



Serviço Público Federal  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense  
Pró-Reitoria de Ensino  
Campus Pelotas – Visconde da Graça  
Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria

<b>DISCIPLINA:</b> Fisiologia Pós-Colheita de Frutas e Hortaliças	
<b>Vigência:</b> a partir de 2010/2	<b>Período Letivo:</b> 4º semestre
<b>Carga Horária Total:</b> 45 h	<b>Código:</b> CAVG_Diren.138
<b>Ementa:</b> Estudo dos aspectos fisiológicos do desenvolvimento de frutas e hortaliças Caracterização de perdas pós-colheita. Estudos dos fatores pré-colheita e colheita. Compreensão de processos de embalagem, transporte e armazenamento. Identificação de desordens fisiológicas e aspectos da qualidade pós-colheita.	

## Conteúdos

### UNIDADE I – Aspectos Fisiológicos do Desenvolvimento de Frutas e Hortaliças

- 1.1. Definição e classificação de frutas
- 1.2. Definição e classificação de hortaliças
- 1.3. Ciclo vital dos frutos
- 1.4. Atividade respiratória
- 1.5. Fitormônios

### Unidade II – Perdas Pós-Colheita

- 2.1. Magnitude das perdas
- 2.2. Avaliação das perdas
- 2.3. Locais de perdas
- 2.4. Meios para redução e controle de perdas

### UNIDADE III – Fatores Pré-Colheita e Colheita

- 3.1. Interação entre fatores pré-colheita e a qualidade do produto
- 3.2. Práticas culturais
- 3.3. Fatores ambientais
- 3.4. Fatores da colheita e do manuseio

### UNIDADE IV – Embalagem e Transporte

- 4.1. Funções e requisitos das embalagens
- 4.2. Materiais de embalagem
- 4.3. Embalagens convencionais
- 4.4. Embalagens ativas ou inteligentes
- 4.5. Centrais de embalagem
- 4.6. Legislação sobre embalagens
- 4.7. Sistemas de transporte

### UNIDADE V – Armazenamento

- 5.1. Objetivos e duração do armazenamento
- 5.2. Armazenamento refrigerado
- 5.3. Controle e modificação da atmosfera



Serviço Público Federal  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense  
Pró-Reitoria de Ensino  
Campus Pelotas – Visconde da Graça  
Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria

#### UNIDADE VI – Estresses e desordens fisiológicas

- 6.1. Sensibilidade dos tecidos
- 6.2. Sintomas
- 6.3. Fatores nutricionais e/ou climáticos
- 6.4. Temperatura, umidade, composição de gases na atmosfera
- 6.5. Danos mecânicos, patógenos, radiação, produtos químicos

#### UNIDADE VII – Qualidade Pós-Colheita:

- 7.1. Atributos de qualidade
- 7.2. Valor nutricional e funcional
- 7.3. Segurança no uso de frutas e hortaliças
- 7.4. Fatores que interferem na qualidade e avaliação da qualidade
- 7.5. Padronização e classificação

#### **Bibliografia básica:**

ARAÚJO, P.J. Manejo e Conservação Pós-Colheita: Fisiologia e Tecnologia Pós-Colheita do Pêssego. In: MEDEIROS, C.A.B.; RASEIRA, M. do C.B. **A Cultura do Pessequeiro**. Brasília: Embrapa SPI; Pelotas: Embrapa CPACT, 1998. p. 318-339.

CHITARRA, M.I.F.; CHITARRA, A.B. **Pós-Colheita de Frutas e Hortaliças: Fisiologia e Manuseio**. 2ed. Lavras: UFLA, 2005. 785p.

CORTEZ, L. A. B.; HONÓRIO, S. L.; MORETTI, C. L. **Resfriamento de Frutas e Hortaliças**. Brasília: Embrapa-Hortaliças, 2002. 428p.

#### **Bibliografia Complementar:**

LIMA, L.C.O. **Fatores Pré-colheita e Pós-colheita que Afetam a Qualidade das Frutas e Hortaliças**. 1ed. Lavras: UFLA/FAEPE, 2000.

QUEIROZ, M. I.; TREPTOW, R.O. **Análise Sensorial para a Avaliação da Qualidade dos Alimentos**. Rio Grande: Ed. Da FURG, 268p., 2006.