

Sigla da Disc.: FA679

Turma: A

Nome da Disc.: PÓS-COLHEITA DE PRODUTOS HORTÍCOLAS I

QUADRO A - DISTRIBUIÇÃO DA CARGA DIDÁTICA CONSIDERANDO O VETOR DA DISCIPLINA TOTAL EM HORAS

Nº de Créditos da Disciplina:	Total de Horas de Atividades Teóricas:	Total de Horas de Atividades Práticas:	Total de Horas de Laboratório:
4	4	0	0

QUADRO B - DISTRIBUIÇÃO DA CARGA DIDÁTICA CONSIDERANDO O VETOR DA DISCIPLINA TOTAL EM HORAS

Tipo Participação	Nome do Docente	TEÓRICAS	&	PRÁTICA e/ou LABORATÓRIO	Horas Trabalhadas
RESPONSÁVEL	Franciane Colares Souza Usberti	60		0	60
Colaborador(a)					
		*		*	

NOTA: * TOTAL DE HORAS TEÓRICAS/PRÁTICAS DO(S) DOCENTE(S) DEVE SER IGUAL AO TOTAL DE HORAS CITADOS NO QUADRO 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

Observação: A carga didática atribuída ao discente do PED não será subtraída da carga didática total dos docentes alocados na disciplina.

Nome do(a) Discente Email:	
Nome do(a) Discente Email:	

QUADRO D – DADOS DO PAD

Nome do(a) Discente	
Email:	
Atividades:	

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.

EVENTOS:

1. No sábado, 10 de agosto de 2024, às 15:30 horas, no Agriteatro da FEAGRI, ocorrerá a Colação de Grau dos Formandos do 1º semestre de 2024 (85ª Turma). Participe!
2. Quinta-feira, dia 01/08/2024 - Início das aulas do 2º período letivo de 2024 e Turmas Especiais I e II.
3. Quarta-feira, dia 14/08/24 - DAY "AGCO FARMER EXPERIENCE"

DATAS:

DESCRIÇÃO

03 a 05/10/2024	Agroweek FEAGRI – aulas suspensas na FEAGRI
15/10/2024 Horário: das 8h às 17h, Local: no Anfiteatro do Prédio III	Reunião de avaliação e discussão de cursos & Estudo das disciplinas de graduação – Não haverá aula e as atividades serão voltadas à avaliação dos cursos nas unidades de origem e nas unidades que oferecem disciplinas de serviço, de forma complementar, em horários não coincidentes.
30/11/2024	Último dia para o cumprimento da carga horária e programas das disciplinas.
02 a 07/12/2024	Semana de Estudo – não poderá ocorrer atividades de aula.
02 a 17/12/2024	Prazo para entrada de Médias e Frequências do 2º período letivo de 2024 e Turmas Especiais I e II, no SIGA.
09 a 14/12/2024	Exames finais do 2º período letivo de 2024 e Turmas Especiais I e II. E aplicação do teste de proficiência.
24/02/2025	Início das aulas do 1º período letivo de 2025 e Turmas Especiais I e II.

ATENÇÃO ÀS SEGUINTE DATAS (FERIADO/EXPEDIENTE SUSPENSO)

SETEMBRO	07/09/2024, sábado, Independência do Brasil
OUTUBRO	12/10/2024, sábado, Nossa Senhora Aparecida 28/10/2024, segunda-feira, dia do Servidor Público
NOVEMBRO	02/11/2024, sábado, Finados 15 e 16/11/24, sexta-feira, Proclamação da República 20/11/24, quarta-feira, Dia da Consciência Negra

- Em caso de dúvidas consulte o Calendário DAC 2024 [aqui](#)

CRONOGRAMA:

DATAS	TEMA DA AULA	PROFESSOR
02/08/2024	Não haverá aula	
05/08/2024	Aula 1. Apresentação da disciplina e critérios de avaliação. Noções de bioquímica de produtos hortícolas.	Franciane
09/08/2024	Aula 2. Cont.: Noções de bioquímica de produtos hortícolas. Aula de dúvidas. Teste 1 (T1).	Franciane
12/08/2024	Aula 3. Fatores de pré-colheita e colheita na conservação pós-colheita de hortícolas.	Franciane
16/08/2024	Aula 4. Cont.: Fatores de pré-colheita e colheita na conservação pós-colheita de hortícolas. Aula de dúvidas. Teste 2 (T2).	Franciane
19/08/2024	Aula 5. Índices de maturidade e critérios de qualidade.	Franciane
23/08/2024	Aula 6. Cont.: Índices de maturidade e critérios de qualidade. Aula de dúvidas. Teste 3 (T3).	Franciane
26/08/2024	Aula 7. Beneficiamento e classificação.	Franciane
30/08/2024	Aula 8. Cont.: Beneficiamento e classificação. Aula de dúvidas. Teste 4 (T4).	Franciane
02/09/2024	Aula 9. Perdas pós-colheita de produtos hortícolas.	Franciane
06/09/2024	Aula 10. Aula de dúvidas. Teste 5 (T5).	Franciane
09/09/2024	Aula 11. Dinâmica: Atividade em aula.	Franciane
13/09/2024	Aula 12. Continuação da dinâmica e entrega da Atividade de Aula (AA).	Franciane
16/09/2024	Aula 13. PROVA 1 (P1).	Franciane
20/09/2024	Aula 14. Entrega Parcial do trabalho escrito (TE1).	Franciane

