



Portal Coordenação
Graduação

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO DE ATIVIDADES
ACADÊMICAS

EMITIDO EM 08/04/2021 17:36



SIGAA

PLANO DE CURSO

Dados Gerais da Turma	
Turma:	4102061 - FISIOLOGIA PÓS-COLHEITA - Turma: 01 (2020.1)
Docente(s):	3157372 - DIEGO SILVA BATISTA
Carga Horária:	30h
Horário:	6T12
Programa do Componente Curricular	
Ementa:	Entendimento das causas das deteriorações e perdas pós-colheita. Conhecimento dos princípios fisiológicos e bioquímicos envolvidos nos processos de maturação, senescência e das injúrias pós-colheita. Entendimento das técnicas de preservação da qualidade e aumento da vida útil de frutas e hortaliças, bem como dos efeitos do processamento na qualidade de tecidos vegetais.
Objetivos:	Oferecer informações atuais e especializadas na área de fisiologia e manejo de frutos e hortaliças na pós-colheita, preparando o acadêmico para atuar junto aos produtores e empresas, orientando práticas de manejo e armazenamento para evitar perdas e manter a qualidade dos produtos hortícolas.
Conteúdo:	Conceitos básicos. Perdas pós-colheita. Qualidade de frutos e hortaliças. Fisiologia pós-colheita. Atividade respiratória de frutos e hortaliças e fatores que a controlam: temperatura, CO ₂ , oxigênio, etileno, hormônios e outros. Transformações metabólicas durante a maturação e amadurecimento de frutos e hortaliças. Estresse e desordens fisiológicas. Tecnologia pós-colheita de frutos e hortaliças. Fatores pré-colheita e colheita. Tratamento e manuseio antes do transporte e armazenamento. Armazenamento de frutos e hortaliças. Embalagem, transporte e distribuição de frutos e hortaliças. Visitas técnicas a unidades de armazenamento e processamento de frutas e hortaliças e centrais de distribuição."
Habilidades e Competências:	O estudante será capaz de entender as causas das deteriorações e perdas pós-colheita; conhecer os princípios fisiológicos e bioquímicos envolvidos nos processos de maturação, senescência e das injúrias pós-colheita; e reconhecer as técnicas de preservação da qualidade e aumento da vida útil de frutas e hortaliças, bem como dos efeitos do processamento na qualidade de tecidos vegetais.
Metodologia de Ensino e Avaliação	
Metodologia:	Aulas expositivas e encontros síncronos utilizando preferencialmente a plataforma de aprendizado Moodle, que será disponibilizada pela UFPB, sendo possível ainda a utilização de outras plataformas (Google classroom, Youtube, mídias sociais, Facebook, Instagram e outros).
Procedimentos de Avaliação da Aprendizagem:	A aprendizagem será avaliada através de provas teóricas e estudos dirigidos ao longo do curso.
Horário de atendimento:	
Cronograma de Aulas	

Dados Gerais da Turma		
Início	Fim	Descrição
11/09/2020	11/09/2020	Apresentação/Introdução à Pós-colheita
18/09/2020	18/09/2020	Perdas Pós-colheita
25/09/2020	25/09/2020	Qualidade pós-colheita de frutos e hortaliças
02/10/2020	02/10/2020	Composição química e valor nutricional de frutos e hortaliças
09/10/2020	09/10/2020	Transformações metabólicas durante o amadurecimento de frutos e hortaliças
23/10/2020	23/10/2020	Primeira avaliação
23/10/2020	23/10/2020	Atividade respiratória de frutos e hortaliças
30/10/2020	30/10/2020	Estresses e desordens fisiológicas
06/11/2020	06/11/2020	Etileno
13/11/2020	13/11/2020	Pré-resfriamento, beneficiamento e classificação
20/11/2020	20/11/2020	Embalagem, armazenamento e transporte
27/11/2020	27/11/2020	Encontro síncrono
04/12/2020	04/12/2020	Segunda avaliação
11/12/2020	11/12/2020	Prova Final
Avaliações		
Data	Hora	Descrição
23/10/2020	13h	Avaliação 1
04/12/2020	13h	Avaliação 2
08/12/2020	13h	Reposição
11/12/2020	13h	Exame Final
08/12/2020		Reposição
11/12/2020		Exame Final
Referências Básicas		
Tipo de material	Descrição	
Livro	CHITARRA, Maria Isabel Fernandes; CHITARRA, Adimilson Bosco. Pos-colheita de frutos e hortaliças : fisiologia e manuseio. Lavras: Esal-Faepe, 1990. 293 p.	
Livro	CHITARRA, Maria Isabel Fernandes. Processamento mínimo de frutos e hortaliças . Viçosa: CPT, 2007. 280p:il. (série agroindústria) ISBN: 9788576012207.	
Referências Complementares		
Tipo de material	Descrição	

Número do documento: **407412** Data de emissão: **08/04/2021** Código de verificação: **6118b81432**

ATENÇÃO

Para verificar a autenticidade deste documento acesse <https://sigaa.ufpb.br/sigaa/documentos/> informando o número do documento, data de emissão e o código de verificação

SIGAA | STI - Superintendência de Tecnologia da Informação da UFPB / Cooperação UFRN - Copyright © 2006-2021 | producao_sigaa-2.sigaa-2 | 20210405064841-master