



# Manual de recebimento de frutas, batata e cebola





INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
FUNDEPAR

COLABORADORES

Beatriz Dreher

Jéssica Boscardin Pereira Cândido

Paloma Isfer Ribas Pimentel

MANUAL DE RECEBIMENTO  
DE FRUTAS, BATATA E CEBOLA

COORDENAÇÃO DE PLANEJAMENTO  
DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/CPA  
Rosangela Mara Slomski Oliveira

# Sumário

Como os itens devem estar?.....	3
Recebimento.....	4
Armazenamento.....	5
Como não receber os itens.....	6
Abacaxi.....	7
Banana.....	10
Caqui.....	13
Maçã.....	16
Mamão.....	19
Manga.....	22
Melão.....	25
Pera.....	28
Tangerina/Morgote.....	31
Uva.....	34
Batata.....	36
Cebola.....	39
Referências.....	42

# Como os itens devem estar?

- I - inteiros;
- II - limpos;
- III - firmes;
- IV - isentos de pragas;
- V - apresentando maturidade ideal para consumo;
- VI - isentos de odores estranhos;
- VII - não se apresentarem excessivamente maduros ou passados;
- VIII - isentos de danos profundos;
- IX - isentos de podridões;
- X - não se apresentarem desidratados ou murchos;
- XI - não se apresentarem congelados; e
- XII - isentos de danos na estrutura.

# Recebimento

Ao receber os itens lembre-se de:

- Conferir a nota fiscal – Nome da escola (Romaneio x Guia);
- Verificar se eles estão íntegros e próprios para o consumo;
- Fazer a pesagem devida de todas as caixas. Caso alguma caixa esteja abaixo do peso exigido, solicitar que haja complementação do produto.

# Armazenamento

- O armazenamento correto deve ser feito em caixas plásticas apropriadas;
- As caixas devem estar afastadas do chão, sobre estrados ou prateleiras, em local seco e arejado;
- Não armazená-los junto com os itens do estoque seco;
- Caso não seja possível usar todos os itens em tempo hábil, eles devem ser processados, descascados, cortados e congelados para uso posterior, evitando, assim, o desperdício. Lembre de não misturar os hortifrutigranjeiros com as carnes.

# Como não receber os itens?



**ABACAXI**

**Incompleto**



**Com sujidades**



**Imaturo**



**Passado**



**Com danos  
profundos**



**Com partes  
apodrecidas**



**Com distúrbio fisiológico**





# BANANA

**Com danos  
profundos**



**Passada**



**Com danos  
por pragas**



**Com defeito  
de pedúnculo**



**Com  
sujidades**



**Com partes  
amolecidas**



**Com partes  
apodrecidas**



**Murchas e/ou  
desidratadas**



A close-up photograph of a large quantity of ripe persimmons. The fruit is a vibrant orange color, with some showing slight green at the stem. The stems are dark green and have a star-like shape. The persimmons are piled together, filling most of the frame. A solid green vertical bar is on the left side, and a white text label is on the right side.

