



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO
SECRETARIA ACADÊMICA DE PÓS-GRADUAÇÃO (SAPG)
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM AGRICULTURA ORGÂNICA

PROGRAMA ANALÍTICO

DISCIPLINA

Código: IT-1299	Nome: AGROINDUSTRIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS ORGÂNICOS DE ORIGEM VEGETAL
	Carga Horária Total: 45 h

DEPARTAMENTO DE:TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
INSTITUTO DE:TECNOLOGIA
PROFESSORES: MARIA IVONE MARTINS JACINTHO BARBOSA Doutora em Ciência de Alimentos – Unicamp http://lattes.cnpq.br/3609445478725882

OBJETIVOS: Apresentar aos discentes os principais pilares dos aspectos de legislação, processamento, rotulagem, boas prática de manipulação e de fabricação de alimentos, além dos aspectos da qualidade de alimentos orgânicos de origem vegetal; abordar de forma prática os principais aspectos legislativos, tecnológicos, de conservação e de qualidade da cadeia produtiva de alimentos orgânicos de origem vegetal de interesse da agricultura familiar; trabalhar os aspectos de inovação no desenvolvimento de novos produtos, que valorizem as cultivares de interesse da agricultura orgânica.

EMENTA: Processamento vegetal orgânico. Agroindústrias familiares. Legislação. Aditivos. Higiene e Boas Práticas de manipulação e produção de alimentos. Tecnologia de alimentos orgânicos. Técnicas de conservação de alimentos. Rotulagem. Noções de análise sensorial de alimentos e estudos do consumidos. Noções de inovação aplicada ao desenvolvimento de novos produtos voltados para agricultura familiar.

METODOLOGIA: As aulas são expositivas e práticas dialogadas. O conteúdo é disponibilizado de forma presencial e por meio de uso de tecnologias de informação e comunicação, incluindo ambiente virtual de aprendizagem e plataforma de webconferência (Sigaa e Microsoft Teams). Discentes são avaliados pela entrega e apresentação de produto técnico/ tecnológico.

BIBLIOGRAFIA:**Básica:**

IN 18 de 28 de maio de 2009: Regulamento técnico para o processamento, armazenamento e transporte de produtos orgânicos;

PORTARIA Nº 52, DE 15 DE MARÇO DE 2021. Estabelece o Regulamento Técnico para os Sistemas Orgânicos de Produção e as listas de substâncias e práticas para o uso nos Sistemas Orgânicos de Produção.

Livros:

- 1) FORSYTHE, S. J. Microbiologia da segurança dos alimentos. Artmed Editora, 2013.
- 2) GAVA, A. J.; DA SILVA, C.A.B.; FRIAS, J.R.G. Tecnologia de alimentos. NBL Editora, 2009.
- 3) FELLOWS, P.J. Tecnologia do Processamento de Alimentos-: Princípios e Prática. Artmed Editora, 2018.

Complementar:

RDC Nº 216 de da ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária: Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

RESOLUÇÃO - RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003- REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EMBALADOS;

RESOLUÇÃO - RDC Nº 359, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 - REGULAMENTO TÉCNICO DE PORÇÕES DE ALIMENTOS EMBALADOS PARA FINS DE ROTULAGEM NUTRICIONAL;

Periódicos:

- Pesquisa Agropecuária Tropical;
- Revista Brasileira de Fruticultura;
- Revista Ciência Rural;
- Revista Higiene alimentar;
- Revista Verde de Agroecologia de Desenvolvimento Sustentável

Sites:

<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/sustentabilidade/organicos>

1. Processamento mínimo de vegetais:
<https://www.youtube.com/watch?v=HdsdiQGmeSg&t=73s>;
2. Desidratação de frutas: <https://www.youtube.com/watch?v=H5He16jmN7w>;
3. Polpa de frutas: <https://www.youtube.com/watch?v=H5He16jmN7w>;
4. Doces e geleias de frutas:
<https://www.youtube.com/watch?v=LP5z5XtBCw0&t=204s>;
5. Produção de pães: <https://www.youtube.com/watch?v=7wYBIVtxWDs>;

6. Conservas ácidas: <https://www.youtube.com/watch?v=STI2vKtEv3w>

7. Conservação pelo uso dos aditivos- Aula 1-

<https://www.youtube.com/watch?v=UHyfRUMo-OU&list=PLDq6hhJTz6s8wNLhhfxISM3IKXDrxw-ee&index=1>;

8. Conservação pelo uso dos aditivos- Aula 2-

<https://www.youtube.com/watch?v=9IYy27O8XYI&list=PLDq6hhJTz6s8wNLhhfxISM3IKXDrxw-ee&index=2>;

- Conservação pelo uso de aditivos – Aula 3-

https://www.youtube.com/watch?v=Jy_p0zNnmI8&list=PLDq6hhJTz6s8wNLhhfxISM3IKXDrxw-ee&index=3