



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO
SECRETARIA ACADÊMICA DE PÓS-GRADUAÇÃO (SAPG)

PROGRAMA ANALÍTICO

DISCIPLINA

Código: IA 1136

Nome: **Fisiologia da Pós-colheita**

Carga Horária: **60 horas**

DEPARTAMENTO DE: Fitotecnia

INSTITUTO DE: Agronomia

PROFESSORES: Regina Celi Cavestré Coneglian (Doutora em Ciências Biológicas (Botânica) pela Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho (1995) - <http://lattes.cnpq.br/290550131789142>).

OBJETIVOS:

Oferecer ao aluno a possibilidade de interligar conceitos da produção agrícola com práticas pós-colheita, que servirão, sobretudo para conservar a qualidade dos produtos pelo maior tempo possível, mantendo-se aptos para o consumo, despertando a idéia de que conservar é tão importante quanto produzir.

EMENTA:

Aspectos fisiológicos do desenvolvimento de órgãos de plantas com interesse na pós-colheita. Fatores internos e externos que são causas de perdas nas fases de colheita e pós-colheita. Manejo, instalações e controle de qualidade de produtos vegetais

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

METODOLOGIA:

Aulas teóricas expositivas e práticas. Leitura e discussão de artigos científicos. Elaboração e apresentação de revisão bibliográfica na forma de seminários.

BIBLIOGRAFIA: (usar normas ABNT para as citações)

BÁSICA:

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

TAIZ, L.; ZEIGER, E. **Fisiologia vegetal**. 5. ed., Artmed, 2013. 918 p.

VIEIRA, E. L. **Apontamentos e práticas de fisiologia pós-colheita de frutos e hortaliças**. UFRB – CCAAB. 131 p.

Disponível em [file:///C:/Users/Usu%C3%A1rio/Downloads/APOSTILA%20PS-COLHEITA%20ANO%202019%20-%20atualizada%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/Usu%C3%A1rio/Downloads/APOSTILA%20PS-COLHEITA%20ANO%202019%20-%20atualizada%20(1).pdf)

COMPLEMENTAR:

Boletins do Programa Brasileiro para a Melhoria dos Padrões Comerciais e Embalagens de Hortigranjeiros (CQH/CEAGESP)

CASTRO, P. R. C.; VIEIRA, E. L. **Aplicações de reguladores vegetais na agricultura tropical**. Guaíba: Agropecuária, 2001. 132 p

CORTEZ, L. A. B.; HONÓRIO, S. L.; MORETTI, C. L. **Resfriamento de frutas e hortaliças**. Embrapa, 2002. 428 p.

MORETTI, C.L. **Manual de processamento mínimo de frutas e hortaliças**. Brasília: Embrapa Hortaliças e SEBRAE, 2007. 531p.

YAHIA, E.M. **Postharvest biology and technology of tropical and subtropical fruits**. Cambridge: Woodhead Publishing. v. 1 (Fundamental issues), 2011. 500p.

YAHIA, E.M. **Postharvest biology and technology of tropical and subtropical fruits**. Cambridge: Woodhead Publishing. v. 2 (Açaí to citrus), 2011. 532p.

YAHIA, E.M. **Postharvest biology and technology of tropical and subtropical fruits**. Cambridge: Woodhead Publishing. v. 3 (Cocona to mango), 2011. 584p.

YAHIA, E.M. **Postharvest biology and technology of tropical and subtropical fruits**. Cambridge: Woodhead Publishing. v. 4 (Mangosteen to white sapote), 2011. 501p.

PERIÓDICOS CIENTÍFICOS:

Ciência e Tecnologia de Alimentos; Horticultura Brasileira; HortScience; Journal American Society Horticulture; Journal of Food Science; Pesquisa Agropecuária Brasileira; Postharvest Biology and Technology; Revista Brasileira de Fruticultura; Science Food Technology.