



CURSO DE GRADUAÇÃO EM ENGENHARIA AGRÍCOLA
Plano de Desenvolvimento da Disciplina
2º SEMESTRE DE 2025



SIGLA DA DISCIPLINA: FA679

Turma: A

NOME DA DISCIPLINA: TECNOLOGIA DE PROCESSOS PÓS-COLHEITA I

QUADRO A – VETORES DA DISCIPLINA

Nº de Créditos da Disciplina: 4

Total de Horas de Atividades Teóricas: 4
Total de Horas de Atividades Práticas: 0
Total de Horas de Laboratório: 0

**QUADRO B - DISTRIBUIÇÃO DA CARGA DIDÁTICA
CONSIDERANDO O VETOR DA DISCIPLINA**

TOTAL EM HORAS

O total de horas deve ser calculado considerando os vetores específicos da disciplina.

Tipo Participação	Nome do Docente	TEÓRICAS	&	PRÁTICA	Horas Trabalhadas
RESPONSÁVEL	Franciane Colares Souza Usberti	56		0	56
Colaborador(a)	Luna Valentina Angulo Arias	04		0	04
Colaborador(a)					

Pontos Importantes:

- A Carga Didática deve ser computada considerando-se a carga horária da disciplina, mas para isso deve-se observar também os vetores teóricos e práticos.
- Número total de semanas na qual o docente atuará, computando separadamente o vetor de aulas práticas e aulas teóricas.
- A carga didática do PED deve ser a mesma informada no Projeto de Participação Didática encaminhado à CPG (GR-19/2014). A carga didática do PED não interfere na carga didática dos professores.

QUADRO C – DISTRIBUIÇÃO DA CARGA DIDÁTICA DO(DA) PED

Nome do(a) Discente	% de Participação	Teóricas	Práticas	Laboratório	Horas Trabalhadas
Paulino Lucas Gomes	20	12	0	0	12

QUADRO D – DADOS DO PAD

Nome do(a) Discente	Marcos Vinícius Manfrenato
Email:	m237641@g.unicamp.br
Atividades:	Atendimento Extra-classe



CURSO DE GRADUAÇÃO EM ENGENHARIA AGRÍCOLA
Plano de Desenvolvimento da Disciplina
2º SEMESTRE DE 2025



EMENTA:

Noções de bioquímica relacionadas à tecnologia pós-colheita. Fatores de pré e pós-colheita. Índices de maturação. Respiração. Modelos respiratórios. Relações térmicas e hídricas. Manutenção da qualidade. Operações do beneficiamento. Tecnologia de conservação.

DATAS IMPORTANTES:

• 04/08 - Segunda-feira - Início das aulas do 2º período letivo de 2025 e Turmas Especiais I e II.
• 09/08 - Sábado, às 11 horas, no Centro de Convenções da UNICAMP, ocorrerá a Colação de Grau dos Formandos do 1º semestre de 2025 (86ª Turma). Participem!
• 23/08 - Sábado - Universidade de Portas Abertas (UPA-2025).
• 15/10 - Quarta-feira - Avaliação e discussão de cursos – Não haverá aula.
• 21 a 23/10 - AGROWEEK - Docentes podem incluir as atividades no PDD.
• 22 a 24/10 - Congresso de Iniciação Científica 2025 - o aluno que participar do evento estará dispensado da aula.
• 27 e 28/10 - Segunda e terça-feira - Ponto Facultativo - Não haverá atividades.
• 15/11 - Sábado - Feriado - Não haverá atividades.
• 20 a 22/11 - Quinta-feira a sábado - Feriado - Não haverá atividades.
• 29/11 - Último dia para o cumprimento da carga horária e programas das disciplinas.
• 01 a 06/12 - Semana de Estudos.
• 01 a 17/12 - Prazo para entrada de média e frequência do 2º período letivo de 2025 e Turmas Especiais I e II no Sistema
• 06/12 - Término das aulas do 2º período letivo de 2025.
• 08/12 - Segunda-feira - Feriado - Não haverá atividades.
• 09 a 15/12 - Exame final do 2º período letivo de 2025 e Turmas Especiais I e II.

