

**Fisiologia e Pós-Colheita / Período: 2**

Professor: Jaqueline Miranda Teixeira (Especialista)

CH: 80h

**Ementa:**

Revelância dos estudos na área de pós-colheita; fisiologia do desenvolvimento pré-colheita e pós-colheita dos órgãos vegetais; fatores ambientais e seus efeitos na fisiologia pós-colheita dos perecíveis; avanços recentes na área de biologia molecular em pós-colheita; sistemas de manuseio, armazenamento e transporte.

**Habilidades:**

Desenvolvimento da capacidade de compreender os processos fisiológicos envolvidos no desenvolvimento pré-colheita e pós-colheita dos produtos vegetais, incluindo amadurecimento, senescência e resposta a estímulos ambientais. Habilidade para analisar criticamente os fatores ambientais que influenciam a qualidade e a vida útil dos produtos vegetais pós-colheita, como temperatura, umidade e luz, e compreender seus efeitos nos processos fisiológicos.

**Metodologia:**

As aulas a distância serão realizadas em vídeo aulas, material disponível no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA), atividades de apoio para exploração e enriquecimento do conteúdo trabalhado, fóruns de discussão, atividades de sistematização, avaliações e laboratórios práticos virtuais.

**Recursos Didáticos:**

Livro didático;  
Vídeo aula;  
Fóruns;  
Estudos Dirigidos (Estudo de caso);  
Experimentos em laboratório virtual;  
Biblioteca virtual;  
Atividades em campo.

**Conteúdo Programático:**

Importância dos Estudos na Área de Pós-Colheita  
Fisiologia do Desenvolvimento Pré e Pós-Colheita  
Fatores Ambientais e seus Efeitos na Fisiologia Pós-Colheita  
Avanços em Biologia Molecular Aplicados à Pós-Colheita  
Sistemas de Manuseio e Armazenamento de Perecíveis  
Transporte e Logística na Cadeia Pós-Colheita

**Sistema de Avaliação:**

A distribuição dos 100 pontos acontecerá da seguinte forma durante o período de oferta da disciplina:

Fórum de Discussão Avaliativo: 10%

Estudo Dirigido: 10%

Avaliação Parcial I : 15%

Avaliação Parcial II : 15%

Avaliação Final: 50%

Caso o aluno não alcance no mínimo 60% da pontuação distribuída, haverá a **Avaliação Suplementar** com as seguintes características:

Todo o conteúdo da disciplina. Valor: 100 pontos

Pré-requisito: Resultado Final  $\geq 20$  e  $< 60$

Regra: (Resultado Final + Nota Prova Suplementar) / 2

Média final para Aprovação:  $\geq 60$  pontos

**Bibliografia Principal:**

VICENTE, Laís de Carvalho; MÜLLER, Francieli C.; LIMA, Rejayne B. et al. Olericultura. Porto Alegre: SAGAH, 2021. E-book. ISBN 9786556902326. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786556902326>. Acesso em: 28 de Nov2023.

FILGUEIRA, Fernando Antonio Reis. Novo manual de Olericultura: agrotecnologia moderna na produção e comercialização de hortaliças. 3. Ed. rev. e ampl. - Viçosa, MG : Ed. UFV. 2013.

TAIZ, Lincoln; ZEIGER, Eduardo. Fisiologia vegetal. 5. ed. Porto Alegre, RS: ArtMed, 2013.

**Bibliografia Complementar:**

CARDOSO, Marinice Oliveira. Hortaliças não-convencionais da Amazônia, Brasília: Embrapa, 1997.

CALBO, Adonai Gimenez. Armazenamento de hortaliças. Brasília: Embrapa, 2001.

FERREIRA, M. E.; CASTELLANE, P. D.; CRUZ, M. C. P. (Eds.) Nutrição e adubação de hortaliças. Piracicaba: POTAFOS. 1993.

CAIXETA-FILHO, José Vicente (Org.). Transporte e logística em sistemas agroindustriais. Santo André, SP: Atlas, 2001.

FILGUEIRA, Fernando Antonio Reis. Solanáceas: agrotecnologia moderna na produção do tomate, batata, pimentão, pimenta, berinjela e jiló. Viçosa, MG: Ed. UFV. 2003.

Por ser verdade, firmo o presente documento.

Ipatinga/MG - 27 de Maio de 2025

Thyciane Alvieira Gonçalves Freitas  
Secretária Acadêmica