

PLANO DE ENSINO DE DISCIPLINA

IDENTIFICAÇÃO

Disciplina: FISILOGIA PÓS-COLHEITA DE PRODUTOS HORTÍCOLAS	Código: FIT 610
Professor(as): Renato Domiciano Silva Rosado	

CARGA HORÁRIA

Semestral:	Semanal:		
45	Em sala de aula virtual	Em outros ambientes	De dedicação do estudante à disciplina
	15	15	15

CRÉDITOS

Contabiliza créditos? Sim	Número de Créditos: 3
---------------------------	-----------------------

Ementa: Características do tecido vegetal vivo. Tipos de respiração e fatores determinantes. Teorias da maturação e senescência. Perda de água pelo tecido vegetal. Refrigeração de produtos hortícolas. Transporte de produtos hortícolas. Armazenamento de produtos hortícolas (folhas, frutos e flores).

Objetivos: Oferecer aos estudantes de Pós Graduação em Fitotecnia e áreas afins conhecimento da fisiologia do desenvolvimento dos órgãos vegetais e um melhor entendimento das transformações que ocorrem na fase pré-colheita e pós-colheita, bem como dos efeitos dos numerosos fatores que interferem na vida pós-colheita das frutas e hortaliças.

UNIDADE 1

Conteúdo: Conceitos básicos sobre fisiologia e manejo pós-colheita

Recursos: Aulas ao vivo via Google Meet, chat, grupos de discussão e apresentação de trabalhos, vídeos, aulas narradas e leitura de artigos científicos.

Metodologia:	Cronograma	
	Data	Horário
• Conteúdo programático, avaliações e trabalhos	11/01/2021	14:00-16:00
• Causas de perdas pós-colheita de hortaliças	13/01/2021	14:00-18:00
• Fisiologia do desenvolvimento e amadurecimento relacionados à pós-colheita de hortaliças	15/01/2021	14:00-16:00

Avaliação da Unidade 1		
	Tipo/Instrumento	Valor
	Participação	5
	Trabalhos	10
	Prova 18/01/2021	15
UNIDADE 2		
Conteúdo: Respiração, alterações físicas, químicas de frutos e hortaliças e fitoreguladores		
Recursos: Aulas ao vivo via Google Meet, chat, grupos de discussão e apresentação de trabalhos, vídeos, aulas narradas e leitura de artigos científicos.		
Metodologia	Cronograma	
	Data	Horário
Controle da respiração de hortaliças relacionado com perda pós-colheita	20/01/2021	14:00-18:00
Alterações físicas e químicas durante o amadurecimento e senescência de hortaliças	22/01/2021	14:00-16:00
Biossíntese, mecanismo de ação e aplicações de fitoreguladores em hortaliças	25/01/2021	14:00-16:00
Avaliação da Unidade 2		
	Tipo/Instrumento	Valor
	Participação	5
	Trabalhos	10
	Prova 27/01/2021 14:00 – 18:00	20
UNIDADE 3		
Conteúdo: Práticas culturais e manuseio na qualidade pós-colheita do campo aos centros de comercialização		
Recursos: Aulas ao vivo via Google Meet, chat, grupos de discussão e apresentação de trabalhos, vídeos, aulas narradas e leitura de artigos científicos.		
Metodologia	Cronograma	
	Data	Horário
Interação entre práticas culturais, qualidade e pós-colheita de hortaliças	29/01/2021	14:00-16:00
Embalagens e rastreabilidade na pós-colheita e comercialização de hortaliças	01/02/2021	14:00-16:00
Métodos de conservação pós-colheita de hortaliças	03/02/2021	14:00-18:00
Refrigeração, armazenamento, transporte e comercialização de hortaliças	05/02/2021	14:00-16:00

Biologia molecular aplicada à conservação pós-colheita de hortaliças		08/02/2021	14:00-18:00	
Avaliação da Unidade 3				
		Tipo/Instrumento	Valor	
		Participação	5	
		Trabalhos	10	
		Prova 06/07/2020 14:00 – 18:00	20	
Outras atividades:				
10	Fev	4a. -Feira	14:00-16:00	Vídeo aula ao vivo Supermercado Escola
12	Fev	6a. -Feira	14:00-16:00	Vídeo aula
Obs. Os horários descritos no cronograma contabilizam aulas síncronas e assíncronas.				
REFERÊNCIAS:				
Burg SP. 2004. Postharvest physiology and hypobaric storage of fresh produce. CABI, Wallingford				
Kader AA. 2002. Postharvest technology of horticultural crops. University of California, Davis				
Khan NA. 2006. Ethylene action in plants. Springer, Berlin				
Wills R, McGlasson B, Graharn D, JOYCE D. 2007. Postharvest: an introduction to the physiology and handling of fruit, vegetables and ornamentals. 5th edition. CABI, Wallingford				
Chitarra, M. I. F., & Chitarra, A. B. (2005). Pós-Colheita de Frutas e Hortaliças: Fisiologia e Manuseio. 2nd edn (Lavras: UFLA).				
Artigos científicos a serem disponibilizados no PVANET no decorrer do curso				