



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO
DECANATO DE ENSINO DE GRADUAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ASSUNTOS ACADÊMICOS E REGISTRO GERAL
DIVISÃO DE REGISTROS ACADÊMICOS
PROGRAMA ANALÍTICO

DISCIPLINA

CÓDIGO: IA 122 CRÉDITOS: 02 (2T-0P)	FISIOLOGIA E TECNOLOGIA PÓS-COLHEITA DE PRODUTOS VEGETAIS PERECÍVEIS Cada Crédito corresponde a 15h/ aula
---	---

INSTITUTO DE AGRONOMIA

DEPARTAMENTO DE FITOTECNIA

OBJETIVO DA DISCIPLINA:

Oferecer ao aluno de graduação a possibilidade de interligar conceitos da produção agrícola com práticas pós-colheita, que servirão sobretudo para conservar a qualidade dos produtos pelo maior tempo possível, mantendo-se aptos para o consumo, despertando no aluno a idéia de que conservar é tão importante quanto produzir.

EMENTA:

Desenvolvimento fisiológico de órgãos vegetais que constituem interesse da fruticultura, olericultura e floricultura. Fatores endógenos e exógenos na pré-colheita, colheita e pós-colheita que são causas de perdas. Manejo, instalações e controle de qualidade dos produtos vegetais perecíveis.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

1. FORMAÇÃO E CRESCIMENTO DE ÓRGÃOS VEGETAIS
 - 1.1. Maturação, amadurecimento e senescência;
 - 1.2. Respiração : padrões, fatores de influência e climatério respiratório;
 - 1.3. Transpiração;
 - 1.4. Transformações bioquímicas;
 - 1.5. Regulação hormonal.
2. PERDAS
 - 2.1. Tipos de perdas;
 - 2.2. Causas das perdas na pré-colheita, colheita e pós-colheita;
 - 2.3. Controle de perdas;
 - 2.4. Distúrbios fisiológicos durante o armazenamento.
3. MANEJO, INSTALAÇÕES E CONTROLE DE QUALIDADE
 - 3.1. Fatores pré-colheita;
 - 3.2. Manuseio pós-colheita;
 - 3.3. Embalagens;
 - 3.4. Transporte;
 - 3.5. Armazenamento : Tipos;
 - 3.6. Qualidade pós-colheita : Atributos, padronização e classificação.

BIBLIOGRAFIA:

BLEINROTH, E.W. coord. **Tecnologia de pós-colheita de frutas tropicais.** Campinas, Imprensa Oficial do Estado, 1988. 200 p. (Manual técnico)

CHITARRA, M.I.; CHITARRA, A.B. **Pós-colheita de frutos e hortaliças ; fisiologia e manuseio.** Lavras, Fundação de Apoio ao Ensino, Pesquisa e Extensão, 2005. 783 p.

HULME, A.C. **The biochemistry of fruits and their products.** London, Academic Press, vol. 1, 1970. 620 p.

HULME, A.C. **The biochemistry of fruits and their products.** London, Academic Press, vol. 2, 1971. 788 p.

PANTASTICO, Er. B. **Postharvest physiology, handling and utilization of tropical and subtropical fruits and vegetables.** Westport, The AVI Publ. Co., 1975. 560 p.

PESSARAKLI, M. **Handbook of plant and crop physiology.** Tucson, Marcel Decker, Inc., 1994. 1004 p.