


UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA - UESB DEPARTAMENTO DE FITOTECNIA E ZOOTECNIA CAMPUS DE VITÓRIA DA CONQUISTA	PLANO DE CURSO
--	-----------------------

CÓDIGO	CURSO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO
FZ1424	MESTRADO EM AGRONOMIA	PROCESSAMENTO PÓS-COLHEITA DE FRUTAS E HORTALIÇAS	

C.H. SEMESTRAL	PROFESSOR	CRÉDITO T P E	ANO	PERÍODO LETIVO
60 H	Tiyoko Nair Hojo Rebouças	4		2018

APROVAÇÃO PELO COLEGIADO DO PROGRAMA DE PÓS GRADUAÇÃO EM AGRONOMIA	ASSINATURA DO COORDENADOR
	 Prof.^a Maria Aparecida Castellani Coord. do PPG em Agronomia Cad. N ^o 72.000613-8

EMENTA:
Estrutura e composição das frutas e hortaliças de maior importância comercial. Desenvolvimento e cuidados de pré e pós-colheita. Maturação e amadurecimento. Atividades respiratórias. Frigoríficos de frutas. Problemas de pré-resfriamento. Estocagem em atmosfera controlada.

OBJETIVO GERAL:
Avaliar a importância da estrutura e composição de frutas e hortaliças, assim como características pré e pós-colheita na conservação das mesmas.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS POR UNIDADE:

I UNIDADE: Estudo da estrutura e composição de hortifruti. Estudo dos procedimentos pré e pós-colheita visando a qualidade do produto.
II UNIDADE: Estudo de atividades fisiológicas pós-colheita. Estudo de mecanismos para a manutenção da qualidade de hortifruti pós-colheita.

III UNIDADE:

Estudo de embalagens para hortifuti: conceitos gerais e principais tipos.
Estudo de parâmetros e locais de importância para a estocagem de hortifuti.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:**I UNIDADE**

Definição e estudo da estrutura e composição de frutas e hortaliças de importância econômica relevante para a região sudoeste da Bahia em nível nacional e internacional. Estudo de procedimentos pré e pós-colheita de hortaliças e frutas como ponto de maturação, higienização e conservação entre outros, que visam manter a qualidade e conservação destes produtos.

II UNIDADE

Estudo da atividade respiratória de hortifruiti. Estudo de técnicas para a redução da taxa respiratória dos produtos estudados visando a manutenção da qualidade do produto durante transporte e estocagem.

III UNIDADE

Definição de embalagens e apresentação dos principais tipos utilizados para hortaliças e frutas, assim como as características relevantes destas para o acondicionamento destes produtos.
Definição e estudo dos parâmetros envolvidos na estocagem de frutas e hortaliças.

PROCEDIMENTO:

Aulas expositivas, teóricas e práticas. Apresentação de seminários. Elaboração e desenvolvimento de um trabalho experimental. Visita Técnica.

AValiação:

Provas, apresentação de seminários e apresentação de um trabalho experimental desenvolvido durante o período da disciplina.

NÚMERO DE AULAS POR UNIDADE:

I UNIDADE: 7 aulas teóricas e 3 aulas práticas

II UNIDADE: 5 aulas teóricas e 5 aulas práticas

III UNIDADE: 3 aulas teóricas e 7 aulas práticas

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CHITARRA, M. I. F; CHITARRA, A . B. Pós-colheita de frutos e hortaliças. Escola Superior de Agricultura de Lavras. 2005.

BARUFFALDI, R.; OLIVEIRA, M.N. Fundamentos de tecnologia de alimentos. São Paulo: Atheneu. v.3., 317p., 1998.

KLUGE, R. A. ; FACHINELLO, JOSÉ CARLOS ; NACHTIGAL, J. C. ; BILHALVA, A. B. . Fisiologia e manejo pós-colheita de frutas de clima temperado. Campinas - SP: Livraria e Editora Rural,. v. 1. 214 p. 2002

JEAN PAUL GAYET et al. Resfriamento de Frutas e Hortaliças Editora de EMBRAPA, 428p 2002.

KADER, A.A. Postharvest technology of horticultural crops. California: University of California, 2002. 535p. 3rd edition.