



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO VALE DO SÃO FRANCISCO
PROGRAMA DE DISCIPLINA**

NOME		COLEGIADO	CÓDIGO	SEMESTRE
Pós-colheita		CEAGRO	AGRO0053	
CARGA HORÁRIA	TEÓR: 30 h	PRÁT: 30 h	HORÁRIOS: SEG: 14 às 16 horas/ SEX: 14 às 16 horas	
CURSOS ATENDIDOS			SUB-TURMAS	
ENGENHARIA AGRONÔMICA			-	
PROFESSOR (ES) RESPONSÁVEL (EIS)			TITULAÇÃO	
Karla dos Santos Melo de Sousa			Doutora	
EMENTA				
Perdas pós-colheita no Brasil. Objetivos da pós-colheita. Métodos de manutenção da qualidade e técnicas de laboratório usadas em pós-colheita. Desordens fisiológicas e patologia pós-colheita. Transporte, pré-processamento, beneficiamento, classificação, padronização, secagem, embalagem e armazenamento de produtos agrícolas. Exigências mercadológicas.				
OBJETIVOS				
Objetivo geral: Apresentar aos alunos da disciplina os fatores pré e pós-colheita que afetam na qualidade e produção de frutas, hortaliças e grãos. Objetivos específicos: Capacitar o aluno para: - Identificar os fatores pré-colheita que afetam a qualidade de frutas, hortaliças e grãos. - Identificar os fatores pós-colheitas que afetam a qualidade de frutas, hortaliças e grãos. - Realizar análises físicas e físico-químicas em frutas, hortaliças e grãos.				
METODOLOGIA (recursos, materiais e procedimentos)				
Os referentes conteúdos serão trabalhados com o método expositivo, através de dialogado utilizando como recursos o Data show, quadro branco e as aulas práticas no Laboratório de Agroindústria, serão trabalhados com discussões em pequenos grupos e dinâmicas de grupos, utilizando-se de artigos científicos, capítulos de livros e apresentações. Ao final de cada unidade, serão distribuídas listas de exercícios para fixação do conhecimento.				
Recursos materiais utilizados: Aulas expositivas: Quadro branco, pincel para quadro branco e data show. Aulas de práticas: materiais e equipamentos do Laboratório de Agroindústria.				
FORMAS DE AVALIAÇÃO				
O aluno fará três avaliações parciais. A média parcial, MP, será calculada a partir da fórmula $MP = A1 + A2 + A3 / 3$. O aluno que obtiver média parcial maior ou igual a 7,0 estará APROVADO com média final, MF, igual à média parcial, o aluno que obtiver média parcial maior que 4,0 e menor que 7,0 fará uma prova final, PF, e sua média final será calculada a partir da fórmula $MF = (MP + PF)/2$.				

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Número	TEMAS ABORDADOS/DETALHAMENTO DA EMENTA
1	Informações gerais sobre a disciplina.
2	Procedimentos e cuidados no Laboratório de Agroindústria (Biossegurança). Utilização de vidrarias e equipamentos.
3	Discussão de artigos.
4	Aspectos fisiológicos de desenvolvimento de frutas e de hortaliças
5	Perdas pós-colheita de frutas e hortaliças
6	Fatores pré-colheita e colheita
7	Beneficiamento e caracterização física de frutas e hortaliças
8	I Avaliação de aprendizado.
9	Atividade relacionada às aulas práticas.
10	Embalagem, transporte e armazenamento.
11	Qualidade pós-colheita.
12	Avaliação da qualidade pós-colheita de frutas e hortaliças.
13	Pós-colheita de grãos.
14	Avaliação da qualidade pós-colheita de grãos.
15	II Avaliação de aprendizagem.
16	Experimento prático referente a todo conteúdo ministrado na disciplina.
17	III Avaliação de aprendizagem.
18	Visita Técnica.
19	Avaliação Final.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**Bibliografia básica:**

BRANDÃO, F. Manual do armazenista. 2a Ed. Viçosa: UFV, 1989. 269p.

GONÇALVES, J. S.; AMARO, A. A.; MAIA, M. L.; SOUZA, S. A. M. Estrutura de produção e de mercado da uva de mesa brasileira. Agricultura em São Paulo, v. 43, n. 1, p. 43-93, 1996.

SILVA, J. S. Secagem e Armazenagem de Produtos Agrícolas. Viçosa: Editora Aprenda Fácil, 2000. 502 p. SILVA, J. S.; NOGUEIRA, R. M.; ROBERTO, C. D. Tecnologias de Secagem e Armazenagem paraa Agricultura Familiar. Visconde do Rio Branco: Suprema Gráfica e Editora, 2005. 138 p.

WEBER, E. A. Excelência em beneficiamento e armazenagem de grãos. São Paulo: Autor,2005. 586p.

Bibliografia complementar:

SILVA, J. S.; BERBERT, P. A. Colheita, secagem e armazenagem de café. Viçosa: Aprenda Fácil, 1999. 146p.

SILVA, J. S.; MACHADO, M. C.; DONZELES, S. M. L.; SAMPAIO, C. P. Sistema Híbrido para Secagem - Solar e Biomassa. Viçosa: Jard, 2003. 65 p.

____/____/____
DATA

ASSINATURA DO PROFESSOR

____/____/____
HOMOLOGADO NO COLEGIADO

COORD. DO COLEGIADO