



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO – UNIRIO
CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE
ESCOLA DE NUTRIÇÃO

PROGRAMA DE DISCIPLINA

CURSO: Bacharelado em Nutrição

DEPARTAMENTO: Nutrição Fundamental

DISCIPLINA: Merceologia

CÓDIGO: SNF 0058

CARGA HORÁRIA: 45 horas

CRÉD. TÉOR.:1 **CRÉD. PRÁT.:** 1

PRÉ-REQUISITO:

EMENTA

Produção e conhecimento dos processos de pós colheita dos alimentos de origem vegetal e seu valor nutricional. Classificação, especificação, padronização, embalagem e abastecimento de gêneros alimentícios, comercializados no mercado interno.

OBJETIVOS DA DISCIPLINA

Geral

Proporcionar aos alunos conhecimento sobre aspectos importantes do processo produtivo de alimentação para coletividades, através do estudo aprofundado acerca da classificação, especificação, padronização, embalagens e abastecimento de gêneros alimentícios comercializados no mercado interno.

Específicos

- Descrever o processo de comercialização e distribuição de produtos de origem vegetal.
- Enumerar os trabalhos técnicos utilizados para acompanhamento de mercado.
- Enumerar as embalagens mais utilizadas para gêneros alimentícios comercializados no mercado interno.
- Citar as técnicas de classificação em uso para produtos agrícolas.
- Desenvolver a reflexão crítica sobre o uso de agrotóxicos.
- Apontar aspectos relevantes sobre a classificação e comercialização de hortaliças-folha, hortaliças-flor, hortaliças-haste, hortaliças-fruto, raízes, tubérculos, bulbos e rizomas.
- Apontar aspectos relevantes sobre a classificação e comercialização das frutas nacionais e tropicais; cítricas, sazonais e de clima temperado.
- Apontar aspectos relevantes sobre a classificação e comercialização dos cereais, leguminosas e outros grãos.

METODOLOGIA

Aulas expositivas, seminários, e visitas técnicas; leitura e discussão de artigos técnicos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I – Introdução ao Estudo da Merceologia

- 1.1 – Generalidade
- 1.2 – Objetivos
- 1.3 – Processo de comercialização e distribuição de produtos agrícolas
- 1.4 – Trabalhos técnicos e acompanhamento de mercado

Unidade II – Noções gerais sobre Agronomia

- 2.1 – Noções gerais sobre Botânica
- 2.2- Aspectos biológicos da deterioração de frutas e hortaliças, respiração, transformação química, transpiração e danos fisiológicos.
- 2.3- Técnicas de classificação em uso para produtos agrícolas
- 2.4- Embalagens em uso no mercado para produtos agrícolas
- 2.5- Informações gerais sobre o uso de agrotóxicos

Unidade III – Classificação e Comercialização de Hortaliças

- 3.1- Grupo das hortaliças-folha, flor e haste
- 3.2- Grupo das hortaliças – fruto
- 3.3- Grupo da raízes, tubérculos , bulbos e rizomas

Unidade IV – Classificação e comercialização de frutas

- 4.1- Grupo das frutas nacionais e tropicais
- 4.2- Grupo das frutas sazonais e de clima temperado
- 4.3- Grupo de frutas cítricas

Unidade V – Classificação e comercialização de grãos

- 5.1- Grupo dos cereais
- 5.2- Grupo das leguminosas

AVALIAÇÃO

Através de Provas Escritas

BIBLIOGRAFIA:

AMARAL, José Duarte. **Os citrinos**. Lisboa

AWAD, M. . **Fisiologia pós – colheita de frutos**: Nobel, 1993. 114p

CABRAL, L.C. **Propriedades físicas de cultivares de soja plantadas no Brasil para classificação como soja "Padrão Alimentação"**; XVI Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos; 1998; 3; 2094; 2097; XVI Congresso da SBCTA; Rio de Janeiro; BRASIL; Português; Impresso;

CEASA. **Análise de comercialização de produtos hortigranjeiros: - hortaliças raiz-bulbo-tubérculo-rizoma e aves e ovos**. Rio de Janeiro CEASA/RJ, 2000.

CHITARRA, M.I.F. **Pós Colheita de Frutos e Hortaliças: Fisiologia e Manuseio**. Lavras: ESAL/ FAEPE, 1990.

KADER, A. A.: **Postharvest technology of horticultural crops**. 535 páginas.3ª. edição Universidade da Califórnia, Califórnia, 2002.

LIVIA L. O. PINELI, ET ALL. **Caracterização química e física de batatas ágata e monalisa minimamente processadas**.Ciênc.Tecnol. Aliment., Campinas, 26(1): 127-134, jan.- mar. 2006

MARCÍLIO, R. ET ALL . **Fracionamento do grão de *Amaranthus cruentus* brasileiro por moagem e suas características composicionais** . Ciênc. Tecnol. Aliment. v.23 n.3 Campinas set./dez. 2003

STERTZ, S. C. ; FREITAS, R.J.S.: **Qualidade de alimentos orgânicos consumidos e/ou comercializados na região metropolitana de Curitiba..** Universidade Federal do Paraná; Curitiba - PR; BRASIL, 2001.

SOARES, L.M.V. 1996. **Micotoxinas e micotoxicoses na America Latina e no Caribe: Propostas para uma linha de ação - A situação brasileira**. In: Cruz, L.C.H. (ed) **Micotoxinas: Perspectiva Latinoamericana**, Editora Universidade Rural, Rio de Janeiro, R.J., 125-131.

SOARES, L.M.V.; FURLANI, R.P.Z. 1992. **Micotoxinas em milho para pipoca**. Boletim da S.B.C.T.A., Campinas, 26 (1) 33 – 3

VIEITES, R.L. **Qualidade do melão ‘Orange Flesh’ minimamente processado armazenado sob atmosfera modificada**. Ciências Agrárias, Londrina, v. 28, n. 3, p. 409-416, jul./set. 2007.

Assinatura do Professor: Lucília da Glória Afonso Caldas

