

DISCIPLINA	NOME
FA017	Tópicos Especiais em Tecnologia Pós-Colheita

Pré-Requisitos
FA577

Horas Semanais						
Teóricas	Práticas	Laboratório	Orientação	Distância	Estudo em Casa	Sala de Aula
1	0	1	0	0	0	2
Nº semanas	Carga horária total		Créditos	Exame	Frequência	Aprovação
15	30		2	Sim	75%	Nota

Ementa:
Estudo de alguns produtos agrícolas que apresentam especificidades na fase de pós-colheita. Aspectos da produção e da colheita que interferem na qualidade final. Características das operações de pós-colheita.

Objetivos:
Fornecer conhecimentos específicos sobre os processos pós-colheita de matérias primas de origem animal e vegetal.

Programa:
Para cada uma das matérias primas em estudo será apresentado os seguintes tópicos:
1. Importância econômica;
2. Principais etapas de pós-colheita da matéria prima;
3. Equipamentos envolvidos nas etapas pós-colheita;
4. Sistemas de transporte e comercialização;
5. Possibilidades de aproveitamento industrial.

Bibliografia:
Referências básicas:
ALMEIDA NETO, J.T.P. O beneficiamento do café. Campinas: Universidade Estadual de Campinas, 1995. (apostila)
BECKETT, S.T.(ed) Industrial chocolate manufacture and use. London: Blackie Academic, 1994.
BRICE, J.; CURRAH, L.; MALINS, A.; BANCROFT, R. Onion Storage in the Tropics. A practical guide to methods of storage and their selection. Chatam, UK, NRI, Natural Resources Institute, 1997. 120p.
CHITARRA, M.I.F. e CHITARRA A.B. Pós-Colheita de Frutos e Hortalças: Fisiologia e manuseio. ESAL-FAEPE, Lavras-MG. 1990.
FERREIRA, M. D. Cultura da Cebola: Recomendações Técnicas. Asgrow Vegetable Seeds, Campinas, SP, 2000. 36p.
LOPES, C.A.; BUSO, J.A. A cultura da batata. EMBRAPA Hortalças, 1999. 184p.
PUZZI, D. Abastecimento e Armazenagem de Grãos. 1986. Instituto Campineiro de Ensino Agrícola, Campinas-SP. 603p.
ROHAN, T. H. El beneficio del cacao bruto destinado al mercado.Roma: Organizacion de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentacion, 1964. 233p.
ROMANOFF, A.L.; ROMANOFF, A.J. The avian egg. New York: Willey and Sons, 1963.
SÃO PAULO. SECRETARIA DO ESTADO DA AGRICULTURA. Defeitos do café (origem, causas, como evitar, como eliminar influência no tipo, influência na qualidade). São Paulo, Secção de Fiscalização e Classificação de Café, 1968. 8p.
SATURNINO, H. M.; SOUZA, R. J.; CARDOSO, M. R. Colheita, cura, seleção, classificação, embalagem e transporte de cebola. Informe Agropecuário. Ano 6, n. 62, p.60-65. 1980.
SCHOLTYSSEK, S. Manual de avicultura moderna. Zaragoza, Espanha: Acribia, 1970. 350p.
WERNER, R. A. Processos e equipamentos para cura artificial de bulbos em cebola. Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Santa Catarina/Associação de Crédito e Assistência Rural de Santa Catarina. Coordenação de Horticultura. Florianópolis, SC, 1980, 23p.
WILLS, R.H.H.; LEE, T.H.; GRAHAM, D.; MCGLOSSON, W.B. and HALL, E.G. Postharvest: An introduction to the physiology and handling of fruit and vegetables. The AVI Publishing Co., Inc., Westport, CT. 1981.

Observações:
Não há



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA ACADÊMICA
PROGRAMAS E BIBLIOGRAFIAS



ASSINATURAS:

AUTENTICAÇÃO

Verifique a autenticidade deste documento na página: <https://www.feagri.unicamp.br/portal/graduacao>