



PLANO DE ENSINO

1. DISCIPLINA:

Nome da Disciplina: Pós-Colheita de Produtos Agrícolas	Código da Disciplina: 41
Professor Responsável: Sílvia Renata Machado Coelho	
Programa: Pós-Graduação em Engenharia Agrícola	
Área de Concentração: Engenharia de Sistemas Agroindustriais	
Centro: Ciências Exatas e Tecnológicas	
Campus: Cascavel	
Nível: Mestrado () Doutorado () Mestrado e Doutorado (x)	Semestre de oferta: 1 semestre
Carga horária total: 60hs	Ano de oferta: 2020
	Carga horária teórica: 48hs
	Carga horária de aulas práticas: 12hs

2. EMENTA:

Fisiologia pós-colheita de produtos agrícolas. Métodos de armazenamento e tecnologia de embalagens para produtos agrícolas pós-colheita Tipos de perdas pós-colheita e seu controle. Atributos de qualidade pós-colheita e sua avaliação em produtos agrícolas. Certificação da qualidade pós-colheita.

3. OBJETIVOS:

Estudar as rotas bioquímicas de importância na pós colheita
Estudar alterações em produtos agrícolas no período pós-colheita.
Aprender a identificar os principais problemas pós-colheita.
Analisar fatores que interferem na perda de qualidade.
Adquirir conhecimentos para minimizar problemas pós-colheita em produtos agrícolas.
Ter noções das principais normas de qualidade aplicadas em pós-colheita em produtos agrícolas
Ser capaz de reconhecer suas potencialidades, limitações e aplicações na solução de problemas reais.

4. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- 1 – INTRODUÇÃO À TECNOLOGIA PÓS-COLHEITA
- 2 - ASPECTOS FISIOLÓGICOS DO DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS AGRICOLAS
 - Definição e classificação de grãos, frutos e hortaliças.
 - Atividade respiratória.
 - Vias metabólicas
- 3 - PERDAS PÓS-COLHEITA
 - Magnitude das perdas de alimentos.
 - Avaliação das perdas.
 - Meios para controle e redução das perdas.
- 4 EMBALAGENS E TRANSPORTE
 - tipos de embalagem
 - embalagem em atmosfera modificada
 - filmes e revestimentos comestíveis
- 5 - QUALIDADE PÓS-COLHEITA
 - Atributos de qualidade
 - Segurança no uso de produtos agrícolas - pesticidas
 - avaliação da qualidade: normas e planos

5. ATIVIDADES PRÁTICAS (grupo de 12 alunos):

-



- Aulas práticas supervisionadas para determinação de perda de massa, acidez e qualidade de materiais de embalagem, realizadas no Laboratório de Controle de Qualidade de Produtos Agrícolas

6. METODOLOGIA:

Disciplina a ser ministrada de forma remota:

Montagem da disciplina em aplicativo institucional, no qual será disponibilizados os materiais para acompanhamento das aulas expositivas on line e artigos de discussão da disciplina. As avaliações de forma continuada serão também realizadas por meio desse aplicativo, bem como correções, comentários e suporte aos alunos extra classe (fora do horário de aula on line)

As aulas expositivas serão realizadas de forma remota síncrona por meio de aplicativo institucional, que permite tanto a aula como participação em tempo real e as aulas serão ministradas no horário pré-estabelecido

As aulas praticas serão minitradas de forma condensada, após o termino do isolamento, de acordo com as autoridades sanitárias, no laboratório de Controle de Qualidade de Produtos Agrícolas e em comum acordo com todos os participantes da disciplina

Verificação de presença do discente por meio de assinatura digital em lista na plataforma durante o período de aula.

7. AVALIAÇÃO (critérios, mecanismos, instrumentos e periodicidade):

Avaliação seriada: por meio do google clasroom serão enviados trabalhos ao termino de cada conteúdo compondo 50% da nota

Revisão critica de artigos da área: 20%

Seminário apresentado individualmente no google meet : compondo 30% da nota

OBS: A média final é a somatória das notas individuais de cada avaliação.

8. BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CHITARRA, M.I.F.; CHITARRA, A.B. **Pós-colheita de frutos e hortaliças: Fisiologia e manuseio**. 2ª ed. Lavras: Editora UFLA, 2005

WEBER, E.A. **Excelência em beneficiamento e armazenamento de grãos**. Canoas: Editora Salles, 2005.

9. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

AZEREDO, H.M.C. **Fundamentos de estabilidade de alimentos**. Fortaleza: Embrapa Agroindústria Tropical 2004.

CARVALHO, N.M.; NAKAGAWA, J. **Sementes: Ciência, tecnologia e produção**. 4ª ed. Jaboticabal: Funep, 2000.

KAYS,S.J. **Postharvest physiology of perishable plant products**. An AVI Book. 1991

Artigos de periódicos científicos da área

10. ASSINATURAS:

Assinatura do professor responsável:	Cascavel, 09/12/2019
Assinatura e carimbo do coordenador do PGEAGRI:	(X) Aprovado
	Ata N° <u>02</u> do dia <u>21</u> de <u>06</u> de <u>2020</u>

Prof. Dra. Mônica Sarólli S. de M. Costa
www.unioeste.br/pgeagri PG 31724586
Coordenadora do Programa de Pós-Graduação "Stricto Sensu" em Engenharia Agrícola



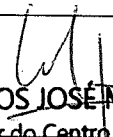
Assinatura e carimbo do diretor do CCET:

Homologado

Ata Nº 05 do dia 11 / 11 / 2020

Encaminhado cópia à secretaria acadêmica em:

____/____/____


Prof. CARLOS JOSÉ MARIA OLGUIN
Diretor do Centro de Ciências
Exatas e Tecnológicas - CCET