Universidade Federal de São João del-Rei	**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO JOÃO DEL-REI - UFSJ** **PROGRAMA DE PÓS GRADUAÇÃO EM CIÊNCIAS AGRÁRIAS - PPGCA** ***CAMPUS* SETE LAGOAS - CSL**

Disciplina: Tecnologia e Conservação de Produtos de Origem Vegetal	**Caráter: ( )** Obrigatória **(X)** Não obrigatória
Pré-requisito: -	**Grau**: Mestrado
Docente: Lanamar de Almeida Carlos	
C.H.: 60 horas	**Créditos:** 4

EMENTA

Os seguintes tópicos deverão ser ministrados, sempre com as respectivas aplicações em Ciências Agrárias: caracterização, classificação e qualidade das matérias primas vegetais. Componentes estruturais e químicos. Mudanças dos componentes durante amadurecimento e senescência. Conservação pós colheita de frutas e hortaliças. Armazenamento de matérias primas vegetais. Processamento de frutas e hortaliças. Alterações e qualidade de produtos processados. Produção e controle de qualidade de produtos derivados de frutas e hortaliças regionais. Desenvolvimento de novos produtos e processos.

OBJETIVOS

Desenvolver com discentes do Programa de Pós-Graduação em Ciências Agrárias conhecimento teórico-prático avançado relacionado à composição, a qualidade e aos princípios envolvidos na preservação e no processamento das matérias primas vegetais.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

O conteúdo será distribuído em 15 semanas, com 4 aulas por semana, totalizando 60 horas, em conformidade com o calendário acadêmico.

METODOLOGIA DE ENSINO

A unidade curricular será ministrada aulas expositivas teóricas e práticas, dialogadas, em acordo com o conteúdo programado, com apresentação de Seminários, leituras dirigidas e Visitas Técnicas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. Pós-colheita de Frutos e Hortaliças. Fisiologia e Manuseio. 2 ed. Lavras: FAEPE, 2005.

FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: Princípios e prática. Porto Alegre, Artmed, 2019.

KOBLITZ, M. G. B. Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade. 1. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CORTEZ, L.A.B., HONÓRIO, S.L., MORETTI, C.L. Resfriamento de frutas e hortaliças. Brasília: EMBRAPA, 2002. 428 p.

GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; GAVA J. R. F. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008.

HOLDSWARTH, S.D. Conservación de frutas e hortaliças. Zaragoza: Acribia, 1988. INSTITUTO

INTERNACIONAL DEL FRÍO. Alimentos congelados. Zaragoza: Acribia, 1990.

KADER, A.A. Postharvest Technology of Horticultural Crops. University of California: Division of Agriculture and Natural Resources Publication, 3.ed. 2002. p.535.

SOUTHGATE, D. Conservacion de frutas y hortalizas. Zaragoza (España), Editorial Acribia, 1992.

Períodicos:

Scientia Horticulturae Journal of Food and Agriculture

Journal of Food Processing and Preservation

Journal of the Science of Food and Agriculture

Postharvest Biology and Technology International

Journal of Food Science and Technology