



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ
SETOR DE PALOTINA

Departamento de Ciências Agrônômicas - DCA

Ficha 2 (variável)

Disciplina: Tecnologia de alimentos e pós-colheita Código: DCA130

Natureza:
(X) Obrigatória (X) Semestral () Anual () Modular
() Optativa

Pré-requisito:
DCA122 Fruticultura DCA124 Olericultura
Co-requisito:
Modalidade: (X) Totalmente Presencial () Totalmente EAD ()
Parcialmente EAD: _____ *CH

CH Total:45 CH Semanal: 03 Prática como Componente Curricular (PCC):0 Atividade Curricular de Extensão (ACE):0	Padrão (PD): 30	Laboratório (LB): 15	Campo (CP): 0	Estágio (ES): 0	Orientada (OR):0	Prática Específica (PE): 0	Estágio de Formação Pedagógica (EFP):0
---	--------------------	-------------------------	---------------	-----------------	---------------------	-------------------------------	---

Indicar a carga horária semestral (em PD-LB-CP-ES-OR-PE-EFP-EXT-PCC)

*indicar a carga horária que será à distância.

EMENTA

Importância e legislação da tecnologia de alimentos. Noções sobre a estrutura e composição química dos alimentos e fisiologia pós-colheita. Métodos de transformação, armazenamento e conservação de produtos de origem vegetal. Processamento agroindustrial, embalagens, higiene e controle de qualidade. Agroindústrias alimentícias.

PROGRAMA

1. Histórico do da tecnologia de alimentos e pós-colheita.
2. Importância da tecnologia de alimentos e pós-colheita.
3. Fisiologia da colheita e pós-colheita.
4. Técnicas de armazenamento pós-colheita.
5. Técnicas de conservação pós-colheita.
6. Técnicas de transformação de alimentos.
7. Técnicas de processamento de alimentos.
8. Tipos de embalagens de produtos processados e transformados.

OBJETIVO GERAL

Apresentar aos acadêmicos de agronomia os conhecimentos científicos básicos sobre pós-colheita, armazenamento, conservação e a transformação de alimentos de origem vegetal.

OBJETIVO ESPECÍFICO

Dar condições para que os alunos possam orientar o armazenamento e a transformação de alimentos.

Possibilitar aos alunos a elaborar e executar projetos de processamento de matéria-prima de origem vegetal

PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

As aulas teóricas serão expositivas e dialogadas, com projeções de animações didáticas, emprego de recursos como projetor multimídia, quadro de giz, entre outros, abordando a sequência dos assuntos do programa da disciplina. Haverá atividades de leitura de textos disponibilizadas em formato hipertextual e hipermediático, além de estudos dirigidos.

Para as aulas práticas serão realizadas visitas e elaboração de trabalhos práticos por meio de procedimentos experimentais visando observações e avaliações.

FORMAS DE AVALIAÇÃO

Serão realizadas 2 provas para avaliar os tópicos abordados na disciplina cuja média comporá 90% da nota final e trabalhos práticos que comportam 10% da nota final. Participação assídua e entrega de relatórios será considerada como conceito. A média final da disciplina será dada por:

· Primeira nota (PN): prova 1

· Segunda nota (SN): prova 2 x 0,8 + trabalhos x 0,2

A nota final na disciplina será obtida pela média aritmética:

· Nota final: $(PN+SN)/2$

O aluno que apresente média final da disciplina 70 ou maior é considerado aprovado.

O aluno que apresente média final inferior a 70, igual ou superior a 40, tem direito a exame final.

Para ser considerado aprovado após a realização da prova final deverá obter média ponderada da média final e nota da prova final igual ou superior a 50. A avaliação final (exame) abordará todo o conteúdo programático do semestre. As datas e horários das provas serão estipuladas pela coordenação do curso.

O aluno que apresente ao final média inferior a 40 é considerado reprovado.

As avaliações de 2ª chamada somente serão aplicadas mediante requisição apresentada a coordenação do curso em até 72 horas após avaliação perdida.

As notas das provas serão divulgadas em até 72 horas antes da próxima avaliação.

Vistas de prova serão marcadas em até 72 horas após a divulgação do resultado da prova no edital.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA (mínimo 03 títulos)

CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. **Pós-colheita de frutos e hortaliças: fisiologia e manuseio**. Lavras: ESAL/FAEPE, 1990. 293 p.

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos** – Princípios e práticas. Porto Alegre: ARTMED, 2006. 602 p.

ORDÓÑEZ, J. A. et al. **Tecnologia de alimentos** - Vol. 2. Alimentos de origem animal. Porto Alegre: ARTMED. 2005. 280 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR (mínimo 05 títulos)

MORETTO, E. **Introdução à ciência de alimentos**. Florianópolis: UFSC, 2008. 255p.

MORETTI, C. L. **Manual de processamento mínimo de frutos e hortaliças**. Brasília: Embrapa e Sebrae, 2007. 531 p.

NEVES, L. C. (Org.). **Manual Pós-Colheita da fruticultura brasileira**. Londrina: EDUEL, 2009. 494 p.

ORDÓÑEZ, J. A. **Tecnologia de alimentos** - Vol.1. Componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: ARTMED,

2005. 294 p.

OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. (Org.). **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri: MANOLE, 2006. 612 p.



Documento assinado eletronicamente por **ALESSANDRO JEFFERSON SATO, PROFESSOR DO MAGISTERIO SUPERIOR**, em 02/12/2021, às 13:47, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **LAERCIO AUGUSTO PIVETTA, CHEFE DO DEPARTAMENTO DE CIENCIAS AGRONOMICAS / SP**, em 06/12/2021, às 12:51, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida [aqui](#) informando o código verificador **4070797** e o código CRC **CDD3A259**.