

<b>Ano</b>	<b>2023</b>
<b>Tp. Período</b>	<b>Segundo semestre</b>
<b>Curso</b>	<b>AGRONOMIA (460)</b>
<b>Disciplina</b>	<b>1171 - TECNOLOGIA PÓS-COLHEITA DE PRODUTOS HORTÍCOLAS</b>
<b>Turma</b>	<b>Carga Horária: 34</b>
<b>AGI</b>	

## 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

Conhecer a fisiologia, metabolismo, tecnologia pós-colheita, classificação comercial, beneficiamento, controle de qualidade e de pragas que atacam os produtos agrícolas; Conhecer os métodos de pré-processamento e processamento dos alimentos através do estudo de operações físicas unitárias.

### II. Programa

Definição e classificação dos frutos

Definição e classificação das hortaliças

Ciclo vital dos frutos: fertilização, crescimento, maturação e amadurecimento, senescência e morte

Atividade respiratória

Fitohormônios: etileno, auxinas, citocininas, ácido abscissico e giberelinas

### III. Metodologia de Ensino

Aulas teóricas expositivas com uso de lousa digital, slides, textos e listas de exercícios, sempre relacionando o conteúdo em pauta à futura prática da profissão;

O material didático será disponibilizado para os alunos por meio da Plataforma de aprendizagem Moodle bem como as indicações bibliográficas da biblioteca física e digital.

Serão propostos exercícios e aulas práticas, de forma a permitir ao aluno a aplicação e fixação dos conceitos e procedimentos apresentados em aulas.

### IV. Formas de Avaliação

Será realizada uma prova valendo dez pontos, com peso de 70 da média P1;

Será realizado um trabalho prático e atividades em aula que irão valer dez pontos com peso de 30 da média P1;

Os estudantes terão a oportunidade de realizar uma prova substitutiva, que irá substituir a menor nota das provas

### 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

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

ANDRIOLI, 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. Fertirrigação: 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. 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

Ano	2023
Tp. Período	Segundo semestre
Curso	AGRONOMIA (460)
Disciplina	1171 - TECNOLOGIA PÓS-COLHEITA DE PRODUTOS HORTÍCOLAS
Carga Horária:	34
Turma	AGI

## **PLANO DE ENSINO**

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:** 19

**Data:** 30/10/2023