

Alimentos Perecíveis - Frutas Legumes e Verduras (FLV) Qualidade, Conservação e Planejamento Agroindustrial - Aperfeiçoamento

Categoria: Aperfeiçoamento/Presencial
Programa: PROTEC - Programa Tecnológico e Científico
Linha de Extensão: Desenvolvimento de produtos
Áreas Temáticas: Tecnologia e Produção

Cordenação: Profa. Ms. Marina Ribeiro do Val

Objetivos gerais:

- Aprimorar as habilidades técnicas de profissionais com aptidão em planejar.
- Executar e gerir o fluxo de atividades relacionadas à integração da cadeia de alimentos perecíveis: do campo ao consumidor final.

Objetivos específicos:

- Fornecer informações sobre bioquímica, química e fisiologia pós colheita de frutas, legumes e verduras e relacionar essas informações com a conservação de alimentos;
- Fornecer conceitos e técnicas sobre planejamento da cadeia agroindustrial.
- Fornecer informações sobre as tecnologias de conservação de alimentos empregadas em frutas, legumes e verduras (FLV).
- Introduzir os conceitos de contaminantes (perigos em alimentos) e noções de controle higiênicos especificamente para FLV ;
- Orientar sobre o cumprimento da obrigatoriedade de documentar e implementar os procedimentos padrão de higiene operacional (POP), as boas práticas de fabricação (BPF) e o sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC) conforme legislação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA);

Público-alvo:

Profissionais com nível superior interessados no tema.

Matrículas abertas



Carga horária total:
180h/a

Carga Horária por
módulo: 30h/a

Número de vagas:
20 participantes por
módulo

Local das aulas:
Departamento
de Ciências Agrárias-
Unitau

Início do
curso: Março/2011

Investimento: Parcela
única de R\$ 336,00 por
módulo ou 6 parcelas de
R\$ 289,00 pelos 6
módulos

In Company: sujeito a
orçamento