NF = 10$ <p>Obs: Terá direito a avaliação repositiva o aluno que comparecer às avaliações e que não atingir a nota mínima (seis) ao final da disciplina, a qual substituirá a menor nota. Em caso de ausência no dia da avaliação, o aluno terá direito à segunda chamada conforme o disposto na RESOLUÇÃO Nº 338, DE 14 DE JULHO DE 2021. O cronograma desta disciplina poderá ser alterado. A avaliação repositiva será no dia 30/07/2024, devido às férias docente já cadastrada.</p>
Horário de Atendimento:	segundas-feiras às 14h - 16h.

Cronograma de Aulas

Início	Fim	Descrição
16/04/2024	16/04/2024	Apresentação da disciplina. Revisão dos conceitos sobre frutas e hortaliças. Produtos minimamente processados.
16/04/2024	16/04/2024	aula extra - Aula Extra [Reposição]
23/04/2024	23/04/2024	Composição química das frutas e hortaliças. Armazenamento e embalagens para frutas e hortaliças: fundamentos teóricos. Controle e modificações da atmosfera na conservação dos frutos e hortaliças
23/04/2024	23/04/2024	aula extra - Aula Extra [Reposição]
30/04/2024	30/04/2024	Conservação pelo frio. Refrigeração e congelamento de frutas e hortaliças. Conservação pelo calor. branqueamento, pasteurização e esterilização comercial de frutas e hortaliças
30/04/2024	30/04/2024	aula extra - Aula Extra [Reposição]
07/05/2024	07/05/2024	aula extra - Aula Extra [Reposição]
07/05/2024	07/05/2024	Desidratação de frutas e hortaliças. Desidratação de frutas e hortaliças com aplicação de tratamento osmótico
14/05/2024	14/05/2024	aula extra - Aula Extra [Reposição]
14/05/2024	14/05/2024	Aula prática Tecnologia de produção de frutas desidratadas com e sem tratamento osmótico.
18/05/2024	18/05/2024	elaboração de relatórios de aula prática - Aula Extra [Reposição]
21/05/2024	21/05/2024	Apresentação dos relatórios (R1). 1ª AVALIAÇÃO (P1)
21/05/2024	21/05/2024	aula extra - Aula Extra [Reposição]
28/05/2024	28/05/2024	aula extra - Aula Extra [Reposição]
28/05/2024	28/05/2024	Conservação por adição de açúcar: doce em pasta; doce em calda; frutas cristalizadas.
04/06/2024	04/06/2024	aula extra - Aula Extra [Reposição]
04/06/2024	04/06/2024	Aula prática: fruta cristalizada. Atualidades dos processamentos de tecnologia de frutas.
11/06/2024	11/06/2024	Tecnologia de produção de geleias. Aula prática de produção de geléia
11/06/2024	11/06/2024	aula extra - Aula Extra [Reposição]
15/06/2024	15/06/2024	elaboração de relatórios de aula prática - Aula Extra [Reposição]
18/06/2024	18/06/2024	aula extra - Aula Extra [Reposição]
18/06/2024	18/06/2024	Apresentação dos relatórios (R3). 2ª AVALIAÇÃO (P2)
25/06/2024	25/06/2024	Tecnologia de produção de frutas e hortaliças acidificadas. Aula prática.
25/06/2024	25/06/2024	aula extra - Aula Extra [Reposição]
02/07/2024	02/07/2024	aula extra - Aula Extra [Reposição]
02/07/2024	02/07/2024	Tecnologia de frutas e hortaliças fermentadas: pickles - pepino, repolho e azeitonas
09/07/2024	09/07/2024	aula extra - Aula Extra [Reposição]
09/07/2024	09/07/2024	Tecnologia de molhos: fundamentos e aplicações. Aula prática
16/07/2024	16/07/2024	Tecnologia de sucos
16/07/2024	16/07/2024	aula extra - Aula Extra [Reposição]
23/07/2024	23/07/2024	aula extra - Aula Extra [Reposição]
23/07/2024	23/07/2024	3ª AVALIAÇÃO (P3)
30/07/2024	30/07/2024	encerramento da disciplina
30/07/2024	30/07/2024	aula extra - Aula Extra [Reposição]
06/08/2024	06/08/2024	Não Haverá Aula



Avaliações

Data	Hora	Descrição
21/05/2024	7h50min	1ª Avaliação
18/06/2024	7h50min	2ª Avaliação

Referências Básicas

Tipo de Material	Descrição
Livro	NESPOLO, Cássia Regina. Práticas em tecnologia de alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2015. 205 p. ISBN: 9788582711958.
Livro	BIASI, Lilian Caroline kramer; EFRAIM, Priscilla; FERREIRA, Reinaldo Eduardo. Pré-processamento de frutas, hortaliças, café, cacau e cana-de-açúcar. 1. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2015. 153 p. ISBN: 9788535277418.
Outros	CHITARRA, A. B. Pós colheita de frutas e hortaliças, fisiologia e manuseio. Lavras, UFLA, 1999

Referências Complementares

Tipo de Material	Descrição
Outros	CORTEZ, L. A. B.; HONORIO, S. L.; MORETTI, C. Resfriamento de frutas e hortaliças. Ed. Embrapa, 2002.
Outros	CORNEJO, F. E. P.; AZEVEDO, J. H.; NOGUEIRA, R. I.; MACHADO, R. L. P.; WILBERG, V. C. Frutas Desidratadas. Embrapa, 2003.
Outros	MAIA, G. A.; SOUSA, P. H. M.; LIMA, A. S.; CARVALHO, J. M.; FIGUEIREDO, R.W. Processamento de frutas tropicais: nutrição, produtos e controle de qualidade. Fortaleza, Ed: UFC, 2009
Outros	VALERO, D.; SERRANO, M. Postharvest Biology and Technology for Preserving Fruit Quality. 1a ed. Ed: CRC Press, 2010
Outros	OETTERER, Marília; REGITANO-D'ACRE, Marisa Aparecida Bismara; VIANNA, Marta Helena Fillet Spoto. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. 1. manole, 2006. 612. ISBN: 852041978.