



# UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

Reconhecida pelo Decreto Estadual nº 3.444, de 8 de agosto de 1997

<b>Ano</b>	2022	
<b>Tp. Período</b>	Segundo semestre	
<b>Curso</b>	AGRONOMIA (460)	
<b>Disciplina</b>	1171 - TECNOLOGIA PÓS-COLHEITA DE PRODUTOS HORTÍCOLAS	<b>Carga Horária:</b> 34
<b>Turma</b>	AGI	

## PLANO DE ENSINO

### EMENTA

Aspectos fisiológicos do desenvolvimento dos frutos, transformações físico-químicas em frutos e hortaliças, senescência, distúrbios fisiológicos e podridões pós-colheita. Técnicas de colheita e ponto de colheita de frutos e hortaliças. Técnicas de armazenagem e conservação: resfriamento, refrigeração, atmosfera controlada e modificada. Qualidade de frutos e hortaliças, padronização, classificação, embalagem e transporte.

### I. Objetivos

Proporcionar conhecimentos técnicos e científicos que permitam ao aluno compreender a importância da tecnologia de pós-colheita de produtos hortícolas como ciência interdisciplinar, bem como as formas de manejos agrícolas inertes a essa ciência.

### II. Programa

Introdução a tecnologia de pós-colheita de produtos hortícolas: aspectos socioeconômicos e tipologia de mercados.

Aspectos fisiológicos do desenvolvimento dos produtos hortícolas

Senescência, distúrbios fisiológicos e podridões pós-colheita

Técnicas de colheita e ponto de colheita de frutos, hortaliças e outros

Técnicas de armazenagem e conservação: resfriamento e refrigeração,

Técnicas de armazenagem e conservação: atmosfera controlada e modificada

Qualidade de frutos, hortaliças e outros

Padronização de frutos, hortaliças e outros

Classificação de frutos, hortaliças e outros

Embalagem e transporte de frutos, hortaliças e outros

### III. Metodologia de Ensino

As aulas serão expositivas e dialogadas de forma presencial.

Os materiais didáticos serão disponibilizados na plataforma Moodle.

As avaliações serão individuais.

### IV. Formas de Avaliação

Para aprovação na disciplina: média final igual ou superior a sete (7,0) e frequência mínima de 75%, conforme legislação da universidade.

Avaliações: serão duas avaliações para compor a Média avaliativa (Ma), cada avaliação será composta pela participação em aula e atividades (exercícios) – peso 1,0 e prova acumulativa – peso 9,0. Obtendo média igual ou superior a sete (7,0) e frequência mínima de 75% = Situação APROVADO(A). Como oportunidade de recuperação, para os alunos que não obterem a média supracitada, realizará uma prova acumulativa de peso 10,0 compondo a Média de oportunidade (Mo). Assim, para a Aprovação o aluno(a) deverá ter Média Final (Mf) igual ou superior a sete (7,0). [Cálculo da Mf = (Ma+Mo)/2].

### V. Bibliografia

#### Básica

CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio. 2. ed. Lavras: Universidade Federal de Lavras, 2005.

FERREIRA, M. D. (Ed.). Instrumentação pós-colheita em frutas e hortaliças. Brasília: EMBRAPA, 2017. 286p.

FERREIRA, M. D. (Ed.). Colheita e Beneficiamento de Frutas e Hortaliças. São Carlos: EMPRAPA, 2008. 146p.

TAIZ, L.; ZEIGER, E. Fisiologia Vegetal. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2009, 848p.

#### Complementar

ANDRIOLO, J. L. Fisiologia das culturas protegidas. Santa Maria: Editora UFSM, 1999. 142p.

ANDRIOLO, J. L. Olericultura geral: princípios e técnicas. Santa Maria: UFSM, 2002. 158p.

CASTELLANE, P.D.; ARAUJO, J.A.C. Cultivo sem solo-Hidroponia. Jaboticabal. FUNEP. 1994. 43p.

FILGUEIRA, F. A. R. Novo Manual de Olericultura: agrotecnologia moderna na produção e comercialização de hortaliças. 3ª ed. Viçosa: UFV, 2013. 421 p.

FOLEGATTI, M. V.; CASARINI, E.; BLANCO, F. F.; BRASIL, E. P. C.; RESENDE, R. S. Fertilização: flores, frutas e hortaliças.

Guaíba: Agropecuária, 2001. 336p.

GUIMARÃES, M. A.; FEITOSA, F. R. C. Implantação de hortas: aspectos a serem considerados. Fortaleza: PRONTOGRAF, 2015.



# UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

Reconhecida pelo Decreto Estadual nº 3.444, de 8 de agosto de 1997

<b>Ano</b>	2022	
<b>Tp. Período</b>	Segundo semestre	
<b>Curso</b>	AGRONOMIA (460)	
<b>Disciplina</b>	1171 - TECNOLOGIA PÓS-COLHEITA DE PRODUTOS HORTÍCOLAS	<b>Carga Horária:</b> 34
<b>Turma</b>	AGI	

## PLANO DE ENSINO

104p.

KÄMPF, A. N. Produção comercial de plantas ornamentais. Guaíba: Agropecuária, 2000. 254 p.

RODRIGUES, L. R. F. Técnicas de cultivo hidropônico e de controle ambiental no manejo de pragas, doenças e nutrição vegetal em ambiente protegido. Jaboticabal: FUNEP, 2002, 762p.

RODRIGUES, R. S. S. Olericultura. Londrina: Educacional S.A., 2019. 224p.

SANTOS, O. S. (Org.) Hidroponia. Santa Maria: UFSM, 2009. 392 p.

SANTOS, O. S. (Org.). Cultivo hidropônico. Santa Maria: FACOS - UFSM, 2012. 264p.

---

## APROVAÇÃO

**Inspetoria:** DEAGRO/G

**Tp. Documento:** Ata Departamental

**Documento:** 18

**Data:** 12/12/2022