

Programa Analítico de Disciplina

TAL 392 - Matérias-Primas de Origem Vegetal

Departamento de Tecnologia de Alimentos - Centro de Ciências Exatas e Tecnológicas

Catálogo: 2023

Número de créditos: 2

Carga horária semestral: 30h

Carga horária semanal teórica: 2h

Carga horária semanal prática: 0h

Carga horária de extensão: 0h

Semestres: I

Objetivos

Conhecer e compreender a definição, classificação, fisiologia, composição química, maturação, colheita, estocagem, as operações básicas na indústria de processamento de frutas e hortaliças. Conhecer e compreender a importância econômica e possibilidades de processamento industrial das frutas e hortaliças. Analisar a importância do engenheiro de alimentos e identificar aplicações do conteúdo da disciplina. Tubérculos e raízes tuberosas: batata, mandioca, inhame e outros. Grãos: Cereais, pseudocereais e leguminosas.

Ementa

Caracterização, aplicação e utilização de frutas e hortaliças como matérias primas. Matérias-primas graníferas (cereais, pseudocereais e leguminosas). Matérias primas tuberosas. Matérias primas oleaginosas.

Pré e correquisitos

BQI 100

Oferecimentos obrigatórios

Curso

Período

Engenharia de Alimentos

3

Oferecimentos optativos

Não definidos

TAL 392 - Matérias-Primas de Origem Vegetal

Conteúdo					
Unidade	T	P	ED	Pj	To
1. Frutas e hortaliças como matérias primas 1. Definição 2. Classificação 3. Fisiologia da maturação e senescência de frutos e hortaliças 4. Composição química 5. Conservação pós colheita 6. Alterações fisiológicas 7. Injúria mecânica 8. Deterioração microbiológica	16h	0h	0h	0h	16h
2. Matérias primas graníferas. 1. Cereais e leguminosas 2. Aspectos botânicos 3. Composição química 4. Armazenamento	8h	0h	0h	0h	8h
3. Matérias primas tuberosas. 1. Definição 2. Aspectos botânicos 3. Composição química 4. Armazenamento e conservação	4h	0h	0h	0h	4h
4. Matérias primas oleaginosas 1. Características e composição química 2. Armazenamento	2h	0h	0h	0h	2h
Total	30h	0h	0h	0h	30h

Teórica (T); Prática (P); Estudo Dirigido (ED); Projeto (Pj); Total (To);

Planejamento pedagógico	
Carga horária	Itens
Teórica	Apresentação de conteúdo oral e escrito em quadro convencional; Apresentação de conteúdo pelos estudantes, mediado pelo professor; e Seminários
Prática	<i>Não definidos</i>
Estudo Dirigido	<i>Não definidos</i>
Projeto	<i>Não definidos</i>
Recursos auxiliares	Preferência de Mobiliário e Carteiras (cadeiras) soltas

TAL 392 - Matérias-Primas de Origem Vegetal

Bibliografias básicas

Descrição	Exemplares
Matérias Primas Alimentícias - Composições e Controle de Qualidade, Koblitz, M.G.B. ED. Guanabara koogan, 2011.	0
Matérias-primas dos alimentos, parte I- Origem vegetal. Lima, U. de A. Blucher, 2010, 402 p.	1
Tecnologia de Alimentos, Princípios e Aplicações. Gava, A. J. , Silva, C. A. B. e Frias. J. R. G. Ed. Nobel, 2008, 511 p.	1
Pós-colheita de frutas e hortaliças. Fisiologia e Manuseio. Maria Isabel Fernandes Chitarra, Adimilson Bosco Chitarra, 2 ed., 2005, 785 p.	5

Bibliografias complementares

Descrição	Exemplares
CEAGESP - Centro de qualidade em Horticultura. Produto em Ordem. São Paulo: CEAGESP-CQH, 2006, 20p (Circular Técnica)	0
LUH, B.S. Comercial vegetables processing AVI Publishing Co., 1975. 755p.	0
Somogyi, L.P.; Ramaswamy, H.S.; Hui, Y.H. Processing fruits: science and technology - biology, principles and applications. Technomic Publishing Company, 1996.	0

Pontos de controle

Campo	Anterior	Atual
Carga horária semestral	60	30
Conteúdo	Há alterações no conteúdo da disciplina	