

BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
ANDRADE, N. J.; MACÊDO, J. A. B. Higienização na Indústria de Alimentos . São Paulo: Varela, 1996. 182 p.	
KUAYE, A. Y. Limpeza e Sanitização na Indústria de Alimentos . Rio de Janeiro: Atheneu, 2017, 323p.	
SILVA Jr., E. A. Manual de Controle Higiênico e Sanitário em Serviços de Alimentação . 7 ed. São Paulo: Varela, 2014. 695 p.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
BASTOS, M. S. R. Ferramentas da Ciência e Tecnologia para a Segurança dos Alimentos . Fortaleza: Embrapa Agroindústria Tropical: Banco do Nordeste do Brasil, 2008. 440p	
ANDRADE, N. J. Higiene na indústria de alimentos: Avaliação e controle da adesão e formação de biofilmes bacterianos . São Paulo: Varela, 2008. 412p.	
HAZELWOOD, D.; MCLEAN, A. C. Manual de higiene para manipuladores de alimentos . São Paulo, Livraria Varela. 1996.	
ALMEIDA-MURADIAN, L. B.; PENTEADO, M. V. C. Vigilância Sanitária: Tópicos sobre Legislação e Análise de Alimentos . 2 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015. 200 p.	
GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos . 5 ed. São Paulo: Manole. 2015. 1112 p.	
Coordenador do Curso _____	Coordenadoria Técnico- Pedagógica _____

DISCIPLINA: FIOLOGIA PÓS-COLHEITA E ARMAZENAMENTO DE FRUTOS E HORTALIÇAS		
Código:		
Carga horária total: 40h	CH Teórica: 30h	CH Prática: 10h
Carga horária da Prática Profissional Curricular: 0h		
Créditos: 2		
Pré-requisitos: nenhum		
Semestre: II		
Nível: Técnico		
EMENTA		
Introdução a fisiologia e frutos e hortaliças. Crescimento e desenvolvimento de frutos e hortaliças. Transformações metabólicas no ciclo vital de frutos e hortaliças. Atividade		

respiratória em frutos. Etileno. Manuseio durante a colheita e pós-colheita. Maturidade e atributos de qualidade.

OBJETIVOS

Conhecer os aspectos básicos dos processos fisiológicos e bioquímicos do desenvolvimento de frutos e hortaliças; Identificar técnicas e critérios utilizados na etapa de colheita de frutos e hortaliças; Conhecer as técnicas adequadas de tratamento fitossanitário, seleção, classificação e indutores de maturação; Apresentar os princípios básicos das técnicas de armazenamento de frutos e hortaliças; Conhecer os índices de maturidade, os atributos de qualidade e os métodos utilizados para avaliação da qualidade de frutos e hortaliças.

PROGRAMA

1. Fisiologia e Transformações Bioquímicas durante o Amadurecimento e Armazenamento de Frutos e Hortaliças

1.1. Introdução

1.2. Crescimento e Desenvolvimento de Frutos

1.3. Etapas do Ciclo Vital dos Frutos

1.4. Transformações Bioquímicas durante o Amadurecimento e Armazenamento dos Frutos

1.5. Atividade Respiratória em Frutos

1.5.1. Padrões de Atividade Respiratória

1.5.2. Fatores que Influenciam a Atividade Respiratória

1.6. Etileno

1.6.1. Etileno e Amadurecimento

1.6.2. Biossíntese do Etileno

1.6.3. Utilização do Etileno em Pós-colheita

2. Manuseio Durante a Colheita e Pós-colheita de Frutos e Hortaliças

2.1. Introdução

2.2. Colheita

2.3. Operações no Galpão de Preparo de Frutas e Hortaliças

2.4. Armazenamento

2.4.1. Armazenamento Refrigerado

2.4.1.1. Princípio

2.4.1.2. Pré-Resfriamento

2.4.1.3. Sensibilidade ao Frio

2.4.2. Armazenamento com Modificação da Atmosfera

2.2.2.1. Atmosfera Controlada

2.2.2.2. Atmosfera Modificada

2.5. Transporte

3. Maturidade e Atributos de Qualidade	
3.1. Introdução	
3.2. Maturidade e Índices de Maturidade	
3.3. Qualidade e Atributos de Qualidade	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Exposições teóricas dos diversos tópicos; Utilização de notas de aulas e recursos áudio visuais; Práticas em laboratório; Visitas técnicas.	
AVALIAÇÃO	
Avaliações: escritas e práticas; trabalhos individuais e em grupo (listas de exercícios, relatórios de práticas e seminários); participação nas discussões.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. Pós-Colheita de Frutas e Hortalças: Fisiologia e Manuseio. 2 ed. Lavras: UFLA, 2005. 783 p.	
MAIA, G. A. et al. Processamento de Frutas Tropicais: Nutrição, Produtos e Controle de Qualidade. Ceará: Editora UFC, 2009. 277 p.	
VILAS BOAS, E. Aspectos fisiológicos do desenvolvimento de frutos. In: Pós-colheita de frutos e hortalças – Manutenção e Qualidade. Lavras: UFLA,1999.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
MORETTO, E.; FETT, R.; GONZAGA, L. V.; KUSKOSKI, E. M. Introdução à Ciência de Alimentos. 2 ed. Florianópolis: Editora UFSC, 2008. 255 p.	
OETTERER, M., REGITANO-D´ARCE, M. A. B., SPOTO, M. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Barueri: Manole, 2006. 632 p.	
OLIVEIRA, E. N. A.; SANTOS, D. C. Tecnologia e processamento de frutos e hortalças. Natal: Editora IFRN, 2015. 234 p.	
LIMA, U. A. Matérias-primas dos alimentos. São Paulo: Blucher, 2010. 424p.	
LOVATEL, J. L.; COSTANZI, A. R.; CAPELLI, R. Processamento de Frutas e Hortalças. 1 ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2004.	
Coordenador do Curso _____	Coordenadoria Técnico- Pedagógica _____

DISCIPLINA: ANÁLISE DE ALIMENTOS		
Código:		
Carga horária total: 80h	CH Teórica: 40h	CH Prática: 30h