

**DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: FISILOGIA PÓS-COLHEITA DE VEGETAIS		
Código:		Carga Horária Total: 40h
Número de Créditos: 02		Nível: Graduação
Pré-requisitos: Sem pré-requisito		Semestre: 03
CH Teórica: 30h		CH Prática: 10h
CH Presencial: 40h		CH não presencial: 0
PCC: 0	EXTENSÃO: 0	PCC/EXTENSÃO: 0
EMENTA		
Introdução à fisiologia e frutos e hortaliças. Crescimento e desenvolvimento de frutos e hortaliças. Transformações metabólicas no ciclo vital de frutos e hortaliças. Atividade respiratória em frutos. Etileno. Manuseio durante a colheita e pós-colheita. Maturidade e atributos de qualidade.		
OBJETIVOS		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Conhecer os fundamentos teóricos das análises de alimentos; 2. Identificar os equipamentos e vidrarias usadas na análise de alimentos; 3. Compreender as metodologias convencionais e instrumentais aplicadas aos diversos tipos de alimentos; 4. Conhecer a importância e aplicação da análise sensorial de alimentos; 5. Identificar os métodos de análise e avaliação da qualidade. 		
PROGRAMA		
1. Fisiologia e transformações bioquímicas durante o amadurecimento e armazenamento.		

- 1.1. Introdução;
- 1.2. Transformações bioquímicas durante o amadurecimento e armazenamento;
- 1.3. transformações bioquímicas;
- 1.4. Atividade respiratória;
- 1.5. Fitormônios;
2. Perdas pós-colheita.
 - 2.1. Introdução;
 - 2.2. Tipos de perdas;
 - 2.3. Causas das perdas;
 - 2.4. Meios para redução das perdas;
3. Qualidade pós-colheita.
 - 3.1. Indicadores de Qualidade;
 - 3.2. Padrões de Qualidade;
 - 3.3. Avaliação/ certificação da qualidade;
 - 3.4. Determinação do ponto de colheita;
 - 3.5. Cuidados na colheita;
 - 3.6. Técnicas adequadas de colheita;
4. Armazenamento pós-colheita.
 - 4.1. Atmosfera controlada e modificada;
 - 4.2. Refrigeração;
 - 4.3. Minimamente processados;
 - 4.3.1. Definição e princípio da tecnologia de processamento mínimo;
 - 4.3.2. Processo de produção, desde a colheita até o armazenamento e comercialização dos produtos;
 - 4.3.4. Tipos de embalagens utilizadas nos produtos e sua qualidade;
 - 4.3.5. Fatores que influenciam na qualidade dos produtos;

- 4.3.6. Alterações fisiológicas e bioquímicas advindas do processo de produção;
- 4.3.7. Legislação.
5. Padronização, classificação, embalagem e transporte de produtos.
6. Distúrbios fisiológicos.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas e dialogadas; leituras; realização de exercícios de forma individual e/ou em pequenos grupos, visita técnica, aula prática, seminários.

RECURSOS

Quadro branco, pincéis, apagador.

Projektor de multimídia.

Lista de exercícios/tarefas.

Material impresso.

Visita técnica

Aula prática

Tecnologia da Informação e Comunicação (TIC) com utilização de Objetos de Aprendizagem (OA) utilizados através dos recursos tecnológicos em sala de aula.

AValiação

A avaliação será permanente e processual, envolvendo produção escrita (provas, trabalhos individuais e em grupos) debates e seminários, de acordo com o Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. CHITARRA, Maria Isabel Fernandes. **Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio**. 2 atual. ampl. Lavras: Universidade Federal de Lavras - UFLA, 2005. 783 p. ISBN 85-87692-27-5.
2. KERBAUY, Gilberto Barbante. **Fisiologia vegetal**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. 431 p. ISBN 978-85-277-1445-7.
3. LIMA, Urgel de Almeida (coordenação). **Matérias-primas dos alimentos**. São Paulo: Blucher, 2010. 402 p. ISBN 978-85-212-0529-6.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. CALLADO, Antônio André Cunha (organização). **Agronegócio**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2017. 216 p. ISBN 978-85-224-9449-1.
2. LIMA, Urgel de Almeida (coordenação). **Matérias-primas dos alimentos**. São Paulo: Blucher, 2010. 402 p. ISBN 978-85-212-0529-6.
3. OETTERER, Marília. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri: Manole, 2006. 612 p. ISBN 85-204-1978-x.
4. SILVA, Rui Corrêa da. **Produção vegetal: processos, técnicas e formas de cultivo**. São Paulo: Érica, 2014. 120 p., il. (Eixos). ISBN 9788536507743.
5. TAIZ, Lincoln; ZEIGER, Eduardo. **Fisiologia vegetal**. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013. 918 p., il. color. ISBN 9788536327952.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico