

**Plano de Ensino - SEMESTRE 2026/01****I. IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA: Fisiologia Pós-colheita**

Código	Nome da disciplina	Nº de horas-aula semanais	Total de horas-aula semestrais
FIT5025	Fisiologia Pós colheita	03	54

II. HORÁRIO:13:30 as 16h**TURMAS TEÓRICAS**

Segunda-feira – 13:30 as 16h.

TURMAS PRÁTICAS

Profa. Fernanda Espíndola Assumpção Bastos

IV. CURSO(S) PARA O QUAL(IS) A DISCIPLINA É OFERECIDA

Curso de Agronomia

V. OBJETIVOS DA DISCIPLINA

Estudar a Fisiologia pós colheita de Frutas

Estudar a Fisiologia pós colheita de Hortícolas

Estudar a Fisiologia pós colheita de Grãos

Estudar a Fisiologia pós colheita de Flores

VI. EMENTA

Abordagens bioquímicas e fisiológicas do desenvolvimento de frutos e outros órgãos de plantas submetidos a práticas de pós-colheita. Produtos vegetais climatéricos e não climatéricos. Fatores internos e externos relacionados com a senescência e causadores de perdas em pós-colheita. Manejo, instalações e controle de qualidade de produtos vegetais.

VII. METODOLOGIA DE ENSINO/DESENVOLVIMENTO DO PROGRAMA

Aulas teóricas expositivas, práticas, audiovisual, dialogadas;

Aprendizagem baseada em problemas (PBL);

Visitas técnicas;

Provas teóricas.

VIII. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO

A avaliação dos alunos será feita a partir de:

a) Provas: 60%

b) Projeto (*Project Based Learning*): 40% (Ações de difusão do conhecimento por meio da elaboração de boletins e vídeos técnicos sobre práticas pós-colheita discutidas em interações dialógicas com estudantes e produtores).**Resolução 017/CUN/97 e normas do departamento de Fitotecnia**

1. O aluno que por motivo justificado faltar ou deixar de realizar alguma avaliação prevista no plano de ensino deverá formalizar o pedido de avaliação junto à chefia do Departamento de Fitotecnia de acordo com a Resolução 017/CUN/97. Os motivos justificáveis são: **a)** Doença do acadêmico ou de familiares de primeiro grau com atestado médico; **b)** Participação em Congresso com comprovação através de certificado; **c)** Participação em projetos de pesquisa e extensão que exijam viagens que deverão ser comprovadas pelo Prof. Coordenador do projeto.

2. Para casos de reavaliação de prova, esta será feita de acordo com a resolução 017/Cun/97.

IX. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO E CRONOGRAMA DAS AULAS TEÓRICAS		
Nº da aula	Data	Conteúdo programático
Aula 1	09/03/2026	Apresentação da disciplina e plano de ensino. Perdas na comercialização de frutos, hortaliças, grãos e flores
Aula 2	16/03/2026	Fatores envolvidos na colheita e pós-colheita de frutos, hortaliças, grãos e flores
Aula 3	23/03/2026	Aniversário de Florianópolis – Não haverá aula
Aula 4	30/03/2026	Ciclo vital dos órgãos vegetais
Aula 5	06/04/2026	Índices de colheita de frutos, hortaliças, grãos e flores
Aula 6	13/04/2026	Respiração climatérica e não climatérica. Mudanças bioquímicas e morfológicas durante o amadurecimento de frutos, hortaliças, grãos e flores
Aula 7	20/04/2026	Dia não letivo conforme calendário acadêmico
Aula 8	27/04/2026	Aula Prática na Fazenda Experimental da Ressacada (Estruturas e Instalações para conservação pós-colheita). Sistemas de armazenamento.
Aula 9	04/05/2026	Efeito do ambiente (temperatura, umidade, CO ² e O ²) no produto colhido
Aula 10	11/05/2026	Controle do amadurecimento e da senescência de frutos, hortaliças, grãos e flores
Aula 11	18/05/2026	Prova 1
Aula 12	25/05/2026	Aula prática – Visita ao CEASA/SC
Aula 13	01/06/2026	Doenças na pós-colheita e desordens fisiológicas em frutos, hortaliças, grãos e flores
Aula 14	08/06/2026	Doenças na pós-colheita e desordens fisiológicas em frutos, hortaliças, grãos e flores
Aula 15	15/06/2026	Transporte e regulamentações sobre pós-colheita de frutos, hortaliças, grãos e flores
Aula 16	22/06/2026	Comercialização de frutos, hortaliças, grãos e flores
Aula 17	29/06/2026	Prova 2
Aula 18	06/07/2026	Prova Recuperação
X. BIBLIOGRAFIA BÁSICA (Leitura obrigatória):		
CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. Pós-colheita de frutos e hortaliças : fisiologia e manuseio. 2. ed. Lavras: UFLA, 2005. 785 p.		
EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos . Rio de Janeiro: Livraria Ateneu, 1989. 652p.		
GAVA, A.J. Princípios de tecnologia de alimentos . São Paulo: Nobel, 1984. 284p.		
XI. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR		
1. FINGER, F.L., VIEIRA, G. Controle da perda pós-colheita de água em produtos hortícolas. Cadernos didáticos, 19. Viçosa: UFV, 1997. 29p.		
2. WILLS, R.; McGLASSON, B.; GRAHAM, D.; JOYCE, D. Postharvest: an introduction to the physiology & handling of fruit, vegetables & ornamentals. 4 ed. Adelaide, South Austrália: CAB International, 1998. 262p.		