|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **1. Identificação** | | | | **Código** |
| 1.1 Disciplina: PÓS-COLHEITA E AGROINDUSTRIALIZAÇÃO II | | | | 0 |
| 1.2 Unidade: FAEM | | | | 07 |
| 1.3 Responsável\*: DCTA | | | | 18 |
| 1.4 Professor(a) regente: Fabio Clasen Chaves | | | | |
| 1.5 Carga horária total: 68 | | 1.6 Número de créditos:4 | 1.8 Caráter:  () obrigatória  () optativa | |
| Teórica: 34  Prática: 34  SP: 0 | Exercícios:00  EAD :00  AEx: 0 | 1.7 Currículo:  () semestral  () anual |  | |
| 1.9 Pré-requisito(s): Introdução à Tecnologia de Alimentos e Bromatologia. | | | | |
| 1.10 Ano /Semestre: 4º Ano/ 2º Semestre | | | | |
| 1.11 Objetivo(s) geral(ais):  Proporcionar conhecimentos sobre características, alterações e métodos de conservação das matérias-primas agropecuárias, bem como, a transformação tecnológica destes produtos, de forma que profissional possa desempenhar atividades de consultoria, assessoramento, planejamento, supervisão, extensão rural e experimentação na área de agroindústria. | | | | |
| 1.12 Objetivo(s) específico(s):  Clique aqui para digitar texto. | | | | |
| 1.13 Ementa:  Tecnologia de Frutas e Hortaliças. Tecnologia de Fermentações. Tratamentos de Resíduos Agroindustriais. Fundamentos Normativos na Elaboração de Projetos Agroindustriais. | | | | |
| 1.14 Programa:  I - Unidade: Introdução  Conceitos gerais  II - Unidade: Tecnologia de Frutas e Hortaliças  Fisiologia de pós-colheita de frutas e hortaliças  Conservação de frutas e hortaliças in natura (refrigeração e congelamento)  Conservação de frutas e hortaliças por envasamento, esterilização comercial, fermentação  Conservação de frutas e hortaliças por redução na atividade de água: secagem, desidratação, concentração, liofilização e adição de açúcar  Aplicação da biotecnologia na conservação de frutas e hortaliças  Operações unitárias no processamento de frutas e hortaliças  III - Unidade: Tratamentos de Resíduos Agroindustriais  Definição de resíduos, parâmetros físico-químicos e microbiológicos, impacto dos resíduos no ambiente  Processos e técnicas de tratamentos de resíduos, remoção biológica de carbono e nutrientes  Tratamento físico e químico de resíduos  Tratamento de resíduos por aspersão no solo  Valorização de resíduos  IV - Unidade: Normas e Procedimentos na Elaboração de Projetos Agroindustriais  Legislação, exigências  Tipos de licenciamento  Procedimentos na Elaboração de projetos | | | | |
| 1.15 Bibliografia básica:  Biotecnologia industrial. Aquarone, E; et al. Editora Edgard Blücher Ltda, 2001. 660.2 B616.  Gestão agroindustrial. Mário Otávio Batalha; São Paulo: Atlas, 2009. 338.1 G393 5.  Embalagens para comercialização de hortaliças e frutas no Brasil. R.F.A. Luengo e A.G. Calbo; Brasília: Embrapa, 2009. 664.8 L948e  Colheita e beneficiamento de frutas e hortaliças. M. D. Ferreira. São Carlos: Embrapa, 2008. 634 C695  Tecnologia de bebidas: matéria-prima, processamento, BPF/APPCC, legislação e mercado. W. G. Venturini Filho. São Paulo: Edgard Blücher, 2005. 663 T255  Fisiologia e manejo pós-colheita de frutas de clima temperado. R. A. Kluge et al. Campinas: Ed. Rural, 2002. 634.04 F537  Resfriamento de frutas e hortaliças; L.A.B. Cortez. Brasília: EMBRAPA, 2002. 664.8 C828rm  Fermentação alcoólica: Ciência e tecnologia. H. V. Amorim. Piracicaba: Fermentec, 2005. 660.28449 F359  Food microbiology: fundamentals and frontiers. M. P. Doyle et al., Washington : ASM Press, 2001. 664 F686  Gerenciamento de resíduos e certificação ambiental. C.L.C. Frankenberg, et al. Porto Alegre: EDIPUCRS, 2000. 301.31 G367  Tratamento físico-químico de aguas residuarias industriais; J. A. Nunes. 628.166 N972t  Embutidos, frios e defumados. S. C. Rocco. Brasília : EMBRAPA-SPI, 1996. 664.9 R671e | | | | |
| 1.16 Bibliografia complementar:  Material disponibilizado no sistema Moodle Institucional da UFPel. | | | | |