**CAQVI**

**Com sujidades**



**Imaturo**



**Passado**



**Com danos  
profundos**



**Com partes  
apodrecidas**



**Murchos e/ou desidratados**





**MAÇĂ**

**Com sujidades**



**Imaturo**



**Passado**



**Com danos  
profundos**



**Com partes  
apodrecidas**



**Com distúrbios fisiológicos**





# MAMÃO

**Com defeito de pedúnculo**



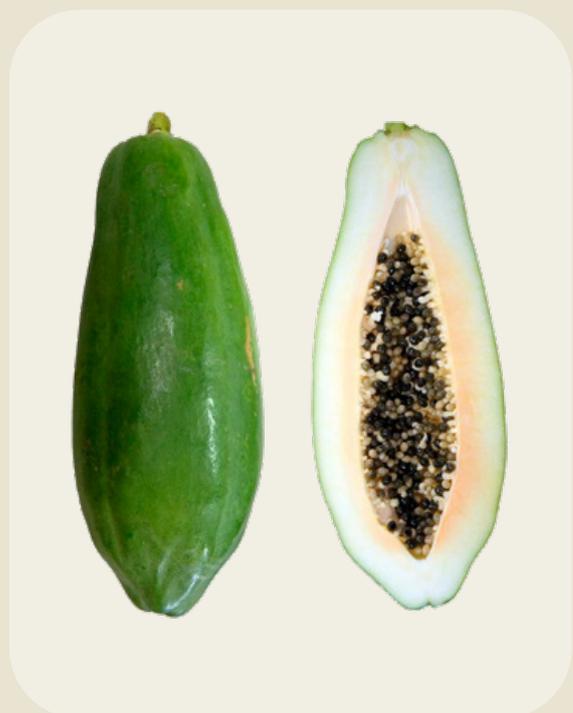
**Com sujidades**



**Com partes moles**



**Imaturo**



**Passado**



**Com danos profundos**



**Com partes apodrecidas**



**Murchos e/ou desidratados**





**MANGA**

**Com defeito de pedúnculo**



**Com sujidades**



**Com distúrbio morfológico**



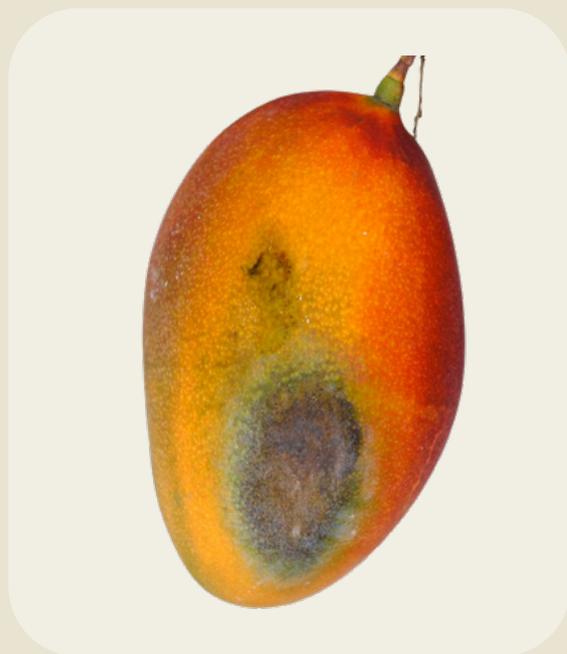
**Imatura**



**Passada**



**Com danos profundos**



**Com partes apodrecidas**



**Murchas e/ou desidratadas**





**MELÃO**

**Passado**



**Com danos profundos**



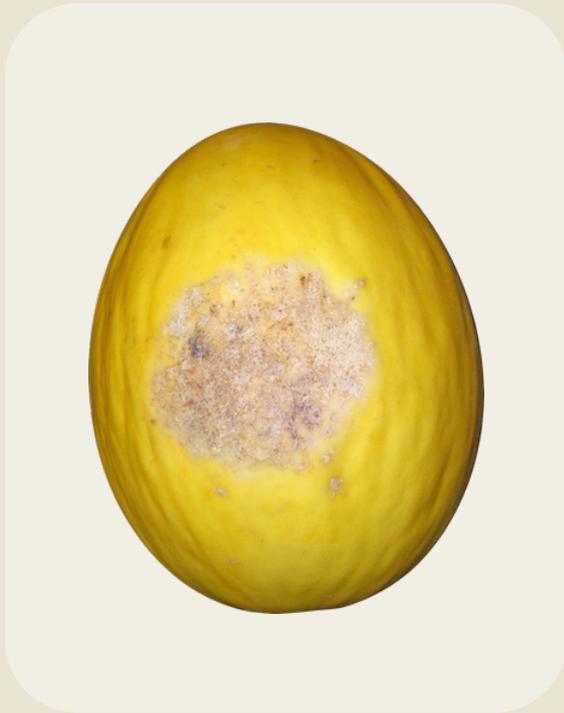
**Com partes apodrecidas**



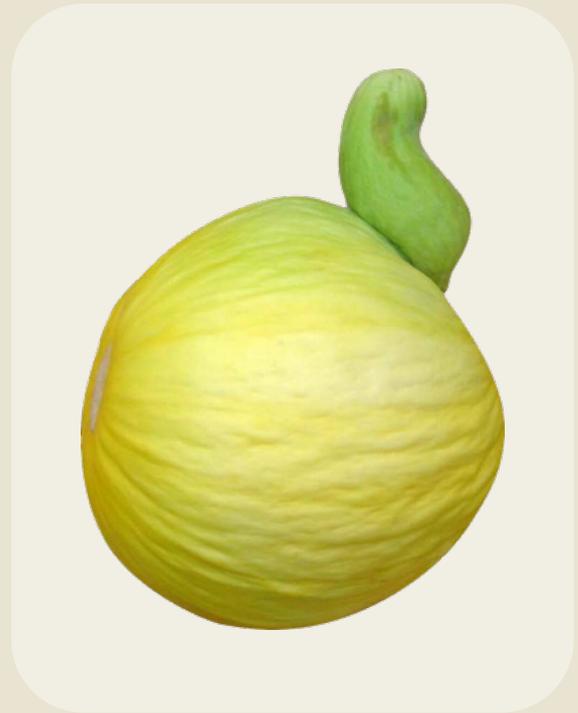
**Murchos e/ou desidratados**



**Com sujidades**



**Com distúrbio fisiológico**



**Imaturo**





**PERA**

**Passada**



**Com danos  
profundos**



**Com danos  
por pragas**



**Murchas e/ou  
desidratadas**



**Com defeito de pedúnculo**



**Com sujidades**



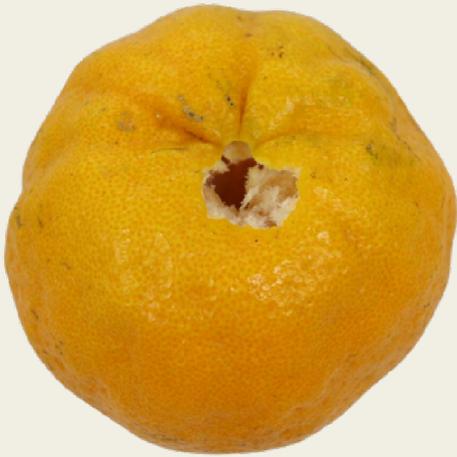
**Com distúrbio fisiológico**





**TANGERINA/  
MORGOTE**

