



Ficha 2 (variável)

| | | | | | | | | | |
|--|-----------------|----------------------|-------------|--|-----------------|---------------------------------------|---------------------------------------|-----------------|---|
| Disciplina: Tecnologia de Alimentos e Pós-colheita | | | | | | Código: DCA030 | | | |
| Natureza: (X) Obrigatória () Optativa | | | | | | (X) Semestral () Anual () Modular | | | |
| Pré-requisito: Horticultura Geral | | Co-requisito: | | Modalidade: (X) Presencial () Totalmente EAD () CH em EAD: | | | | | |
| CH Total: 54 | Padrão (PD): 36 | Laboratório (LB): 12 | Campo (CP): | Estágio (ES): | Orientada (OR): | Prática Específica (PE): | Estágio de Formação Pedagógica (EFP): | Extensão (EXT): | Prática Como Componente Curricular (PCC): |

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 e animal. Processamento agroindustrial, embalagens, higiene e controle de qualidade. Agroindústrias alimentícias.

PROGRAMA

1ª SEMANA:

2hs atividade Síncrona: 28/06/2021 13:30 – 15:30h

3 horas e 30 minutos de vídeo aulas
3 horas e 30 minutos de atividades/estudo dirigido

Conteúdo:
Introdução
Histórico da tecnologia de alimentos e pós-colheita

Importância da tecnologia de alimentos e pós-colheita

Matérias primas e tipos de indústrias

2ª SEMANA:

2hs atividade Síncrona: 05/07/2021 13:30 – 15:30h

3 horas e 30 minutos de vídeo aulas
3 horas e 30 minutos de atividades/estudo dirigido

Conteúdo:
Fisiologia da colheita e pós-colheita

Técnicas de armazenamento pós-colheita

3ª SEMANA:

2hs atividade Síncrona: 12/07/2021 13:30 – 15:30h

3 horas e 30 minutos de vídeo aulas
3 horas e 30 minutos de atividades/estudo dirigido

Conteúdo:
Técnicas de conservação pós-colheita

Técnicas de transformação de alimentos

4ª SEMANA:

2hs atividade Síncrona: 19/07/2021 13:30 – 15:30h

3 horas e 30 minutos de vídeo aulas
3 horas e 30 minutos de atividades/estudo dirigido

Conteúdo
Técnicas de processamento de alimentos

Tipos de embalagens de produtos processados e transformados

5ª SEMANA:

2hs atividade Síncrona: 26/07/2021 13:30 – 15:30h
3 horas e 30 minutos de vídeo aulas
3 horas e 30 minutos de atividades/estudo dirigido
Conteúdo
Tipos de embalagens de produtos processados e transformados
Comercialização de produtos processados e transformados

6ª SEMANA:

2hs atividade Síncrona: 02/08/2021 13:30 – 15:30h
PROVA
3 horas e 30 minutos de vídeo aulas
3 horas e 30 minutos de atividades/estudo dirigido
Conteúdo:
Comercialização de produtos processados e transformados
Estudo de caso

7ª SEMANA:

EXAME – 09/08/2021 (13:30 – 14:30h)

OBJETIVO GERAL

Apresentar aos acadêmicos de Agronomia os conhecimentos científicos básicos sobre armazenamento e a transformação de alimentos de origem vegetal e animal.

OBJETIVO ESPECÍFICO

1. Dar condições para que os alunos possam orientar o armazenamento e a transformação de alimentos.
2. Possibilitar aos alunos a elaborar e executar projetos de processamento de matéria-prima de origem vegetal.

PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

A disciplina será composta de aulas síncronas e assíncronas.
Será disponibilizada 2 horas semanais para atividade síncrona, totalizando 12 horas, sendo realizados encontros virtuais utilizando plataformas virtuais.
As atividades assíncronas serão realizadas em 3 horas e 30 minutos semanais, totalizando 21 horas, e estas serão realizadas por meio de vídeos ou gravações realizadas pelo docente e disponibilizadas aos alunos e exercícios/estudos dirigidos/trabalhos disponibilizados aos alunos contabilizando e 30 minutos semanais, totalizando 21 horas.
O conteúdo referente a atividades laboratoriais será trabalhado por meio de vídeos, discussão de resultados esperados e com leitura e discussão de artigos.
Ao término de cada assunto haverá um questionário individual para ser respondido por cada aluno podendo ser exercícios/estudos dirigidos ou trabalhos.
A comunicação entre a turma será feita via e-mail e grupo no whatsapp, e os alunos poderão utilizar estes mesmos meios para esclarecimento de dúvidas a respeito da disciplina.
A frequência na disciplina será obtida por meio da entrega das atividades em datas estabelecidas.

