



### PROGRAMAS E BIBLIOGRAFIAS

DISCIPLINA	NOME DA DISCIPLINA
AP612	PORTUGUÊS – Pós-colheita de Produtos Hortícolas I INGLÊS – Postharvest of Horticultural Crops I ESPAÑHOL – Poscosecha de Productos Hortícolas I

Horas Semanais				
Aulas Teóricas	Aulas Práticas	Aulas de Estudo Dirigido	Horas em Sala de Aula	
3	0		3	
Nº semanas	Carga horária total	Créditos	Frequência	Aprovação
15			75 %	Nota e frequência

**Ementa:**

Princípios de conservação de produtos hortícolas com ênfase nos principais aspectos do comportamento fisiológico, nas relações térmicas, hídricas e gasosas. Relação entre o produto agrícola e o ambiente e suas implicações na qualidade de frutas, hortaliças e flores.

**Objetivos:**

Fornecer conhecimentos sobre fisiologia de produtos hortícolas e os princípios de tecnologia pós-colheita de produtos perecíveis.

**Programa:**

1. Noções de bioquímica de produtos agrícolas
2. Fatores de pré-colheita e colheita na conservação pós-colheita de hortícolas
3. Índices de maturidade e critérios de qualidade
4. Relações gasosas, térmicas e hídricas em produtos hortícolas
5. Boas práticas de colheita e pós-colheita para produção agrícola
6. Perdas pós-colheita de produtos hortícolas
7. Tecnologias para conservação de produtos hortícolas
8. Biospeckle aplicado a produtos agrícolas

**Bibliografia:****Referências básicas:**

- CHITARRA, A.B.; CHITARRA, M.I.F. Pós-colheita de frutas e hortaliças – fisiologia e manuseio. 2ª. Ed. Lavras: UFLA, 2005. 785 p.
- KADER, A.A.; KASMIRE, R.F.; MITCHELL, F.G.; REID, M.S.; SOMMER, N.F.; THOMPSON, J.F. Postharvest Technology of Horticultural Crops. California/CA, 1992.

**Referências Complementares:**

- CORTEZ, L.A.B.; HONORIO, S.L.; MORETTI, C.L. Resfriamento de Frutas e Hortaliças. Brasília: EMBRAPA, 2002. 428 p.
- BLANKISTONE, B.A. Principles and applications of modified atmosphere packaging of foods. 2nd. Ed. Maryland: Aspen Publication, 1999. 293 p.
- NASCIMENTO, L.M.; DE NEGRI, J.D.; MATTOS JUNIOR, D. Tópicos em qualidade e pós-colheita de frutas. Campinas: Instituto Agronômico e Fundag, 2008. 285 p.
- RABAL, Hector J.; BRAGA JUNIOR, Roberto A. (Comp.). Dynamic Laser Speckle and Applications. New York: Crc Press, 2009.
- RAFAEL C. GONZALEZ, RICHARD E. WOODS - Processamento digital de imagens, 3a Edição, 2011, Pearson.
- ZDUNEK, A.; ADAMIAK, A.; PIECZYWEK, P. M.; KURENDA, A. The biospeckle method for the investigation of agricultural crops: A review, Opt. Lasers Eng. 52, 276–285 (2014).
- I. C. Amaral, R. A. Braga, E. M. Ramos, A. L. S. Ramos, and E. A. R. Roxael, "Application of biospeckle laser technique for determining biological phenomena related to beef aging," J. Food Eng. 119, 135–139 (2013).
- MOREIRA, J.; CARDOSO, J.J.; BRAGA, R.A. Quality test protocol to dynamic laser speckle analysis. Opt. Lasers Eng. 61, 8–13 (2014).
- NOBRE, C.M.B.; BRAGA, R.A.; COSTA, A.G.; CARDOSO, R.R.; SILVA, W.S.; SAFADI, T. Biospeckle laser spectral analysis under Inertia Moment, Entropy and Cross-Spectrum methods. Opt. Commun. 282, 2236–2242 (2009).

EMISSÃO: 13, 05, 2019  
PÁGINA: 1 de 2

Rubrica:



**PROGRAMAS E BIBLIOGRAFIAS**

**Critérios de Avaliação:**

Realização de uma prova teórica e dois trabalhos sobre pós-colheita de hortícolas durante o curso:

P1 = 40%

T1 = 40%

T2 = 20%

MF =  $P1*0,4+T1*0,4 + T2*0,2$

**Observações:**

**ASSINATURAS:**

**Profa. Dra. Franciane Colares Souza Usberti**  
**Matrícula 305784**  
**FEAGRI/UNICAMP**

**Instruções:**

Horas em sala - Ao total de horas de aulas teóricas ministradas (T) deverá obrigatoriamente ser associada carga horária em sala de aula.

EMISSÃO: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_  
PÁGINA: 2 de 2

Rubrica: