



PROGRAMAS E BIBLIOGRAFIAS

DISCIPLINA	NOME DA DISCIPLINA
AP185	PORTUGUÊS – Estudo Dirigido em Tecnologia Pós-Colheita INGLÊS – Directed Study in Postharvest Technology ESPAÑHOL – Estudio dirigido en Tecnología de Postcosecha

Horas Semanais					
Aulas Teóricas	Aulas Práticas	Aulas de Estudo Dirigido	Horas em Sala de Aula		
3	0		3		
Nº semanas	Carga horária total	Créditos	Frequência	Aprovação	
15	45	3	75 %	Nota e frequência	

EMENTA:

Uso de tecnologias de conservação de produtos agrícolas: métodos físicos de sanitização, uso de embalagens para promover atmosfera modificada e aplicação de coberturas comestíveis em produtos hortícolas.

OBJETIVOS:

Fornecer conhecimentos sobre uso de métodos físicos de sanitização e atmosfera modificada em produtos hortícolas e seus efeitos na qualidade dos produtos.

PROGRAMA:

1. Métodos químicos e físicos para sanitização de alimentos
2. Materiais de coberturas comestíveis
3. Embalagens para produtos agrícolas: características e aplicações
4. Conservação de frutas sob atmosfera modificada
5. Vantagens do uso de tecnologias para preservação de atributos de qualidade em frutas

BIBLIOGRAFIA:

Referências básicas:

- KADER, A.A.. Postharvest Technology of Horticultural Crops. 3rd ed. University of California: California/CA, 2002, 535p.
- CHITARRA, M.I.F.; CHITARRA, A.B. Pós-colheita de frutos e hortaliças: fisiologia e manuseio. Lavras: UFLA, 2ed., 2005, 783p.

Referências Complementares:

- JEONG, M.; AN, D. S.; AHN G.; LEE, D. S. Master packaging system for sweet persimmon applicable to produce supply chains. Postharvest Biology and Technology, v. 86, p. 141-146, 2013.
- EDAGI, F.K.; KLUGE, R.A. Remoção de adstringência de caqui: um enfoque bioquímico, fisiológico e tecnológico. Ciência Rural, v.39, p.585-594, 2009.
- GUZEL-SEYDIMA, Z. B.; GREENEB, A. K.; SEYDIMA, A. C. Use of ozone in the food industry. Food Science and Technology, v.37, p.453- 460, 2004.
- ITO, S. The persimmon. In: HULME, A.C. The biochemistry of fruits and their products. London: Academic Press, 1971. v. 2, chap. 8, p. 281-301.
- PRESTES, E.B. Avaliação da eficiência do ozônio com sanitizante em hortaliças folhosas minimamente processadas. 135f. Dissertação (Doutorado em Tecnologia de Alimentos) - Faculdade de Engenharia de Alimentos, Universidade Estadual de Campinas, 2007.
- CAVASINI, R. Caracterização topográfica da epiderme de hortaliças folhosas e mistura gasosa de ozônio na qualidade de alface. 133f. Tese (Doutorado em Engenharia Agrícola) – Faculdade de Engenharia Agrícola, Universidade Estadual de Campinas, 2017.

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:

Entrega de Trabalho (T1) = 100%

OBSERVAÇÕES:

EMISSÃO: 13 / 05 / 2019
PÁGINA: 1 de 2

Rubrica:



PROGRAMAS E BIBLIOGRAFIAS

DISCIPLINA AP 185	NOME DA DISCIPLINA PORTUGUÊS – Estudo Dirigido em Tecnologia Pós-Colheita INGLÊS – ESPAÑHOL -
-----------------------------	---

Horas Semanais					
Aulas Teóricas	Aulas Práticas	Aulas de Estudo Dirigido	Horas em Sala de Aula		
1	2		3		
Nº semanas	Carga horária total	Créditos	Frequência	Aprovação	
15	45	3	75 %	Nota e frequência	

Ementa: Estado da arte em tecnologia pós-colheita. Estudos recentes sobre a produção e conservação de alimentos. Pesquisas sobre novos alimentos.

Objetivos: Desenvolver competências na pesquisa, leitura, redação de artigos com relação a estudos recentes na tecnologia pós-colheita.

Programa:

- Pesquisa bibliográfica
- Leitura e seleção de artigos científicos relevantes
- Escrita
- Discussão em grupo
- Apresentação de seminários

Bibliografia:

Referências:

- Consultas a diversos periódicos, livros, bases de dados, bancos de teses e dissertações.
-

Critérios de Avaliação:

Média final maior ou igual a 5,0

Observações:

EMISSÃO: ____/____/____
PÁGINA: 1 de 2

Rubrica:



PROGRAMAS E BIBLIOGRAFIAS

ASSINATURAS:

Juliana Ap. Fracarolli

Profa. Dra. Juliana Aparecida Fracarolli/FEAGRI UNICAMP

Instruções:

Horas em sala - Ao total de horas de aulas teóricas ministradas (T) deverá obrigatoriamente ser associada carga horária em sala de aula.

EMISSÃO: ____/____/____
PÁGINA: 2 de 2

Rubrica: