UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel
Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos

PROGRAMA ANALÍTICO E EMENTA DE DISCIPLINA DA PÓS-GRADUAÇÃO

IDENTIFICAÇÃO
(campos obrigatórios)

Disciplina: **TECNOLOGIA DE FRUTAS E HORTALIÇAS: PROCESSOS, ALTERAÇÕES E QUALIDADE**
Código da Disciplina: 0228046
Departamento: Ciência e Tecnologia Agroindustrial (DCTA)
Sigla da Unidade: FAEM
Professor Responsável: CÉSAR VALMOR ROMBALDI
Matrícula SIAPE: 6420904
Modalidade: (X) Presencial ( ) Semi Presencial ( ) À Distância
Este componente curricular utiliza animais vertebrados vivos? ( ) Sim * (X) Não * De acordo com a Lei Nº 11.794/08, a Resolução Normativa Nº 53, de 19 de maio de 2021, do Concea, em complemento à Diretriz Brasileira para o Cuidado e a Utilização de Animais em Atividades de Ensino ou de Pesquisa Científica – DBCA e a existência da Comissão de Ética no Uso de Animais - CEUA-UFPel, informamos que é necessário preencher o Formulário Unificado para solicitação/autorização do uso de animais. Informações detalhadas em: https://wp.ufpel.edu.br/ceua/como-submeter-um-projeto/

OUTROS PROFESSORES ENVOLVIDOS

NOME	SIAPE

CARGA HORÁRIA
(campos obrigatórios)

Teórica: 3
Exercício:
Prática: 1
EAD:
Número de créditos total: 04
Exigência de horário na oferta: ( ) Sim ( ) Não

TIPO DE AVALIAÇÃO

A, B. C (padrão Pós-Graduação)	X
Frequente / Infrequente	
Satisfatório / Não Satisfatório	

PRÉ-REQUISITOS
(se houver)

Não há

EMENTA

Composição química de frutas e hortaliças. Efeitos do processamento na composição química e na qualidade de frutas e hortaliças.

CURSOS PARA OS QUAIS É MINISTRADA	Código do curso no Cobalto	Nível[2]	Legenda[1]
Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos	7025	M	O.P.
Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos	8060	D	O.P.
Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos	7068	M	O.P.

1 - (O.A.) = Obrigatória (O.P.) = Optativa
2 - E = Especialização M = Mestrado D = Doutorado

Programa Analítico

Unidades e Assuntos	Nº de Horas Aulas
UNIDADE I. Composição química e estrutural básica de frutas e Hortaliças - Água - Carboidratos - Proteínas e enzimas - Lipídios (e compostos relacionados) - Compostos responsáveis pelo sabor e aroma - Compostos responsáveis pela cor - Compostos antioxidantes - Outros compostos bioativos	

UNIDADE II. Efeitos do processamento em frutas e hortaliças 2.1 Alterações na estrutura e composição - Alterações na parede celular - Transformações amido-açúcar - Metabolismo de ácidos orgânicos - Metabolismo de lipídios - Metabolismo de pigmentos - Reações catalisadas por enzimas - Ruptura celular 2.2 Principais processos/produtos e suas transformações - Minimamente processados - Geléias - Sucos e néctares - Desidratados - Conservas - Congelado	

Referências Bibliográficas	
Referências	**Nº de Ordem**

IMPORTANTE: Além do correto preenchimento do Programa Analítico, é obrigatório anexar a Ata do Departamento e a Ata do Colegiado, bem como o memorando explicando a solicitação desejada. Caso contrário, não será possível realizar o cadastro.

Documento assinado eletronicamente por **MAURICIO DE OLIVEIRA**, **Professor do Magistério Superior**, em 03/04/2025, às 09:14, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **2937496** e o código CRC **ED5990FC**.

Referência: Processo nº 23110.003412/2025-16 SEI nº 2937496