

DISCIPLINA	NOME
FA043	Qualidade e Segurança de Frutas e Hortaliças Frescas

Pré-Requisitos
FA679

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

Ementa:
Fundamentos de gestão de qualidade e segurança para frutas e hortaliças frescas. Selos e certificados. Cadeia de suprimentos para a obtenção de alimentos seguros. Conceitos de sistema de análise de perigos e de pontos de controle críticos. Guia de gestão para preparação e apresentação de frutas e hortaliças ao mercado. Legislação pertinente a produtos vegetais alimentícios.

Objetivos:
Expor ao aluno os conceitos de qualidade e segurança dos alimentos e a legislação pertinente atual. Capacitá-lo para analisar perigos e pontos críticos de controle na cadeia de produção de alimentos.

Programa:
<p>Conceito de Segurança Alimentar, Segurança do Alimento, Qualidade, Codex Alimentarius</p> <p>Cadeia de suprimentos na obtenção de alimentos seguros</p> <p>Boas Práticas Agrícolas (BPA), Boas Práticas Pós-Colheita (BPPC) e Boas Práticas de Fabricação (BPF).</p> <p>Programa Integrado de Frutas (PIF).</p> <p>Sistema de análise de perigo e pontos críticos de controle (APPCC): princípios, benefícios, etapas para um estudo de implantação e diagrama de fluxo.</p> <p>Gestão para produção, preparação e apresentação de frutas e hortaliças ao mercado</p> <p>Comercialização.</p> <p>Legislação para produtos vegetais, selos e certificação.</p> <p>Viagem acadêmica.</p> <p>Projeto.</p>

Bibliografia:
<p>Referências Básicas:</p> <p>CENCI, S. A. Boas práticas de pós-colheita de frutas e hortaliças na agricultura familiar. In: NASCIMENTO NETO, F. (Org.). Recomendações básicas para a aplicação das boas práticas agropecuárias e de fabricação na agricultura familiar. 1ª. ed. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica. p. 67-80. 2006.</p> <p>CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio. Lavras: FAEPE. 783p. 2ed. 2005.</p> <p>KADER, A. A. (Ed.). Postharvest technology of horticultural crops. Publ. nº 3311. 2nd. Edition. Coop. Ext. Service U.C., Davis-California, 1992. 295p.</p> <p>LÓPEZ GARCIA, J. L. Calidad alimentaria: riesgos y controles en la agroindustria. Ediciones Mundi-Prensa, Madrid, 1999. 316p.</p> <p>SPERS, E. E. Qualidade e segurança em alimentos. In: ZYLBERSZTAJN, D. & NEVES, M. F. (organizadores). Economia e gestão dos negócios agroalimentares. Editora Pioneira, São Paulo. Capítulo 13: 283-321, 2000.</p> <p>UNIVERSITY OF CALIFORNIA. Fresh-cut products: maintaining quality and safety. Third Annual Workshop. Postharvest Horticulture Series nº 10, Sept. 1997. Section 11.</p> <p>US DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES FOOD AND DRUG ADMINISTRATION. Guia para minimização de riscos microbianos em produtos hortifrutícolas frescos. Orientação para o setor hortifrutícola. Center for food safety and applied nutrition (CFSAN), 1998. 40p.</p>

Referências Complementares:

ANVISA. Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Resolução-RDC nº216/2004.
EMBRAPA Informação Tecnológica. Manual de Boas Práticas Agrícolas e Sistema APPCC. Brasília: EMBRAPA/SEDE, 2004. 101p. (Qualidade e Segurança dos Alimentos). Projeto PAS campo. Convênio CNI/SENAI/SEBRAE/EMBRAPA.
FAO - EMPRES Food Safety. Emergency Prevention System for Food Safety: Strategic Plan. 2010. Disponível em: www.fao.org/foodchain
FAO. Improving food safety and quality along the chain to protect public health, support fair food trade and contribute to food security and economic development. Food Safety and Quality Programme. 2012. Disponível em: <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/en>
FAO – World Health Organization. Understanding CODEX Alimentarius. 2016. Disponível em: www.fao.org/
FAO – World Health Organization. Code of Hygienic practice for fresh fruits and vegetables – CAC/RCP53-2003. 2017. Disponível em: www.codexalimentarius.org/
Global G.A.P. Global G.A.P. Fruit & Vegetables Certification. Disponível em: www.globalgap.org/fv
MAPA. Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007. (Classificação).
MAPA. Instrução Normativa Conjunta nº2, de 7 de fevereiro de 2018. (Rastreabilidade).
Ortega, A.C.; Borges, M.S. Codex Alimentarius: a segurança alimentar sob a ótica da qualidade. Segurança alimentar e nutricional, Campinas, v.19, n.1, p.71-81, 2012.

Observações:

Exame obrigatório para alunos com média final inferior a 5,0.

ASSINATURAS:

AUTENTICAÇÃO

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