

Programa Analítico de Disciplina

FIT 410 - Fisiologia e Manejo Pós-Colheita

Departamento de Agronomia - Centro de Ciências Agrárias

Catálogo: 2019

Número de créditos: 4
Carga horária semestral: 60h
Carga horária semanal teórica: 2h
Carga horária semanal prática: 2h
Semestres: I e II

Objetivos

Não definidos

Ementa

Conceitos básicos. Fisiologia pós-colheita. Controle do amadurecimento e da senescência. Tratamento e manuseio antes do transporte e armazenamento. Sistemas de armazenamento. Desordens fisiológicas e doenças. Distribuição e utilização de produtos.

Pré e co-requisitos

FIT 340 ou FIT 450 ou FIT 460 ou (TAL 391 e TAL 392)

Oferecimentos obrigatórios

Não definidos

Oferecimentos optativos

Curso	Grupo de optativas
Agronomia	Geral
Engenharia de Alimentos	Geral

FIT 410 - Fisiologia e Manejo Pós-Colheita

Conteúdo					
Unidade	T	P	ED	Pj	To
1. Conceitos básicos 1. Perdas na comercialização dos produtos hortícolas e agrícolas 2. Estrutura dos produtos hortícolas e agrícolas 3. Mudanças bioquímicas e físicas durante o crescimento e desenvolvimento dos órgãos vegetais 4. Fatores ambientais que afetam a qualidade e a fisiologia pós-colheita	4h	0h	0h	0h	4h
2. Fisiologia pós-colheita 1. Índices de colheita 2. Ação do etileno do processo de amadurecimento 3. Respiração climatérica e não climatérica 4. Mudanças bioquímicas durante o amadurecimento e senescência 5. Mudanças morfológicas durante o amadurecimento e senescência 6. Efeito da temperatura no produto colhido 7. Efeito de transpiração no produto colhido	6h	0h	0h	0h	6h
3. Controle do amadurecimento e da senescência 1. Controle químico 2. Controle genético 3. Controle do meio ambiente	5h	0h	0h	0h	5h
4. Tratamento e manuseio antes do transporte e armazenamento 1. Métodos de pré-resfriamento 2. Campo de meia-refrigeração 3. Tratamento químico 4. Embalagens protetoras 5. Avaliação da qualidade e padronização	5h	0h	0h	0h	5h
5. Sistemas de armazenamento 1. Princípios de refrigeração 2. Armazenamento a frio 3. Armazenamento em atmosfera modificada e controlada 4. Armazenamento hipobárico	5h	0h	0h	0h	5h
6. Desordens fisiológicas e doenças 1. Efeito da temperatura 2. Efeito da atmosfera controlada 3. Principais doenças e desordens fisiológicas durante o armazenamento e seus controles	3h	0h	0h	0h	3h
7. Distribuição e utilização de produtos 1. Princípios básicos de transporte 2. Transporte rodoviário, aéreo e marítimo 3. Canais de comercialização	2h	0h	0h	0h	2h
8. Visita às instalações de armazenamento	0h	2h	0h	0h	2h

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: IKBR.1RHX.N7JB

9. Determinação de índices de colheita de produtos hortícolas	0h	2h	0h	0h	2h
10. Exercícios de determinação de umidade relativa e uso do gráfico psicrométrico	0h	2h	0h	0h	2h
11. Métodos para determinação da qualidade de produtos colhidos	0h	2h	0h	0h	2h
12. Determinação da taxa respiratória de produtos hortícolas	0h	2h	0h	0h	2h
13. Determinação da produção de etileno em produtos hortícolas	0h	2h	0h	0h	2h
14. Visita a uma central de comercialização de produtos hortícolas (CEASA)	0h	2h	0h	0h	2h
15. Uso de substâncias indutoras do amadurecimento	0h	2h	0h	0h	2h
16. Armazenamento refrigerado e injúria pelo frio	0h	4h	0h	0h	4h
17. Efeito da perda de água sobre o amadurecimento e a senescência dos tecidos vegetais	0h	2h	0h	0h	2h
18. Uso de embalagens protetoras	0h	2h	0h	0h	2h
19. Exercícios sobre cálculos de pré-resfriamento	0h	2h	0h	0h	2h
20. Uso de soluções preservativas na conservação pós-colheita de hastes florais	0h	4h	0h	0h	4h
Total	30h	30h	0h	0h	60h

(T)Teórica; (P)Prática; (ED)Estudo Dirigido; (Pj)Projeto; Total(To)

Planejamento pedagógico	
Carga horária	Itens
Teórica	<i>Não definidos</i>
Prática	<i>Não definidos</i>
Estudo Dirigido	<i>Não definidos</i>
Projeto	<i>Não definidos</i>
Recursos auxiliares	<i>Não definidos</i>

FIT 410 - Fisiologia e Manejo Pós-Colheita

Bibliografias básicas

Não definidas

Bibliografias complementares

Descrição	Exemplares
CHITARRA, M.I.F., CHITARRA, A.B. Pós-colheita de frutas e hortaliças - fisiologia e manuseio. 2 ed. Lavras, 2005. 785p.	0
CORTEZ, L.A.B., HONÓRIO, S.L., MORETTI, C.L. Resfriamento de frutas e hortaliças. Brasília: EMBRAPA, 2002. 428p.	0
FINGER, F.L., VIEIRA, G. Controle da perda pós-colheita de água em produtos hortícolas. Cadernos didáticos, 19. Viçosa: UFV, 1997. 29p.	0
FINGER, F.L.; VIEIRA, G. Fisiologia pós-colheita de frutos tropicais e subtropicais. In: ZAMBOLIN, L. (ed.). Manejo integrado: fruteiras tropicais - doenças e pragas. Viçosa: UFV, 2002.	0
WILLS, R.; McGLASSON, B.; GRAHAM, D.; JOYCE, D. Postharvest: an introduction to the physiology & handling of fruit, vegetables & ornamentals. 4 ed. Adelaide, South Austrália: CAB International, 1998. 262p.	0