CRONOGRAMA DE AULA:

	DATAS	TEMA DA AULA	PROFESSOR
1.	04/08/2025	Apresentação da disciplina e critérios de avaliação. Noções de bioquímica de produtos hortícolas.	Franciane
2.	08/08/2025	Aula de dúvidas. Teste 1 (T1).	Franciane
3.	11/08/2025	Fatores de pré-colheita e colheita na conservação pós-colheita de hortícolas.	Franciane
4.	15/08/2025	Aula de dúvidas. Teste 2 (T2).	Franciane
5.	18/08/2025	Índices de maturidade e critérios de qualidade.	Franciane
6.	22/08/2025	Aula de dúvidas. Teste 3 (T3).	Luna
7.	25/08/2025	Beneficiamento e classificação.	Franciane
8.	29/08/2025	Aula de dúvidas. Teste 4 (T4).	Franciane
9.	01/09/2025	Perdas pós-colheita de produtos hortícolas.	Franciane
10.	05/09/2025	Aula de dúvidas. Teste 5 (T5).	Franciane / Paulino
11.	08/09/2025	PROVA 1 (P1).	Franciane / Paulino



CURSO DE GRADUAÇÃO EM ENGENHARIA AGRÍCOLA
Plano de Desenvolvimento da Disciplina
2º SEMESTRE DE 2025



12.	12/09/2025	Correção e revisão da Prova 1.	Franciane
13.	15/09/2025	Relações gasosas em produtos hortícolas.	Franciane
14.	19/09/2025	Aula de dúvidas. Teste 6 (T6).	Franciane
15.	22/09/2025	Relações térmicas em produtos hortícolas	Franciane
16.	26/09/2025	Aula de dúvidas. Teste 7 (T7).	Franciane
17.	29/09/2025	Relações hídricas em produtos hortícolas.	Franciane
18.	03/10/2025	Aula de dúvidas. Teste 8 (T8).	Franciane
19.	06/10/2025	Atmosfera modificada.	Franciane
20.	10/10/2025	Aula de dúvidas. Teste 9 (T9).	Franciane
21.	13/10/2025	Noções de Processamento Mínimo de Alimentos.	Franciane
22.	17/10/2025	Aula de dúvidas. Teste 10 (T10).	Franciane
23.	20/10/2025	Boas Práticas de colheita e pós-colheita.	Luna
24.	24/10/2025	Dinâmica - Atividade em aula.	Franciane / Paulino
25.	31/10/2025	Continuação da Dinâmica e entrega da atividade (D).	Franciane / Paulino
26.	03/11/2025	Tecnologia Pós-Colheita de Flores Cortadas.	Franciane
27.	07/11/2025	Aula de dúvidas.	Franciane
28.	10/11/2025	PROVA 2 (P2). ENTREGA TRABALHO (TE)	Franciane / Paulino
29.	14/11/2025	Apresentação do Trabalho (AP).	Franciane / Paulino
30.	17/11/2025	Apresentação do Trabalho (AP).	Franciane / Paulino

BIBLIOGRAFIA:

Referências Básicas:

CHITARRA, A. B.; CHITARRA, M. I. F. Pós-Colheita de Frutos e Hortaliças – fisiologia e manuseio. 2 ed. Lavras/MG: Editora UFLA, 2005. 785 p.

KADER, A. A. Postharvest Technology of Horticultural Crops. 3 ed. California/CA: UC, 2002. 535 p.

FERREIRA, M.D. Colheita e Beneficiamento de Frutas e Hortaliças. São Carlos/SP: Embrapa Instrumentação Agropecuária, 2008. 144 p.

Referências Complementares:

CORTEZ, L. A. B.; HONORIO, S. L.; MORETTI, C. L. Resfriamento de Frutas e Hortaliças. Brasília/DF: EMBRAPA, 2002. 428p.

