



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA

**FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR**

CÓDIGO:	COMPONENTE CURRICULAR: FISIOLOGIA E MANEJO PÓS-COLHEITA	
UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE: INSTITUTO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS		SIGLA: ICIAG
CH TOTAL TEÓRICA: 15 horas	CH TOTAL PRÁTICA: 15 horas	CH TOTAL: 30 horas

1. OBJETIVOS

Aprofundar os conhecimentos na área de armazenamento, conservação pós-colheita e processamento de frutas e hortaliças, objetivando maximizar o aproveitamento desses vegetais para a produção de alimentos e evitando a perda pós-colheita. Dessa forma o aluno deverá estar apto a indicar a aplicar as técnicas adequadas para o armazenamento, conservação pós-colheita e processamento de frutas e hortaliças; bem como deverá estar apto a identificar, enumerar e solucionar os problemas relativos a higiene e controle de qualidade desses produtos.

2. EMENTA

Perdas pós-colheita. Princípios fisiológicos e bioquímicos envolvidos nos processos de maturação e senescência. Fatores pré-colheita e colheita. Qualidade pós-colheita. Padronização e classificação. Embalagem. Sistemas de armazenamento, refrigeração, controle e modificação de atmosfera. Distribuição e utilização de produtos. Desordens fisiológicas e doenças.

3. PROGRAMA

UNIDADE	T	P	CHT
1 Perdas pós-colheita. Avaliação das perdas pós-colheita. Tipos de perdas. Causas das perdas. Métodos para redução e controle das perdas	1	1	2
2 Princípios fisiológicos e bioquímicos envolvidos nos processos de maturação e senescência Crescimento e desenvolvimento Fisiologia da maturação e atributos de qualidade Fisiologia pós-colheita (respiração, transpiração, etileno, transformações bioquímicas).	3	3	6
3 Fatores pré-colheita e colheita. Pré-colheita: práticas culturais Colheita: tipos de colheita, manuseio, estádio de maturação, higiene e aspectos fitossanitários	1	1	2
4 Qualidade pós-colheita. Atributos de qualidade (aparência, textura, "Flavor", valor nutritivo, segurança) Maturidade e índices de qualidade	1	1	2
5 Padronização e classificação Padrões nacionais e internacionais Classificação	1	2	3

6	Embalagem. Materiais de embalagem, principais tipos de embalagem, centrais de embalagem	1	2	3
7	Armazenamento, refrigeração, controle e modificação de atmosfera.	4	2	6
8	Distribuição e utilização de produtos Princípios básicos de transporte Transporte rodoviário, aéreo e marítimo Canais de comercialização	1	1	2
9	Desordens fisiológicas e doenças. Efeito da temperatura Efeito da atmosfera controlada Principais doenças e desordens fisiológicas durante o armazenamento e seus controles	2	2	4
Total		15	15	30

4. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CORTEZ, L. A. B.; HONÓRIO, S. L.; MORETTI, C. L. **Resfriamento de frutas e hortaliças**. Brasília: EMBRAPA Hortaliças, 2002. 428 p.

LUENGO, R. F. A.; CALBO, A. G. (ed.). **Embalagens para comercialização de hortaliças e frutas no Brasil**. Brasília: EMBRAPA Hortaliças, 2009. 256 p.

OLIVEIRA, S. M. A. de et al.(ed.). **Patologia pós-colheita**: frutas, olerícolas e ornamentais tropicais. Brasília: EMBRAPA Informação Tecnológica, 2006. 855 p.

5. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ANDRIGUETO, J. R.; KOSOSKI, A. R. (org.). **Marco legal da produção integrada de frutas do Brasil**. Brasília: MAPA/SARC, 2002. 58 p.

CONTREIRAS, J. **Fisiologia e bioquímica da respiração das plantas superiores**. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 1992. 312 p.

LANA, M. M. **Atmosfera modificada e controlada**: aplicação na conservação de produtos hortícolas. Brasília: EMBRAPA, Comunicação para Transferência de Tecnologia: EMBRAPA Hortaliças, 2000. 34 p.

LUENGO, R. F. A. **Armazenamento de hortaliças**. Brasília: EMBRAPA Hortaliças, 2001. 242 p.

SALUNKHE, D. K. **Postharvest biotechnology of food legumes**. Boca Raton: CRC Press, c1985. 160 p.

6. APROVAÇÃO

Fernando Juari Celoto
Coordenador do Curso de Agronomia

Hudson de Paula Carvalho
Diretor do Instituto de Ciências Agrárias



Documento assinado eletronicamente por **Fernando Juari Celoto, Coordenador(a)**, em 16/11/2022, às 08:08, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Hudson de Paula Carvalho, Diretor(a)**, em 01/12/2022, às 11:18, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **3559560** e o código CRC **43BB5778**.