FORMAS DE AVALIAÇÃO

As avaliações serão realizadas por meio de provas online, bem como, desenvolvimento de cada aluno nos estudos de caso. Será avaliada a qualidade da redação, domínio do conteúdo e compreensão da pergunta.
1. Trabalhos/Estudos Dirigidos
2. Prova
A média final será obtida a partir da soma das avaliações.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA (mínimo 03 títulos)

CENCI, S. A. Boas Práticas de Pós-colheita de Frutas e Hortaliças na Agricultura Familiar. In: Felon do Nascimento Neto. (Org.), Recomendações Básicas para a Aplicação das Boas Práticas Agropecuárias e de Fabricação na Agricultura Familiar. 1a ed. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, v., p. 67-80, 2006. Disponível em: https://www.conab.gov.br/info-agro/hortigranjeiros-prohort/publicacoes-do-setor-hortigranjeiro/item/download/641_d6ed7311a435e66a9eab34b1dc9f86b2#:~:text=Dentre%20as%20estrat%C3%A9gias%20de%20melhoria,e%20o%20uso%20de%20revestimentos%20
FREIRE JUNIOR, M.; SOARES, A. G. Orientações Quanto ao Manuseio Pré e Pós-Colheita de Frutas e Hortaliças Visando à Redução de suas Perdas. Embrapa Agroindústria de Alimentos-Comunicado Técnico (INFOTECA-E), 2014. 5 p. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/117513/1/CT-205-finalizado.pdf>
SPAGNOL, W. A.; SILVEIRA JUNIOR, V.; PEREIRA, E.; GUIMARAES FILHO, N. Redução de perdas nas cadeias de frutas e hortaliças pela análise da vida útil dinâmica. Brazilian Journal of Food Technology, v. 21, 2018. Disponível em: https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1981-67232018000100303&script=sci_abstract&tlng=pt

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR (mínimo 05 títulos)

ANESE, R. O.; FRONZA, D. Fisiologia Pós-Colheita em Fruticultura. Santa Maria: UFSM, Colégio Politécnico, Rede e-Tec Brasil 2015. 130 p. Disponível em: http://estudo01.proj.ufsm.br/cadernos_fruticultura/setima_etapa/arte_fisiologia_pos_colheita.pdf
WOJSLAW, E. B. Tecnologia de alimentos. Brasília - DF, 143 p. Disponível em: <https://www.trabalhosfeitos.com/ensaios/Tecnologia-De-Alimentos/48069342.html>
MATTIUIZ, B. H. Fatores da pré-colheita influenciam a qualidade final dos produtos. Visão agrícola nº7, 2007. Disponível em: <https://www.esalq.usp.br/visaoagricola/sites/default/files/va07-qualidade02.pdf>
SENHOR, R. F.; SOUZA, P. A.; SILVAL, F. L.; SILVA, M. Fatores de pré e pós-colheita que afetam os frutos e Hortaliças em pós-colheita. Revista verde de agroecologia e desenvolvimento sustentável, v.4, n.3, p. 13 – 21, 2009. Disponível em: <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/7474805.pdf>
DURIGAN, J. F. Pós-colheita de frutas. Revista brasileira de fruticultura, v. 35, n. 2, p. 339 – 675, 2013. Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/rbf/v35n2/01.pdf>

Professores da Disciplina: Alessandro Jefferson Sato e Eloisa Lorenzetti



Documento assinado eletronicamente por **LAERCIO AUGUSTO PIVETTA, CHEFE DO DEPARTAMENTO DE CIENCIAS AGRONOMICAS / SP**, em 15/04/2021, às 21:34, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **Eloisa Lorenzetti, Usuário Externo**, em 16/04/2021, às 10:37, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida [aqui](#) informando o código verificador **3441200** e o código CRC **D16724F1**.