NASCIMENTO, L.M.; DE NEGRI, J.D.; MATTOS JUNIOR, D. Tópicos em qualidade e pós-colheita de frutas. Campinas: Instituto Agrônomo e Fundag, 2008. 285 p.

KLUGE, R.A.; NACHTIGAL, J.C.; FACHINELLO, J.C.; BILHALVA, A.B. Fisiologia e Manejo Pós-Colheita de Frutas de Clima Temperado. 2 ed. Campinas: Livraria e Editora Rural, 2002. 214 p.

LUENGO, R.F.A.; CALBO, A.G. Armazenamento de Hortaliças. Brasília/DF: Embrapa Hortaliças, 2001. 242 p.

KOBLITZ, M.G.B. (Coord) Bioquímica de Alimentos: Teoria e Aplicações Práticas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 242 p.

SHEWFELT, R.L.; BRUCKNER, B. Fruit and Vegetable Quality: an integrated view. Lancaster, Pennsylvania: Technomic Publishing Company Inc., 2000. 330 p.

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO (Inclusive datas de provas, trabalhos e projetos)



CURSO DE GRADUAÇÃO EM ENGENHARIA AGRÍCOLA
Plano de Desenvolvimento da Disciplina
2º SEMESTRE DE 2025



DATA:	PROVAS/DESCRIÇÃO:	PESOS:					
08/09/2025	Prova 1 (P1)	30%					
10/11/2025	Prova 2 (P2)	30%					
DATA:	PROJETOS / DESCRIÇÃO	PESOS:					
10/11/2025	Trabalho Escrito (TE)	10%					
14/11/2025	Apresentação (AP)	10%					
DATA:	RELATÓRIOS, LISTA DE EXERCÍCIOS, ETC. / DESCRIÇÃO	PESOS:					
31/10/2025	Dinâmica (D)	10%					
08/08; 15/08; 22/08; 29/08; 05/09; 19/09; 26/09; 03/10; 10/10; 17/10.	Testes (T1, T2, T3, T4, T5, T6, T7, T8, T9, T10)	10%					
EXAME (E) – período de 09 a 15/012/2025:		3ª-feira 09/12 ()	4ª-feira 10/12 ()	5ª-feira 11/12 ()	6ª-feira 12/12 ()	Sábado 13/12 ()	2ª feira 15/12 (X)
MÉDIA PARCIAL (MP):							
MP = 0,30*P1 + 0,30*P2 + 0,10*TE + 0,10*AP + 0,10*D + 0,10*MT							
Em que: P1 = Prova 1; P2 = Prova 2; TE = Trabalho Escrito; AP = Apresentação; D = Dinâmica; MT = Média dos testes.							
Se: MP ≥ 5,0 Aprovado 2,5 ≤ MP < 5,0 Exame MP < 2,5 Reprovado							
Cálculo da média final após o exame: MF = (MP+E)/2							
Se: MF ≥ 5,0 Aprovado MF < 5,0 Reprovado							
OBSERVAÇÕES:							
- Para realização do exame final o aluno deverá obter média parcial mínima igual ou superior a 2,5 (https://www.dac.unicamp.br/portal/graduacao/regimento-geral). - Frequência mínima no curso igual a 75%. - Em caso de cola, fraude ou plágio em alguma das avaliações, será atribuída média final igual a 0 (zero).							
Cláusula de Honestidade e Lisura Acadêmica (INSTRUÇÃO NORMATIVA CCG No 02/2025)							
Todas as atividades relacionadas às disciplinas devem ser realizadas em conformidade com as orientações fornecidas pelos docentes e com o devido rigor ético.							
Caso o(a) docente responsável, no exercício de sua liberdade de cátedra, forme convicção acerca da ausência de lisura ou de condições adequadas para a realização da atividade avaliativa, poderá atribuir nota zero, seja para a atividade única ou, conforme o caso, para o conjunto de atividades do semestre. A ocorrência deverá ser fundamentada e comunicada à Coordenação de Curso de Graduação, podendo o(a) estudante estar sujeito a processo administrativo.							