

Programa Analítico de Disciplina

CAL 410 - Fisiologia pós-colheita

Campus Rio Paranaíba -

Catálogo: 2022

Número de créditos: 2

Carga horária semestral: 30h

Carga horária semanal teórica: 2h

Carga horária semanal prática: 0h

Semestres: II

Objetivos

Levar aos alunos o conhecimento das modificações fisiológicas após a colheita de vegetais e suas particularidades, conduzindo ao entendimento do melhor manejo para otimização da produção e redução de perdas.

Ementa

Aspectos fisiológicos do desenvolvimento de frutos e de hortaliças. Ciclo vital dos frutos. Atividade Respiratória. Fitormônios. Perdas pós-colheita. Fatores pré-colheita e colheita. Embalagem e transporte. Armazenamento. Estresse e desordens fisiológicas. Qualidade pós-colheita. Avaliação da qualidade.

Pré e correquisitos

CBI 250 e 1000 TOT

Oferecimentos obrigatórios

Não definidos

Oferecimentos optativos

Curso	Grupo de optativas
Agronomia	4
Ciência e Tecnologia de Alimentos	Geral
Nutrição	Geral

CAL 410 - Fisiologia pós-colheita

Conteúdo					
Unidade	T	P	ED	Pj	To
1.1. Aspectos fisiológicos do desenvolvimento de frutos e de hortaliças	2h	0h	0h	0h	2h
2.2. Ciclo vital dos frutos	4h	0h	0h	0h	4h
3.3. Atividade Respiratória	2h	0h	0h	0h	2h
4.4. Fitormônios	4h	0h	0h	0h	4h
5.5. Perdas pós-colheita	2h	0h	0h	0h	2h
6.6. Fatores pré-colheita e colheita	2h	0h	0h	0h	2h
7.7. Embalagem e transporte	4h	0h	0h	0h	4h
8.8. Armazenamento	2h	0h	0h	0h	2h
9.9. Estresse e desordens fisiológicas	4h	0h	0h	0h	4h
10.10. Qualidade pós-colheita	2h	0h	0h	0h	2h
11.11. Avaliação da qualidade	2h	0h	0h	0h	2h
Total	30h	0h	0h	0h	30h

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

Planejamento pedagógico	
Carga horária	Itens
Teórica	Apresentação de conteúdo oral e escrito com o apoio de equipamento (projektor, quadro-digital, TV, outros); Apresentação de conteúdo oral e escrito em quadro convencional; Apresentação de conteúdo pelos estudantes, mediado pelo professor; Apresentação de conteúdo utilizando aprendizado ativo; e Seminários
Prática	Não definidos
Estudo Dirigido	Não definidos
Projeto	Não definidos
Recursos auxiliares	Não definidos

CAL 410 - Fisiologia pós-colheita

Bibliografias básicas

Descrição	Exemplares
CHITARRA, M.I.F.; CHITARRA, A.B. Pós-colheita de frutos e hortaliças: fisiologia e manuseio. Lavras: Editora UFLA, 2005. 783p	9
TAIZ, L.; ZEIGER, E.. Fisiologia vegetal. 4. ed. Porto Alegre: ARTMED, 2009. xxvii, 819 p. ISBN 9788536316147	25
ADASKAVEG, James E. Postharvest Technology of Horticultural Crops. 3 ed. Calãornia: University of California, 2002. [vii] 535 p. ISBN 9781879906518	2

Bibliografias complementares

Descrição	Exemplares
KADER, A.A. Postharvest technology of horticultural crops. 3rd ed. California: University of California, 2002. 535p..	0
KAYS, J.S. Postharvest physiology of perishables plant products. New York: Avi, 1991. 532p.	0
BARTZ, J.A.; BRECHT, J.K. Postharvest physiology and pathology of vegetables. 2nd Ed. New York: Marcel Dekker, 2003. 733p	0
KERBAUY, Gilberto Barbante. Fisiologia vegetal. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. xx, 431 p. ISBN 9788527714457	2