|  |  |
| --- | --- |
| **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:([x] ) obrigatória([ ] ) optativa  |
| Teórica: 34Prática: 34SP: 0 | Exercícios:00EAD :00AEx: 0 | 1.7 Currículo:([x] ) 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: IntroduçãoConceitos geraisII - Unidade: Tecnologia de Frutas e HortaliçasFisiologia de pós-colheita de frutas e hortaliçasConservação de frutas e hortaliças in natura (refrigeração e congelamento)Conservação de frutas e hortaliças por envasamento, esterilização comercial, fermentaçãoConservação de frutas e hortaliças por redução na atividade de água: secagem, desidratação, concentração, liofilização e adição de açúcarAplicação da biotecnologia na conservação de frutas e hortaliçasOperações unitárias no processamento de frutas e hortaliçasIII - Unidade: Tratamentos de Resíduos AgroindustriaisDefinição de resíduos, parâmetros físico-químicos e microbiológicos, impacto dos resíduos no ambienteProcessos e técnicas de tratamentos de resíduos, remoção biológica de carbono e nutrientesTratamento físico e químico de resíduosTratamento de resíduos por aspersão no soloValorização de resíduosIV - Unidade: Normas e Procedimentos na Elaboração de Projetos AgroindustriaisLegislação, exigênciasTipos de licenciamentoProcedimentos 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 L948eColheita e beneficiamento de frutas e hortaliças. M. D. Ferreira. São Carlos: Embrapa, 2008. 634 C695Tecnologia de bebidas: matéria-prima, processamento, BPF/APPCC, legislação e mercado. W. G. Venturini Filho. São Paulo: Edgard Blücher, 2005. 663 T255Fisiologia e manejo pós-colheita de frutas de clima temperado. R. A. Kluge et al. Campinas: Ed. Rural, 2002. 634.04 F537Resfriamento de frutas e hortaliças; L.A.B. Cortez. Brasília: EMBRAPA, 2002. 664.8 C828rmFermentação alcoólica: Ciência e tecnologia. H. V. Amorim. Piracicaba: Fermentec, 2005. 660.28449 F359Food microbiology: fundamentals and frontiers. M. P. Doyle et al., Washington : ASM Press, 2001. 664 F686Gerenciamento de resíduos e certificação ambiental. C.L.C. Frankenberg, et al. Porto Alegre: EDIPUCRS, 2000. 301.31 G367Tratamento físico-químico de aguas residuarias industriais; J. A. Nunes. 628.166 N972tEmbutidos, 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. |