



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA

Centro de Ciências Agrárias

Departamento de Fitotecnia

Fisiologia Pós-colheita



Plano de Ensino - SEMESTRE 2018/02

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)-

Prof. Robson Marcelo DiPiero

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.

IX. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO E CRONOGRAMA DAS AULAS TEÓRICAS		
Nº da aula	Data	Conteúdo programático
Aula 1	30/07/2018	Introdução à disciplina; plano de ensino; Matérias primas em tecnologia pós-colheita. (Rosete)
Aula 2	06/08/2018	Ciclo vital dos órgãos vegetais. (Rosete)
Aula 3	13/08/2018	Ciclo vital dos frutos. (Rosete)
Aula 4	20/08/2018	Atividades respiratórias nos vegetais (Rosete)
Aula 5	27/08/2018	Fatores envolvidos na colheita e pós-colheita de Frutos, hortaliças e grãos (Rosete)
Aula 6	03/09/2018	Visita ao Angeloni (Rosete)
Aula 7	10/09/2018	Visita ao Direto do Campo (Rosete)
Aula 8	17/09/2018	. visita ao Mercado São Jorge (Rosete)
Aula 9	24/09/2018	Manuseio pós-colheita de Frutos, hortaliças e grãos (Rosete)
Aula 10	01/10/2018	Ponto de Colheita, Armazenamento, embalagens e transporte (Rosete)
Aula 11	08/10/2018	Aula prática – (Rosete)
Aula 12	15/10/2018	Prova I
Aula 13	22/10/2018	Deterioração microbiológica e desordens fisiológicas em frutos (Robson)
Aula 14	29/10/2018	Deterioração microbiológica e desordens fisiológicas em frutos (Robson)
Aula 15	05/11/2018	Aula prática (Robson)
Aula 16	12/11/2018	Patógenos e pragas de grãos armazenados (Robson)
Aula 17	19/11/2018	Seminários
Aula 18	26/11/2018	Prova (Robson)
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 >. 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