



PLANO DE ENSINO

1. DISCIPLINA:

| | | |
|---|---------------|---|
| Nome da Disciplina: Pós-Colheita de Produtos Agrícolas | | Código da Disciplina:41 |
| Professor Responsável:: Silvia Renata Machado Coelho | | |
| Programa: Pós-Graduação em Engenharia Agrícola | | |
| Área de Concentração: Engenharia de Sistemas Agroindustriais | | |
| Centro: Ciências Exatas e Tecnológicas | | |
| Campus: Cascavel | | |
| Nível: | | Semestre de oferta: 2 semestre |
| Mestrado () | Doutorado () | Mestrado e Doutorado (x) |
| Carga horária total: 60hs | | Ano de oferta: 2021 |
| | | Carga horária teórica: 48hs |
| | | Carga horária de aulas prática: 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 serão realizadas de forma remota com 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:

Aulas expositivas remotas sincronas, metodologias ativas de aprendizado (sala de aula invertida entre outras)

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

1 prova: 1º prova compondendo 50 pontos

Revisão crítica de artigos da área: 20 pontos

Seminário : Apresentação de um artigo de revista qualis A, em língua inglesa. compondendo 30 pontos da nota sendo que a apresentação oral e material didático em inglês terá valor de 30 pontos, apresentação oral em português e material didático em inglês terá valor de 20 pontos e toda a apresentação em português terá valor de 10 pontos.

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, 12/08/2021 |
| Assinatura e carimbo do coordenador do PGEAGRI: Profa. Dra. Mônica Sarolli S. de M. Costa RG 31724589 | (X) Aprovado Ata Nº 06 do dia 14, 09, 21 |
| Assinatura e carimbo do diretor do Centro Programa de Pós-Graduação "Stricto Sensu" em Engenharia Agrícola | (X) Homologado Ata Nº 04 do dia 04, 08, 2021 |
| Encaminhado cópia à secretaria acadêmica em: | |