



PERDAS PÓS-COLHEITA DE FRUTAS E HORTALIÇAS NA REGIÃO DE BOM JESUS DO ITABAPOANA

Ana Clara Caetano Menditi (MENDITI, A.C.C) – menditianaclara@gmail.com¹

Haylane Paola Flores Dutra (DUTRA, H.P.F) - haylaneflores@gmail.com¹

Larissa Caetano Menditi (MENDITI, L.C) – menditilarissa@gmail.com¹

Marisa Carvalho Botelho Ribeiro (RIBEIRO, M.C.B) - mbotelho@iff.edu.br²

¹ Graduandas em Ciência e Tecnologia de Alimentos, IFF Campus Bom Jesus.

² Docentes do IFF Campus Bom Jesus.

Resumo

O Brasil é um dos grandes produtores de frutas e hortaliças, estando igualmente entre um dos países que mais desperdiçam alimentos. As perdas se baseiam numa faixa de 35% a 45% durante toda a etapa de produção até o consumo. Um dos grandes fatores que contribui ainda mais para essas perdas de frutas e hortaliças é a sua alta perecibilidade. Visto que mesmo a pós colheita os frutos continuam no processo de respiração até a sua fase de senescência. Sendo assim, o escopo deste trabalho é analisar e auxiliar na redução das perdas pós colheita de frutas e hortaliças, em quatro unidades de mercados residido em Bom Jesus do Itabapoana-RJ, assim buscando sugestões claras e eficazes. Nos quais serão divididos em A, B, C e D. Serão escolhidos quatro produtos com maior taxa de perda, onde será realizada a pesagem inicial, no momento em que os produtos chegam ao estabelecimento e pesagem das perdas, quando já estão na fase de senescência. As avaliações serão efetuadas mediante as pesquisas nos locais de mercados sendo baseados em formas de questionários, examinando os principais pontos relevantes das perdas, buscando dessa maneira adotar medidas a fim de controlar o estoque e evitar sua perda excessiva.

Palavras-chave: Desperdício; Vendas; Avaliação.

Instituição de fomento: IFF.