



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel
Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos

PROGRAMA ANALÍTICO E EMENTA DE DISCIPLINA DA PÓS-GRADUAÇÃO

IDENTIFICAÇÃO (campos obrigatórios)

Disciplina: FISIOLOGIA DE PÓS-COLHEITA DE FRUTOS(AS) E HORTALIÇAS I
Código da Disciplina: 228063
Departamento: Departamento de Ciência e Tecnologia Agroindustrial (DCTA)
Sigla da Unidade: FAEM
Professor Responsável: CESAR VALMOR ROMBALDI
Matrícula SIAPE: 6420904
Modalidade: <input checked="" type="checkbox"/> Presencial <input type="checkbox"/> Semi Presencial <input type="checkbox"/> À Distância
Este componente curricular utiliza animais vertebrados vivos? <input type="checkbox"/> Sim * <input checked="" type="checkbox"/> Não
* De acordo com a Lei Nº 11.794/08 , a Resolução Normativa Nº 53 , de 19 de maio de 2021, do Concea, em complemento à Diretriz Brasileira para o Cuidado e a Utilização de Animais em Atividades de Ensino ou de Pesquisa Científica - DBCA e a existência da Comissão de Ética no Uso de Animais - CEUA-UFPel, informamos que é necessário preencher o Formulário Unificado para solicitação/autorização do uso de animais. Informações detalhadas em: https://wp.ufpel.edu.br/ceua/como-submeter-um-projeto/

OUTROS PROFESSORES ENVOLVIDOS

NOME	SIAPE

CARGA HORÁRIA (campos obrigatórios)

Teórica: 3
Exercício:
Prática: 3
EAD:
Número de créditos total: 06
Exigência de horário na oferta: <input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não

TIPO DE AVALIAÇÃO

A, B, C (padrão Pós-Graduação)	x
Frequente / Infrequente	

PRÉ-REQUISITOS
(se houver)

Não há

EMENTA

Panorama histórico da evolução científico-tecnológica do conhecimento acerca da maturação de frutos e hortaliças. Conceitos de crescimento e desenvolvimento de frutos e hortaliças, fisiologia da maturação e aquisição de atributos de qualidade. Principais alterações moleculares, bioquímicas e fisiológicas durante a maturação. Fotossíntese. Respiração. Hormônios e reguladores de crescimento vegetal. Metabolismo da síntese e bioconversão de carboidratos, pigmentos, lipídeos, ácidos orgânicos, compostos voláteis, alcalóides, vitaminas, compostos fenólicos. Estresses bióticos e abióticos e qualidade de frutos e hortaliças. Ômicas como instrumento de entendimentos de eventos moleculares, bioquímicos e fisiológicos. Ações inovadoras e empreendedoras no contexto da ciência envolvida nos eventos de aquisição de atributos de qualidade em vegetais. ML e IA na pós-colheita de frutos, hortaliças, panes e flores.

CURSOS PARA OS QUAIS É MINISTRADA	Código do curso no Cobalto	Nível²	Legenda¹
Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos	8060	D	O.P.
Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos	7025	M	O.P.
Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos	7068	M	O.P.
SPAF	7042 e 8092	M e D	O.P.
PPGBiotec	7020 e 8020	M e D	O.P.
PPGV	7031 e 8091	M e D	O.P.
PPGA	7052 e 8094	M e D	O.P.
PPGFS	7028 e 8070	M e D	O.P.

1 - (O.A.) = Obrigatória (O.P.) = Optativa

2 - E = Especialização M = Mestrado D = Doutorado

Programa Analítico	
Unidades e Assuntos	Nº de Horas Aulas

<p>Evolução do conhecimento relacionado à maturação de frutos(as) e hortaliças</p> <p>Crescimento e desenvolvimento de frutos e hortaliças</p> <p>Fisiologia da maturação e aquisição de atributos de qualidade</p> <p>Principais alterações moleculares, bioquímicas e fisiológicas durante a maturação.</p> <p>Ômicas</p> <p>Regulação hormonal</p> <p>Fotossíntese</p> <p>Respiração</p> <p>Metabolismo da síntese e bioconversão de carboidratos, pigmentos, lipídeos, ácidos orgânicos, compostos voláteis, vitaminas, compostos fenólicos</p> <p>Agentes estressores bióticos e abióticos e qualidade de frutos e hortaliças</p> <p>Interrelações entre metabolismo da maturação, princípios e métodos de conservação</p> <p>Ações inovadoras e de empreendedorismo</p>	
---	--

Referências Bibliográficas	
Referências	Nº de Ordem
<p>Xue, Y & Yan W. Handbook of Research on AI and ML for Intelligent Machines and Systems. Shanghai. 2024. Video and e-book</p> <p>CRISOSTO, C. and CRISOSTO, G. Manual of postharvest and handling of mediterranean three fruit and nuts. Cabi, 225 p. 2020.</p> <p>GIOVANNONI, J. Fruits biotechnology. Elsevier, 2009, 375p. NASCIMENTO, L et al. Tópicos em qualidade e pós-colheita de frutas. IAC, 2008, 285p.</p> <p>NEVES, L. Manual da pós-colheita da fruticultura brasileira. Eduel, 2009, 494p. PECH, J. C. et al. Fruit ripening: biology and technology aspects, Elsevier, 2008, 205p.</p> <p>TOIVONEN, P. Postharvest Physiology of Fruits and Vegetables. In: (Ed.). Postharvest Ripening Physiology of Crops: CRC Press, 2016. p.49-80. (Innovations in Postharvest Technology Series). ISBN 978-1-4987-0380-2.</p> <p>Periódicos http://novo.periodicos.capes.g</p>	

IMPORTANTE: Além do correto preenchimento do Programa Analítico, é obrigatório anexar a Ata do Departamento e a Ata do Colegiado, bem como o memorando explicando a solicitação desejada. Caso contrário, não será possível realizar o cadastro.



Documento assinado eletronicamente por **CESAR VALMOR ROMBALDI, Professor do Magistério Superior**, em 25/02/2025, às 09:47, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **GRACIELA VÖLZ LOPES, Coordenadora de Curso de Pós-Graduação, Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Aliment**, em 28/02/2025, às 13:53, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **MAURICIO DE OLIVEIRA, Professor do Magistério Superior**, em 03/04/2025, às 09:14, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **2937482** e o código CRC **AA59F7C3**.