



# UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

<b>Ano</b>	2024	
<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 ao aluno conhecimento geral da fisiologia pós-colheita de frutos e hortaliças e conceitos fundamentais sobre a qualidade, conservação e padronização de produtos hortícolas.

### II. Programa

#### 1. ASPECTOS FISIOLÓGICOS DO DESENVOLVIMENTO DE FRUTAS E HORTALIÇAS

##### 1.1. DEFINIÇÃO E CLASSIFICAÇÃO DE FRUTOS E HORTALIÇAS

- 1.1.1. Frutos secos e carnosos
- 1.1.2. Frutos simples e compostos
- 1.1.3. Frutos partenocárpicos
- 1.1.4. Frutos climatéricos e não-climatéricos
- 1.1.5. Hortaliças: Folhas, raízes, tubérculos e frutos

##### 1.2. DESENVOLVIMENTO DOS FRUTOS

- 1.2.1. Polinização e Fertilização
- 1.2.2. Crescimento: Estrutura de Tecidos e Padrões de crescimento
- 1.2.3. Maturação, Amadurecimento e senescência
- 1.2.4. Principais transformações físico-químicas
- 1.2.5. Índices de Maturação

##### 2. ATIVIDADE RESPIRATÓRIA

- 2.1. Climatério
- 2.2. Respiração em Hortaliças
- 2.3. Vias Metabólicas da Respiração
- 2.4. Fatores de Influência na Respiração

##### 3. FITORMÔNIOS

##### 4. PERDA DE ÁGUA DE PRODUTOS HORTÍCOLAS

##### 5. DISTÚRBIOS FISIOLÓGICOS EM PRODUTOS HORTÍCOLAS

##### 6. PODRIDÕES PATOGÊNICAS EM FRUTOS E HORTALIÇAS

##### 5. MEIOS PARA REDUÇÃO DAS PERDAS PÓS-COLHEITA

- 5.1. Pré-colheita e Colheita
- 5.2. Embalagem e Transporte
- 5.3. Armazenamento Refrigerado em Atmosfera convencional e AM e AC

### III. Metodologia de Ensino

As aulas teóricas abordarão temas sobre a fisiologia e tecnologia pós-colheita de frutas e hortaliças, utilizando-se recursos audiovisuais e quadro negro. As aulas práticas serão realizadas em laboratório e a campo, de forma complementar aos conceitos teóricos apresentados. Estas aulas serão realizadas quinzenalmente, e relacionadas sempre que possível com as aulas teóricas e principalmente com o curso.

### IV. Formas de Avaliação

Serão realizadas 3 avaliações individuais e escritas, 1 seminário em grupo e 1 relatório de aula prática. As notas serão calculadas pela média aritmética das três formas de avaliações: Média das provas 33,33, Seminário 33,33, Relatório 33,33.

Como forma de recuperação, o aluno poderá realizar uma prova que substitua a menor nota entre as notas das avaliações individuais escritas.

### V. Bibliografia

#### Básica

CHITARRA, M.I.F.; CHITARRA, A.B. Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio. 2ed. Lavras: UFLA, 2005. 785p.  
BLEINROTH, E.W.; SIGRIST, J.M.; ARDITO, E.F.G. et al. Tecnologia de pós-colheita de frutas tropicais. Campinas: ITAL, 1992.



# UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

<b>Ano</b>	2024	
<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

203p. (Manual Técnico, 9).

### Complementar

- Revista Brasileira de Fruticultura
- Pesquisa Agropecuária Brasileira
- Toda Fruta
- Informe Agropecuário

### APROVAÇÃO

**Inspetoria:** DEAGRO/G  
**Tp. Documento:** Ata Departamental  
**Documento:** 12  
**Data:** 09/09/2024