



Portal Coordenação  
Graduação

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA  
SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO DE ATIVIDADES  
ACADÊMICAS

EMITIDO EM 06/09/2022 14:27



SIGAA

PLANO DE CURSO

<b>Dados Gerais da Turma</b>	
<b>Turma:</b>	4102061 - FISILOGIA PÓS-COLHEITA - Turma: 01 (2021.2)
<b>Docente(s):</b>	3157372 - DIEGO SILVA BATISTA
<b>Carga Horária:</b>	30h
<b>Horário:</b>	2T23
<b>Programa do Componente Curricular</b>	
<b>Ementa:</b>	Entendimento das causas das deteriorações e perdas pós-colheita. Conhecimento dos princípios fisiológicos e bioquímicos envolvidos nos processos de maturação, senescência e das injúrias pós-colheita. Entendimento das técnicas de preservação da qualidade e aumento da vida útil de frutas e hortaliças, bem como dos efeitos do processamento na qualidade de tecidos vegetais.
<b>Objetivos:</b>	Objetivo geral: Oferecer informações atuais e especializadas na área de fisiologia e manejo de frutos e hortaliças na pós-colheita, preparando o acadêmico para atuar junto aos produtores e empresas, orientando práticas de manejo e armazenamento para evitar perdas e manter a qualidade dos produtos hortícolas. Objetivos específicos: Esclarecer a problemática das perdas pós-colheita no Brasil; Conhecer a importância econômica, social e ambiental da conservação pós-colheita de frutos e hortaliças; Caracterizar o processo de amadurecimento de frutos e hortaliças; Conhecer os diversos tipos de estresse e desordens fisiológicas de frutos e hortaliças; Conhecer os diversos tipos de tratamentos realizados antes do transporte ou armazenagem; Esclarecer a importância da tecnologia pós-colheita na conservação de frutos e hortaliças; Conhecer os diversos tipos de embalagens para frutos e hortaliças; Mostrar como se dá o processo de transporte e distribuição de frutos e hortaliças; Analisar a importância do armazenamento na conservação pós-colheita de frutos e hortaliças.
<b>Conteúdo:</b>	Apresentação da disciplina; Introdução; Perdas Pós-colheita; Qualidade pós-colheita de frutos e hortaliças; Composição química e valor nutricional de frutos e hortaliças; Transformações metabólicas durante o amadurecimento de frutos e hortaliças; Atividade respiratória de frutos e hortaliças; Etileno; Estresses e desordens fisiológicas; Pré-resfriamento; Beneficiamento e classificação de frutas e hortaliças; Embalagens; Armazenamento de frutas e hortaliças; Transporte e comercialização."
<b>Habilidades e Competências:</b>	O estudante será apto a compreender os processos envolvidos na cadeia de produção pós-colheita de hortícolas e fruteiras.
<b>Metodologia de Ensino e Avaliação</b>	
<b>Metodologia:</b>	O curso terá aulas teóricas, utilizando preferencialmente as plataformas Moodle Classes e Google Meetings.
<b>Procedimentos de Avaliação da Aprendizagem:</b>	As avaliações serão realizadas periodicamente através de atividades escritas e provas discursivas.
<b>Horário de atendimento:</b>	
<b>Cronograma de Aulas</b>	

### Dados Gerais da Turma

Início	Fim	Descrição
21/02/2022	21/02/2022	Apresentação da disciplina / Introdução à Pós-colheita
07/03/2022	07/03/2022	Perdas Pós-colheita
14/03/2022	14/03/2022	Qualidade Pós-colheita
21/03/2022	21/03/2022	Composição química, valor nutricional e transformações metabólicas
28/03/2022	28/03/2022	Revisão e tira-dúvidas da primeira unidade
04/04/2022	04/04/2022	Primeira avaliação
11/04/2022	11/04/2022	Atividade respiratória
18/04/2022	18/04/2022	Etileno
25/04/2022	25/04/2022	Estresses e desordens fisiológicas
02/05/2022	02/05/2022	Pré-resfriamento, beneficiamento e classificação
09/05/2022	09/05/2022	Embalagens
16/05/2022	16/05/2022	Armazenamento e transporte
23/05/2022	23/05/2022	Revisão e tira-dúvidas da segunda unidade
30/05/2022	30/05/2022	Segunda avaliação

### Avaliações

Data	Hora	Descrição
04/04/2022	14h	Avaliação 1
13/06/2022	14h	Avaliação 2
20/06/2022	14h	Reposição
27/06/2022	14h	Exame Final
20/06/2022		Reposição
27/06/2022		Exame Final

### Referências Básicas

Tipo de material	Descrição
Livro	CHITARRA, Maria Isabel Fernandes; CHITARRA, Adimilson Bosco. <b>Pos-colheita de frutos e hortaliças</b> : fisiologia e manuseio. Lavras: Esal-Faepe, 1990. 293 p.
Livro	CHITARRA, Maria Isabel Fernandes. <b>Processamento mínimo de frutos e hortaliças</b> . Viçosa: CPT, 2007. 280p:il. (série agroindústria) ISBN: 9788576012207.

### Referências Complementares

Tipo de material	Descrição
------------------	-----------

Número do documento: **653363**      Data de emissão: **06/09/2022**      Código de verificação: **961b603757**

### ATENÇÃO

Para verificar a autenticidade deste documento acesse <https://sigaa.ufpb.br/sigaa/documentos/> informando o número do documento, data de emissão e o código de verificação