23/09/2024	Aula 15. Relações gasosas em produtos hortícolas.	Franciane
27/09/2024	Aula 16. Cont.: Relações gasosas em produtos hortícolas. Teste 6 (T6).	Franciane
30/09/2024	Aula 17. Relações térmicas em produtos hortícolas.	Franciane
04/10/2024	Não haverá aula - Agroweek	Franciane
07/10/2024	Aula 18. Relações hídricas em produtos hortícolas.	Franciane
11/10/2024	Aula 19. Cont.: Relações Térmicas. Aula de dúvidas. Teste 7 (T7).	Franciane
14/10/2024	Aula 20. Atmosfera modificada.	Franciane
18/10/2024	Aula 21. Cont.: Atmosfera Modificada. Aula de dúvidas. Teste 8 (T8).	Franciane
21/10/2024	Aula 22. Noções de Processamento Mínimo de Alimentos.	Franciane
25/10/2024	Aula 23. Aula de dúvidas. Teste 9 (T9).	Franciane
28/10/2024	Não haverá atividades – Expediente Suspenso	Franciane
01/11/2024	Aula 24. Tecnologia Pós-Colheita de Flores Cortadas.	Franciane
04/11/2024	Aula 25. Boas Práticas de colheita e pós-colheita.	Franciane
08/11/2024	Aula 26. Aula de dúvidas. Teste 10 (T10)	Franciane
11/11/2024	Aula 27. PROVA 2 (P2)	Franciane
15/11/2024	Não haverá atividades – Feriado	Franciane
18/11/2024	Aula 28. Apresentação do trabalho (AP).	Franciane
22/11/2024	Aula 29. Apresentação do trabalho (AP).	Franciane
25/11/2024	Aula 30. Apresentação do trabalho (AP) e entrega Final do trabalho escrito (TE2).	Franciane
	Último dia para o cumprimento da carga horária e programas das disciplinas.	

BIBLIOGRAFIA:

- MORETTI, C. L. (ed.). Manual de processamento mínimo de frutas e hortaliças. Brasília, DF: EMBRAPA: SEBRAE, 2007. 527 p.
- CHITARRA, A. B.; CHITARRA, M. I. F. Pós-Colheita de Frutos e Hortaliças – fisiologia e manuseio.
- KADER, A. A. Postharvest Technology of Horticultural Crops. 3 ed. California/CA: UC, 2002. 535 p. Referências Complementares:
- CORTEZ, L. A. B.; HONORIO, S. L.; MORETTI, C. L. Resfriamento de Frutas e Hortaliças. Brasília/DF: EMBRAPA, 2002. 428p.
- KOBLITZ, M.G.B. (Coord) Bioquímica de Alimentos: Teoria e Aplicações Práticas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 242 p.
- BLAKISTONE, B.A. (ed.) Principles and Applications of Modified Atmosphere Packaging of Foods. 2nd ed. Gaithersburg, Maryland: Aspen Publication, 1999. 293 p.
- LAMIKANRA, O. (ed) Fresh-cut Fruits and Vegetables: Science, Technology and Market. Boca Raton, Florida: CRC Press, 2002. 467 p.
- GRANATO, D.; NUNES, D.S. Análises químicas, propriedades funcionais e controle da qualidade de alimentos e bebidas. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016. 537 p.
- ALFENAS, A.C.; MAFIA, R.G. Métodos em Fitopatologia. Viçosa/MG: Editora UFV, 2007. 382 p.
- JAY, J.M. Microbiologia de Alimentos. 6 ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 711 p.
- ANVISA. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Resolução RCD nº 12, de 2 janeiro de 2001. <http://www.anvisa.gov.br>. 2001.
- MAPA. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Resolução SAA - 42, de 19-6-2009. Recomenda Norma Técnica para produtos hortifrutícolas minimamente processados e frescos cortados. Publicada no D.O.E. de 20-06-2009, Poder Executivo, Seção 1. pag. 53 a 55.

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

DATA:	PROVAS/DESCRIÇÃO:	PESOS:
16/09/2024	PROVA P1	25%
11/11/2024	PROVA P2	25%
DATA:	PROJETOS / DESCRIÇÃO	PESOS:
20/09/2024	Trabalho Escrito Parcial (TE1)	5%

25/11/2024	Trabalho Escrito Final (TE2)					20%	
18 a 25/11/2024	Apresentação (AP)					10%	
DATA:	RELATÓRIOS, LISTA DE EXERCÍCIOS, ETC. / DESCRIÇÃO					PESOS:	
09/08/2024	Teste 1 – T1					10%	
16/08/2024	Teste 2 – T2						
23/08/2024	Teste 3 – T3						
30/08/2024	Teste 4 – T4						
06/09/2024	Teste 5 – T5						
27/09/2024	Teste 6 – T6						
11/10/2024	Teste 7 – T7						
18/10/2024	Teste 8 – T8						
25/10/2024	Teste 9 – T9						
08/11/2024	Teste 10 – T10						
13/09/2024	Atividade em aula (AA)					5%	
EXAME (E): período de 09 a 14/12/2024		2ª-feira 09/12 <input type="checkbox"/>	3ª-feira 10/12 <input type="checkbox"/>	4ª-feira 11/12 <input type="checkbox"/>	5ª-feira 12/12 <input type="checkbox"/>	6ª feira 13/12X	Sábado 14/12 <input type="checkbox"/>
MÉDIA PARCIAL (MP):							
<p>MP = 0,25*P1+0,25*P2+0,05*TE1+0,20*TE2+0,10*AP+ 0,10*MT+0,05*AA</p> <p>Se $MP \geq 5,0$ – Aprovado Se $2,5 < MP < 5,0$ – Exame Se $MP < 2,5$ – Reprovado</p> <p>MF = (MP + E)/2</p>							
OBSERVAÇÕES:	<ul style="list-style-type: none"> - Para realização do exame final o aluno deverá obter média parcial mínima igual 2,5 (https://www.dac.unicamp.br/portal/graduacao/regimento-geral). - Frequência mínima no curso igual a 75%. 						