



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA

ESTE DOCUMENTO NÃO SUBSTITUI O ORIGINAL

Programa Analítico de Disciplina

FIT410 Fisiologia e Manejo Pós-Colheita

Departamento de Fitotecnia - Centro de Ciências Agrárias

Número de créditos: 4		<u>Teóricas</u>	<u>Práticas</u>	<u>Total</u>
Duração em semanas: 15	Carga horária semanal	2	2	4
Períodos - oferecimento: I e II	Carga horária total	30	30	60

Pré-requisitos (Pré ou co-requisitos)*

FIT340 ou FIT450 ou FIT460 ou (TAL391 e TAL392)

Ementa

Conceitos básicos. Fisiologia pós-colheita. Controle do amadurecimento e da senescência. Tratamento e manuseio antes do transporte e armazenamento. Sistemas de armazenamento. Desordens fisiológicas e doenças. Distribuição e utilização de produtos.

Oferecimento aos Cursos

Curso	Modalidade	Período
Agronomia	Optativa	-
Engenharia de Alimentos	Optativa	-



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA

ESTE DOCUMENTO NÃO SUBSTITUI O ORIGINAL

FIT410 Fisiologia e Manejo Pós-Colheita

Seq	Aulas Teóricas	Horas/Aula
1	Conceitos básicos 1.1. Perdas na comercialização dos produtos hortícolas e agrícolas 1.2. Estrutura dos produtos hortícolas e agrícolas 1.3. Mudanças bioquímicas e físicas durante o crescimento e desenvolvimento dos órgãos vegetais 1.4. Fatores ambientais que afetam a qualidade e a fisiologia pós-colheita	4
2	Fisiologia pós-colheita 2.1. Índices de colheita 2.2. Ação do etileno do processo de amadurecimento 2.3. Respiração climatérica e não climatérica 2.4. Mudanças bioquímicas durante o amadurecimento e senescência 2.5. Mudanças morfológicas durante o amadurecimento e senescência 2.6. Efeito da temperatura no produto colhido 2.7. Efeito de transpiração no produto colhido	6
3	Controle do amadurecimento e da senescência 3.1. Controle químico 3.2. Controle genético 3.3. Controle do meio ambiente	5
4	Tratamento e manuseio antes do transporte e armazenamento 4.1. Métodos de pré-resfriamento 4.2. Campo de meia-refrigeração 4.3. Tratamento químico 4.4. Embalagens protetoras 4.5. Avaliação da qualidade e padronização	5
5	Sistemas de armazenamento 5.1. Princípios de refrigeração 5.2. Armazenamento a frio 5.3. Armazenamento em atmosfera modificada e controlada 5.4. Armazenamento hipobárico	5
6	Desordens fisiológicas e doenças 6.1. Efeito da temperatura 6.2. Efeito da atmosfera controlada 6.3. Principais doenças e desordens fisiológicas durante o armazenamento e seus	3



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA

ESTE DOCUMENTO NÃO SUBSTITUI O ORIGINAL

	controles	
7	Distribuição e utilização de produtos 7.1. Princípios básicos de transporte 7.2. Transporte rodoviário, aéreo e marítimo 7.3. Canais de comercialização	2



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA

ESTE DOCUMENTO NÃO SUBSTITUI O ORIGINAL

FIT410 Fisiologia e Manejo Pós-Colheita

FIT410 Fisiologia e Manejo Pós-Colheita

Seq	Aulas Práticas	Horas/Aula
1	Visita às instalações de armazenamento	2
2	Determinação de índices de colheita de produtos hortícolas	2
3	Exercícios de determinação de umidade relativa e uso do gráfico psicrométrico	2
4	Métodos para determinação da qualidade de produtos colhidos	2
5	Determinação da taxa respiratória de produtos hortícolas	2
6	Determinação da produção de etileno em produtos hortícolas	2
7	Visita a uma central de comercialização de produtos hortícolas (CEASA)	2
8	Uso de substâncias indutoras do amadurecimento	2
9	Armazenamento refrigerado e injúria pelo frio	4
10	Efeito da perda de água sobre o amadurecimento e a senescência dos tecidos vegetais	2
11	Uso de embalagens protetoras	2
12	Exercícios sobre cálculos de pré-resfriamento	2
13	Uso de soluções preservativas na conservação pós-colheita de hastes florais	4



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA

ESTE DOCUMENTO NÃO SUBSTITUI O ORIGINAL

FIT410 Fisiologia e Manejo Pós-Colheita
Referências Bibliográficas

Bibliografia Básica:

Bibliografia Complementar:

- 1 - CHITARRA, M.I.F., CHITARRA, A.B. Pós-colheita de frutas e hortaliças - fisiologia e manuseio. 2 ed. Lavras, 2005. 785p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 2 - CORTEZ, L.A.B., HONÓRIO, S.L., MORETTI, C.L. Resfriamento de frutas e hortaliças. Brasília: EMBRAPA, 2002. 428p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 3 - FINGER, F.L., VIEIRA, G. Controle da perda pós-colheita de água em produtos hortícolas. Cadernos didáticos, 19. Viçosa: UFV, 1997. 29p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 4 - FINGER, F.L.; VIEIRA, G. Fisiologia pós-colheita de frutos tropicais e subtropicais. In: ZAMBOLIN, L. (ed.). Manejo integrado: fruteiras tropicais - doenças e pragas. Viçosa: UFV, 2002. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 5 - WILLS, R.; McGLASSON, B.; GRAHAM, D.; JOYCE, D. Postharvest: an introduction to the physiology & handling of fruit, vegetables & ornamentals. 4 ed. Adelaide, South Austrália: CAB International, 1998. 262p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]