



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: 2º |
| Mestrado () Doutorado () Mestrado e Doutorado (x) | Ano de oferta: 2018 |
| Carga horária total: 60hs | 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:

Aulas expositivas, exercícios e aulas práticas em laboratório.

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

1 prova: 1º prova comendo 50% da nota

Revisão crítica de artigos da área: 20%

Seminário : comendo 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, ___ de ___ de 2018.

Assinatura e carimbo do coordenador do PGEAGRI:

Prof. Dr. Ralphe Rinaldo dos Reis

() Aprovado

Ata Nº 03 do dia 25 / 04 / 18.

Assinatura e carimbo do diretor do PGEAGRI:
Coordenador do Programa de Pós-Graduação "Stricto Sensu" em Engenharia Agrícola

RG 706247-3

() Homologado

Ata Nº 05 do dia 16 / 05 / 2018.

Encaminhado cópia à secretaria acadêmica em:

___ / ___ / ___

Prof. ANIBAL MANTOVANI DINIZ
Diretor do Centro de Ciências Exatas e Tecnológicas