



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO VALE DO SÃO FRANCISCO
PRÓ-REITORIA DE ENSINO - Proen

Av. José de Sá Maniçoba, s/nº. Centro - Caixa Postal 252 – 56304-205 - Petrolina-PE
Telefone: (87) 21016758. E-mail: proen@univasf.edu.br

ANEXO I: Modelo de Programa de Disciplina
(elaborar em conformidade com o Projeto Pedagógico do Curso)

		UNIVERSIDADE FEDERAL DO VALE DO SÃO FRANCISCO PROGRAMA DE DISCIPLINA		
NOME		COLEGIADO	CÓDIGO	SEMESTRE
Tecnologia Pós-Colheita		CENAMB	AGRI0054	2016.1
CARGA HORÁRIA	TEÓR: 30	PRÁT: 30	HORÁRIOS: Sexta (08 – 12h)	
CURSOS ATENDIDOS			SUB-TURMAS	
Engenharia Agrícola e Engenharia Agrônômica				
PROFESSOR (ES) RESPONSÁVEL (EIS)			TITULAÇÃO	
Acácio Figueiredo Neto			Doutor	
EMENTA				
Perdas pós-colheita no Brasil. Objetivos da pós-colheita e os atributos de qualidade e conservação. Manejo pré e pós-colheita. Desordens fisiológicas e patologia pós-colheita. Transporte, pré-processamento, beneficiamento, classificação, padronização, secagem, embalagem e armazenamento de produtos agrícolas. Métodos de manutenção da qualidade e técnicas de laboratório usadas em pós-colheita. Exigências mercadológicas.				
OBJETIVOS				
Levar à compreensão dos processos de Tecnologia de colheita e pós-colheita das frutas, das hortaliças e dos grãos no Brasil e no mundo. Assim como, oferecer informações atuais e especializadas na área de Tecnologia Pós-colheita de produtos agrícolas para capacitar alunos com conhecimento básico nesta área, e despertar o interesse dos mesmos para prosseguir com estudos mais detalhados.				
METODOLOGIA (recursos, materiais e procedimentos)				
Exposição dialogada; Visitas Técnicas; Palestras de Profissionais da área prática; Trabalhos em grupos; Apresentação de Vídeo-DVD; Estudo dirigido com fichamentos feito por aluno; Exercícios de fixação; Elaboração de um projeto prático de pesquisa com frutas da região. Textos, quadro branco, pincel, notebook e data-show, e retroprojektor.				
FORMAS DE AVALIAÇÃO				
A avaliação será distribuída em 03 notas (EE1 + EE2 + EE3) / 3, sendo:				
<ul style="list-style-type: none">• EE1 = 10,00 – Avaliação 1 – prova individual;• EE2 = 10,00 – Avaliação 2 – trabalho em grupo – apresentação através de seminário;• EE3 = 10,00 – Avaliação 3 – fichamentos, sabatinas e atividades continuadas de pesquisa.				

CONTEÚDOS DIDÁTICOS				
DATA (Dia/Mês)	TEMAS ABORDADOS/ ATIVIDADES DESENVOLVIDAS	PROFESSOR (ES)	CARGA/HORARIA	
			TEÓR	PRÁT.
28/04	Aula sobre introdução ao tema tecnologia pós-colheita de produtos agrícolas;	Acácio	4h	
06/05	Desperdício de alimentos, realidade mundial das perdas; tipos de perdas e os métodos para avaliação	Acácio	4h	
13/05	Revisão sobre intensidade respiratória das frutas climatéricas e não climatéricas, e o manejo pré e pós-colheita	Acácio	4h	
20/05	Manuseio e atributos da qualidade e os aspectos fisiológicos	Acácio		4h
03/06	Aplicação da biotecnologia na agricultura moderna e a importância regional;	Acácio	4h	
10/06	Estádio de maturação e vida pós-colheita das frutas e hortaliças; Avaliação geral da 1ª unidade	Acácio	2h	2h



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO VALE DO SÃO FRANCISCO
PRÓ-REITORIA DE ENSINO - Proen

Av. José de Sá Maniçoba, s/nº. Centro - Caixa Postal 252 – 56304-205 - Petrolina-PE
Telefone: (87) 21016758. E-mail: proen@univasf.edu.br

17/06	Visita técnica sobre pós-colheita de produtos agrícolas (frutas e hortaliças)	Acácio		4h
01/07	Controle de pragas e doenças na pós-colheita e prática de identificação	Acácio		4h
08/07	Palestra de interação profissional sobre certificação de frutas; estudos dirigidos	Acácio	4h	
22/07	Aspectos de beneficiamento de grãos, padronização e classificação de frutas e hortaliças	Acácio		4h
29/07	Os meios de transporte para escoar a produção de forma rápida e avaliação da qualidade durante a logística	Acácio		4h
05/08	O armazenamento agrícola e suas especificações, correlacionado com as devidas embalagens para cada produto: frutas e hortaliças	Acácio		4h
12/08	Aula prática – Vídeo sobre segurança alimentar na atualidade e testes de avaliação pós-colheita em laboratório	Acácio		4h
19/08	Aula sobre interação profissional sobre agronegócio e as novas tecnologias voltadas a conservação de produtos agrícolas	Acácio	4h	
26/08	Apresentação de seminários e Avaliação geral da 2ª subunidade	Acácio	4h	

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- AWAD, M. Fisiologia Pós-colheita de frutas. 1ª Ed. Nobel, São Paulo, 1993.
- BRANDÃO, F. Manual do armazenista. 2ªed. Viçosa: UFV, 1989, 269p.
- CHITARRA, M.I.F.; CHITARRA, A.B. Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio, 2ª edição, Lavras – MG, Ed. UFLA, 2005. 785p.il.
- 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. 1ª edição Viçosa: Editora Aprenda Fácil, 2000. 502p.
- SILVA, J.S.; NOGUEIRA, R.M.; ROBERTO, C.D. Tecnologia de Secagem e Armazenagem para a Agricultura Familiar. 1ª Ed. Visconde do Rio Branco: Suprema Gráfica e Editora, 2005. 138p.
- WEBER, E.A. Excelência em beneficiamento e armazenagem de grãos. 1ª Ed. São Paulo: Autor, 2005. 586p.

_____/_____/_____
DATA

ASSINATURA DO PROFESSOR

_____/_____/_____
APROV. NO COLEGIADO

COORD. DO COLEGIADO