



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA

Centro de Ciências Agrárias

Departamento de Fitotecnia

Fisiologia Pós-colheita



Plano de Ensino - SEMESTRE 2020/01

**I. IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA: Fisiologia Pós colheita**

Código	Nome da disciplina	Nº de horas-aula semanais	Total de horas-aula semestrais
FIT5025	Fisiologia Pós colheita	03	54

**II. HORÁRIO:13:30 as 16h**

**TURMAS TEÓRICAS**

**TURMAS PRÁTICAS**

Segunda-feira – 13:30 as 16h.

**III. PROFESSOR (ES) MINISTRANTE (S) –**

Profa. Rosete Pescador (Coordenadora)-

**IV. CURSO(S) PARA O QUAL(IS) A DISCIPLINA É OFERECIDA**

Curso de Agronomia

**V. OBJETIVOS DA DISCIPLINA**

Estudar a Fisiologia pós colheita de Frutas  
Estudar a Fisiologia pós colheita de hortícolas  
Estudar a Fisiologia pós colheita de Grãos

**VI. EMENTA**

**Abordagens bioquímicas e fisiológicas do desenvolvimento de frutos e outros órgãos de plantas submetidos a práticas de pós-colheita. Produtos vegetais climatéricos e não climatéricos. Fatores internos e externos relacionados com a senescência e causadores de perdas em pós-colheita. Manejo, instalações e controle de qualidade de produtos vegetais.**

**VII. METODOLOGIA DE ENSINO/DESENVOLVIMENTO DO PROGRAMA**

Aulas teóricas expositivas, práticas, audiovisual, dialogadas;  
Seminários;  
Visitas técnicas  
Provas teóricas.

**VIII. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO**

A avaliação dos alunos será feita a partir de:  
a) provas: 60%  
b) relatórios aulas práticas e visitas técnicas : 20%  
c) Seminários 20

**Resolução 017/CUN/97 e normas do departamento de Fitotecnia**

1. O aluno que por motivo justificado faltar ou deixar de realizar alguma avaliação prevista no plano de ensino deverá formalizar o pedido de avaliação junto à chefia do Departamento de Fitotecnia de acordo com a Resolução 017/CUN/97. Os motivos justificáveis são: **a)** Doença do acadêmico ou de familiares de primeiro grau com atestado médico; **b)** Participação em Congresso com comprovação através de certificado; **c)** Participação em projetos de pesquisa e extensão que exijam viagens que deverão ser comprovadas pelo Prof. Coordenador do projeto.

2. Para casos de reavaliação de prova, esta será feita de acordo com a resolução 017/Cun/97.

<b>IX. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO E CRONOGRAMA DAS AULAS TEÓRICAS</b>		
<b>Nº da aula</b>	<b>Data</b>	<b>Conteúdo programático</b>
Aula 1	09/03/2020	Introdução à disciplina; plano de ensino; Matérias primas em tecnologia pós-colheita. (Rosete)
Aula 2	16/03/2020	Ciclo vital dos órgãos vegetais. (Rosete)
Aula 3	23/03/2020	Ciclo vital dos frutos. (Rosete)
Aula 4	30/03/2020	Atividades respiratórias nos vegetais. <b>Aula teórico-prática.</b> (Rosete)
Aula 5	06/04/2020	Atividades respiratórias nos vegetais. <b>Aula teórico-prática.</b> (Rosete)
Aula 6	13/04/2020	Fatores envolvidos na colheita e pós-colheita de Frutos, hortaliças e grãos (Rosete) Manuseio pós-colheita de Frutos, hortaliças e grãos
Aula 7	20/04/2020	Prova- (Rosete)
Aula 8	27/04/2020	Visita ao Angeloni (Rosete)
Aula 9	04/05/2020	Aula prática (Rosete)
Aula 10	11/05/2020	Ponto de Colheita, Armazenamento, embalagens e transporte (Rosete)
Aula 11	18/05/2020	Aula prática – Visita ao Supermercado Parque São Jorge(Rosete)
Aula 12	25/05/2020	Deterioração microbiológica e desordens fisiológicas em frutos
Aula 13	01/06/2020	Deterioração microbiológica e desordens fisiológicas em frutos
Aula 14	08/06/2020	Aula prática
Aula 15	15/06/2020	Patógenos e pragas de grãos armazenados
Aula 16	22/06/2020	<b>Seminários</b>
Aula 17	29/06/2020	<b>Prova</b>
Aula 18	06/07/2020	<b>Prova Recuperação</b>

**X. BIBLIOGRAFIA BÁSICA (Leitura obrigatória):**

CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. **Pós-colheita de frutos e hortaliças: fisiologia e manuseio**. 2. ed. Lavras: UFLA, 2005. 785 p.  
 EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. Rio de Janeiro: Livraria Ateneu, 1989. 652p.  
 GAVA, A.J. **Princípios de tecnologia de alimentos**. São Paulo: Nobel, 1984. 284p.

**XI.**

ARGENTA, L. C. Fisiologia pós-colheita: maturação, colheita e armazenagem dos frutos. In: EPAGRI. A cultura da macieira. Florianópolis: EPAGRI, 2006. p. 691-732.  
 ASOCIACIÓN DE EXPORTADORES DE CHILE. Fruta fresca chilena de exportación uva de mesa: manual de productos. Santiago, 1997. p. 2-13.

BRACKMANN, A. et al. Armazenamento refrigerado. Maçã pós-colheita. In: Embrapa Frutas do Brasil, 39.

CAMARGO, U. A.; MANDELLI, F.

Vênus: uva precoce para mesa. Bento Gonçalves: EMBRAPA-CNPUV, 1993. 4 p. il. (EMBRAPA-CNPUV. Comunicado Técnico, 13).

FAO. Global food losses and food waste – Extent, causes and prevention. Rome, 2011. Disponível em: <<http://www.fao.org/docrep/014/mb060e/mb060e.pdf>>. Acesso em: 30 set. 2014.

HORTIBRASIL. Instituto Brasileiro de Qualidade em Horticultura.

Normas de classificação 2009. Disponível

em:<[http://www.hortibrasil.org.br/jnw/index.php?option=com\\_content&view=article&id=138&Itemid=110](http://www.hortibrasil.org.br/jnw/index.php?option=com_content&view=article&id=138&Itemid=110)>. Acesso em: 30 set. 2014.

LORENZI, C. O. et al. Embalagens de HF no Brasil. In: Hortifruti Brasil

. CEPEA - ESALQ/USP, ano 13, n.137, 2014.Revista Brasileira de Fruticultura  
, Jaboticabal, v. 25, n. 2, p. 229-234, 2003

1.

**ESTE PLANO DE ENSINO ESTÁ SUJEITO A ALTERAÇÕES AO LONGO DO SEMESTRE**