



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE
SETOR DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS E AMBIENTAIS
CAMPUS CEDETEG, GUARAPUAVA, PR



PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM AGRONOMIA

Disciplina:	PÓS-COLHEITA DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL
Código:	MAG-351/DAG-317
Nível:	MESTRADO/DOCTORADO
Carga Horária:	45h
Créditos:	3
Ementa:	Situação atual e perspectivas. Fisiologia pós-colheita de produtos de origem vegetal, conservação, armazenagem, transporte e acondicionamento. APPCC. Agroindustrialização. Comercialização e marketing. Atributos de qualidade e análises físico-químicas e sensoriais.
Programa:	<p>1. ASPECTOS FISIOLÓGICOS DO DESENVOLVIMENTO DE FRUTAS E HORTALIÇAS</p> <p>1.1. DEFINIÇÃO E CLASSIFICAÇÃO DE FRUTOS E HORTALIÇAS</p> <p>1.1.1. Frutos secos e carnosos</p> <p>1.1.2. Frutos simples e compostos</p> <p>1.1.3. Frutos partenocárpicos</p> <p>1.1.4. Frutos climatéricos e não-climatéricos</p> <p>1.1.5. Hortaliças: Folhas, raízes, tubérculos e frutos</p> <p>1.2. DESENVOLVIMENTO DOS FRUTOS</p> <p>1.2.1. Polinização e Fertilização</p> <p>1.2.2. Crescimento: Estrutura de Tecidos e Padrões de crescimento</p> <p>1.2.3. Maturação, Amadurecimento e senescência</p> <p>1.2.4. Principais transformações físico-químicas</p> <p>1.2.5. Índices de Maturação</p> <p>2. ATIVIDADE RESPIRATÓRIA</p> <p>2.1. Climatério</p>

	<p>2.2. Respiração em Hortaliças</p> <p>2.3. Vias Metabólicas da Respiração</p> <p>2.4. Fatores de Influência na Respiração</p> <p>3. FITORMÔNIOS</p> <p>4. PERDA DE ÁGUA DE PRODUTOS HORTÍCOLAS</p> <p>5. DISTÚRBIOS FISOLÓGICOS EM PRODUTOS HORTÍCOLAS</p> <p>6. PODRIDÕES PATOGÊNICAS EM FRUTOS E HORTALIÇAS</p> <p>5. MEIOS PARA REDUÇÃO DAS PERDAS PÓS-COLHEITA</p> <p>5.1. Pré-colheita e Colheita</p> <p>5.2. Embalagem e Transporte</p> <p>5.3. Armazenamento Refrigerado em Atmosfera convencional e AM e AC</p> <p>6. SISTEMAS DE GERENCIAMENTO DE QUALIDADE</p> <p>6.1. APPCC</p> <p>6.2. Produção Integrada</p> <p>6.3. Produção Orgânica</p> <p>7. AGROINDUSTRIALIZAÇÃO</p>
Bibliografia:	<p>BLEIROTH, E.W. (ed.). Tecnologia de pós-colheita de frutas tropicais. 2a ed. Campinas: ITAL, 1992. 203p.</p> <p>CRUESS, W. V. Produtos industriais de frutas e hortaliças. São Paulo: Editora Edgard Blücher Ltda, 1973.</p> <p>CAMARGO, R. Tecnologia dos Produtos Agropecuários ? Alimentos. Livraria Nobel. São Paulo, 1989.</p> <p>CHITARRA, M.IF. CHITARRA A.B. Pós-colheita de frutas hortaliças: fisiologia e manuseio. 2 ed. Lavras: UFLA, 2005 785p</p> <p>CORTEZ, L.A.B.; HONÓRIO, S.L.; MORETTI, C.L. Resfriamento de frutas e hortaliças. Brasília: Embrapa, 2002. 428p.</p> <p>FENNEMA, O.R. Principles of Food Science Part I: Food Chemistry, 3th Ed., Marcel Dekker Inc., New York, NY, 1996.</p> <p>GOULD, W.A. Total Quality Assurance for the Food Industries. 2nd edition. Maryland, USA: CTI Publications. 1993, 464p.</p> <p>Página 12/112 - 08/10/2013 13:53:51</p> <p>KEEY, R.B. Drying of Loose and Particulate Materials. United States of América: Hemisphere Publishing Corporation. 1992, 504p.</p> <p>KHE CHAU. Aspectos de Engenharia de Resfriamento de Frutas e Hortaliças. Org. FEAGRI/UNICAMP. 2000 (Apostila).</p>

KLUGE, R.A.; NACHTIGAL, J.C.; FACHINELLO, J.C.; BILHALVA, A.B. Fisiologia e manejo pós-colheita de frutas de clima temperado. Campinas: Editora Rural, 2002. 214p.

II Curso de atualização em tecnologia de resfriamento de frutas e hortaliças. Faculdade de Engenharia Agrícola. UNICAMP.

SEYMOUR, G.B. TAYLOR, J.E., TUCKER, G.A. Biochemistry of Fruit Ripening. London: Chapman & Hall, 1996, 454p.

SHEWFELT, R.L. BRUCKNER. Fruit & Vegetable Quality: Na Integrated View. Lancaster Pensilvania: Technomic publication,2000. 309p.

Artigos dos Periódicos:
Food Technology
Revista Brasileira de Fruticultura.
Horticultura Brasileira