**Com defeito de pedúnculo**



**Com sujidades**



**Com distúrbio morfológico**



**Com danos profundos**



# TANGERINA/MORGOTE

**Passada**



**Imatura**



**Murchas**





**UVA**

**Com danos por pragas**



**Com sujidades**



**Passada**



**Com danos profundos**



**Murchas e/ou desidratadas**





**BATATA**

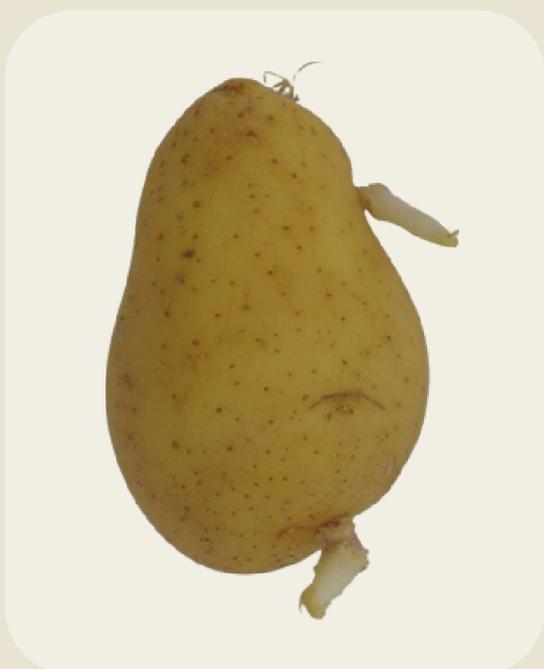
**Cortada**



**Murchas e/ou desidratadas**



**Passada**



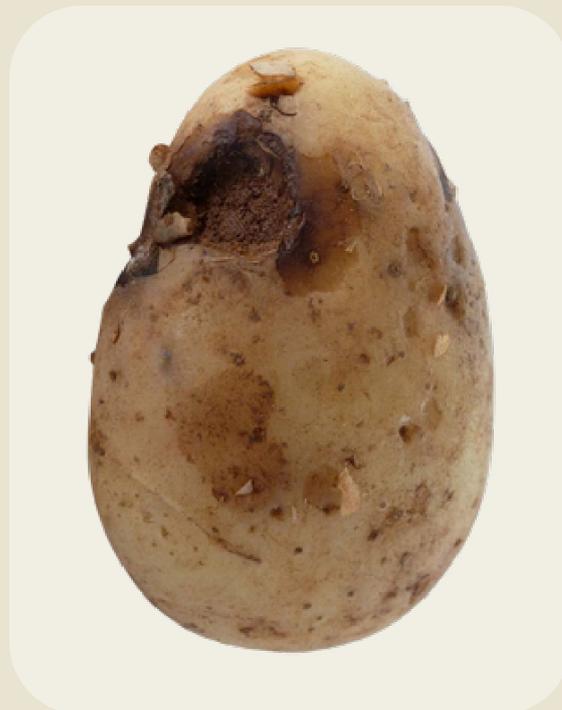
**Com danos profundos**



**Com danos  
por pragas**



**Com partes  
apodrecidas**



**Com distúrbio fisiológico**





**CEBOLLA**

**Com sujidades**



**Murchas e/ou desidratadas**



**Passada**



**Imaturas**



**Com danos  
por pragas**



**Com partes  
apodrecidas**



**Com distúrbio fisiológico**



# Referências

Companhia de Entrepostos e Armazéns Gerais de São Paulo. Referencial fotográfico para os produtos hortícolas. Disponível em: <https://ceagesp.gov.br/referencialfotografico/>

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 69, de 06 de novembro de 2018. Estabelecer o Regulamento Técnico definindo os requisitos mínimos de identidade e qualidade para os produtos hortícolas. Disponível em: [https://www.in.gov.br/materia/-/asset\\_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/50484521/do1-2018-11-16-instrucaonormativa-n-69-de-6-de-novembro-de-2018-50484320](https://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/50484521/do1-2018-11-16-instrucaonormativa-n-69-de-6-de-novembro-de-2018-50484320)



**PARANÁ**  
GOVERNO DO ESTADO

