AGR0063	**Pós-colheita de Produtos agropecuários**	Carga Horária (h)	
		Teórico: 20	Prática: 10

Ementa:

Perdas pós-colheita no Brasil. Objetivos da pós-colheita. Métodos de manutenção da qualidade e técnicas de laboratório usadas em pós-colheita. Desordens fisiológicas e patologia pós-colheita. Transporte, pré-processamento, beneficiamento, classificação, padronização, secagem, embalagem e armazenamento de produtos agrícolas. Exigências mercadológicas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

SILVA, J. S. **Secagem e Armazenagem de Produtos Agrícolas**. Viçosa. Editora Aprenda Fácil, 2000. 502 p.
SILVA, J. S.; NOGUEIRA, R. M.; ROBERTO, C. D. **Tecnologias de Secagem e Armazenagem para Agricultura Familiar**. Visconde do Rio Branco: Suprema Gráfica e Editora, 2005. 138 p.
WEBER, E. A. **Excelência em beneficiamento e armazenagem de grãos**. São Paulo: Autor, 2005. 586p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CHITARRA, M.I.F.; CHITARRA, A.B. **Pós-colheita de Frutas e Hortaliças**. Lavras, MG, Editora UFLA,2005, 783 p.
REBELLES, P.; CUNHA, R. L. da; CARVALHO, G. L. **Café Arábica da pós-colheita ao consumo**. Viçosa: Editora Epamig, V. 2, 734p
SILVA, J. S.; BERBERT, P. A. **Colheita, secagem e armazenagem de café**. Viçosa: Aprenda Fácil, 1999. 146p.
SILVA, J. S. et al. **Sistema Híbrido para Secagem - Solar e Biomassa**. Viçosa: Jard, 2003. 65 p.
TSUZUKI N.; FERNANDES, C. A.; MARTINS, R. M. e TEIXEIRA, E. M. Produção Agroindustrial. Noções de Processos, Tecnologias de Fabricação de Alimentos de Origem Animal e Vegetal e Gestão Industrial. São Paulo: Érica. 2015. 136p.