



Universidade Federal do Ceará  
Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação

FORMULÁRIO PARA ATUALIZAÇÃO DE COMPONENTE CURRICULAR

<b>1. IDENTIFICAÇÃO DO PROGRAMA:</b>		
Programa	AGRONOMIA/FITOTECNIA	
<b>2. TIPO DE COMPONENTE:</b>		
Atividade ( )	Disciplina ( x )	Módulo ( )
<b>3. NÍVEL:</b>		
Mestrado ( x )		Doutorado ( x )
<b>4. IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE:</b>		
Nome anterior:	---	
Nome sugerido:	FISIOLOGIA PÓS-COLHEITA	
Código existente:	ACP-8544	
Carga Horária Prática:	16 h	
Carga Horária Teórica:	32 h	
Nº de Créditos:	03	
Optativa:	Sim ( x )	Não ( )
Obrigatória:	Sim ( )	Não ( x )
Área de Concentração:	Fitotecnia	
<b>5. DOCENTE RESPONSÁVEL:</b> Maria Raquel Alcântara de Miranda		
<b>6. JUSTIFICATIVA:</b>		
As universidades e instituições de pesquisa vêm demonstrando crescente preocupação com a recuperação, conservação, propagação e incentivo à fruticultura não apenas pelo aspecto de manutenção da biodiversidade, mas também pelo aspecto econômico e social. Nesse contexto, torna-se importante o conhecimento das etapas e da regulação endógena do desenvolvimento dos frutos, da determinação da maturidade ótima para colheita, da identificação dos atributos de qualidade pós-colheita, dos principais fatores ambientais de desordens fisiológicas assim como, das principais tecnologias de conservação.		
<b>7. OBJETIVOS:</b>		
A disciplina tem por objetivo proporcionar aos alunos um melhor esclarecimento sobre a fisiologia dos frutos tropicais e as principais tecnologias de conservação pós-colheita estabelecendo uma conexão entre a teoria e prática agrônoma.		
<b>8. EMENTA:</b>		
Biologia e desenvolvimento fisiológico dos frutos. Maturação, amadurecimento e senescência. Fitohormônios envolvidos na maturação. Determinação da maturidade e de atributos de qualidade pós-colheita. Principais fatores causais		

  
Prof. Dr. José Wagner da Silva Melo  
Coordenador do Programa de Pós-Graduação  
em Agronomia/Fitotecnia

de desordens fisiológicas. Tecnologias de conservação pós-colheita.		
<b>9. PROGRAMA DA DISCIPLINA/ATIVIDADE/MÓDULO:</b>		
<b>Unidade</b>	<b>Semana</b>	<b>Nº de horas/ aulas</b>
Fisiologia do desenvolvimento de frutos. Formação e crescimento. Padrões e regulação de crescimento.	1ª e 2ª	4
Maturação, amadurecimento e senescência. Definições e características.	3ª	2
Processos bioquímicos do climatério respiratório. Padrões de atividade respiratória: Climatério respiratório. Quociente respiratório. Fatores de influência na respiração.	4ª e 5ª	4
Processos bioquímicos das alterações em textura, cor, sabor e aroma. Alterações da parede celular e da lamela média. Transformações nos pigmentos, açúcares e compostos fenólicos.	6ª e 7ª	4
Fitohormônios envolvidos na maturação. Ação e bloqueio de etileno. Ácido abscísico Auxinas, citocininas e giberelinas.	8ª e 9ª	4
Atributos de qualidade pós-colheita. Aparência, tamanho, forma, cor e defeitos. Textura e firmeza, sabor e aroma. Valor nutritivo.	10ª e 11ª	4
Principais fatores causais de desordens fisiológicas. Sintomas. Fatores nutricionais. Fatores climáticos: Temperatura e Umidade	12ª e 13ª	4
Tecnologias de conservação pós-colheita. Atmosferas Temperaturas Tecnologias inovadoras	14ª, 15ª e 16ª	6
<b>10. FORMA DE AVALIAÇÃO:</b>		
As aulas serão de natureza teórica com avaliações parciais no semestre letivo cada uma com o valor de 10 pontos e um seminário a ser apresentado ao final do curso sobre tema concernente à matéria da disciplina com valor de 10 pontos, sendo então obtida a média aritmética em conjunto com as notas das avaliações parciais, sendo esta proporcionalmente equivalente a nove pontos do total distribuído.		
<b>11. BIBLIOGRAFIA:</b>		
Wills, R.B.H., Golding, J. 2015. Advances in Postharvest Fruit and Vegetable Technology. Ed .CRC Press, 403p. Wills, R., McGlasson, B., Graham, D., Joyce, D. 2007. Postharvest: An Introduction to the Physiology and Handling of Fruit, Vegetables and Ornamentals. Ed. Cabi Publishing, 252 p. Taiz, L.; Zeiger, E., 2010. <i>Fisiologia Vegetal</i> . Ed. Artmed, Porto Alegre.		

  
**Prof. Dr José Wagner da Silva Melo**  
 Coordenador do Programa de Pós-Graduação  
 em Agronomia/FRatécnia