



Serviço Público Federal
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense
Pró-Reitoria de Ensino

DISCIPLINA: Fisiologia Pós-Colheita de Frutas e Hortaliças	
Vigência: a partir de 2013/2	Período Letivo: 4º semestre
Carga horária Total: 45h	Código: CAVG_Diren.138
Ementa: Definição e classificação de frutas e hortaliças. Atividade respiratória. Fitormônios. Fatores pré-colheita e colheita. Perdas pós-colheita. Embalagem e transporte. Armazenamento. Desordens fisiológicas. 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
- 1.6 Valor Nutricional

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 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 embalagens
- 4.3 Embalagens convencionais
- 4.4 Embalagens ativas ou inteligentes
- 4.5 Centrais de embalagens
- 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

UNIDADE VI – Estresses e Desordens Fisiológicas

- 6.1 Sensibilidade dos tecidos



Serviço Público Federal
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense
Pró-Reitoria de Ensino

- 6.2 Sintomas
- 6.3 Fatores nutricionais
- 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 Pessegueiro. 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**. 2.ed. 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

DAMODARAN, S.; PARKIN, K.L.; FENNEMA, O.R. **Química de Alimentos de Fennema**. 4.ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 900p.

KOBLITZ, M.G.B. **Bioquímica de Alimentos: Teoria e Aplicações Práticas**. São Paulo: Guanabara Koogan, 2008. 256p.

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

MARENCO, R.A.; LOPES, N.F. **Fisiologia Vegetal**, 3.ed. Viçosa: UFV, 2011.

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