

**PLANO DE ENSINO DE DISCIPLINA**

**Departamento:** DEPARTAMENTO DE FITOTECNIA, TECNOLOGIA DE ALIMENTOS E SÓCIO ECONOMIA

**Disciplina:** **Produção de Hortaliças**

**Nível:** Mestrado/Doutorado

**Código Capes:** ASP01021

**Histórico:** Disciplina criada em 24.08.94  
 Passou de 10 para 5 créditos em 01/12/03

**Docente(s) Responsável(eis):** Prof. Dr. SHIZUO SENO

<b>Situação</b> Ativa	<b>Dt. Aprovação</b> 01/12/2003		<b>Dt. Desativação</b>		<b>Créditos</b> 5
<b>CH. Total</b> 75	<b>CH. Teórica</b>	<b>CH. Prática</b>	<b>CH. Teórica/Prática</b> 75	<b>CH. Seminário</b>	<b>CH. Outras Ativ</b>

<b>Programa:</b>	<b>AGRONOMIA</b>
<b>Cont. Progr.:</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. INTRODUÇÃO</li> <li>2. IMPORTÂNCIA ECONÔMICA</li> <li>3. FATORES QUE AFETAM A PRODUÇÃO E QUALIDADE             <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1. Clima</li> <li>3.2. Solo e nutrição</li> <li>3.3. Água</li> <li>3.4. Densidade populacional</li> <li>3.5. Cultivares</li> <li>3.6. Outros</li> </ol> </li> <li>4. SISTEMA DE PRODUÇÃO             <ol style="list-style-type: none"> <li>4.1. Métodos de propagação</li> <li>4.2. Métodos de condução</li> <li>4.3. Manejo</li> </ol> </li> <li>5. CONTROLE FITOSSANITÁRIO</li> <li>6. COLHEITA             <ol style="list-style-type: none"> <li>6.1. Classificação</li> <li>6.2. Embalagens</li> <li>6.3. Comercialização</li> </ol> </li> <li>7. MANEJO PÓS-COLHEITA</li> </ol>

### PLANO DE ENSINO DE DISCIPLINA

**Departamento:** DEPARTAMENTO DE FITOTECNIA, TECNOLOGIA DE ALIMENTOS E SÓCIO ECONOMIA

**Disciplina:** Produção de Hortaliças

**Ementa:** - Análise dos fatores que influem na produção e qualidade das culturas do tomate, batata, alho, cebola, melão, pepino, alface, ervilha, couve-flor e brócolo.

**Bibliografia:** BLEASDALE, J.K.A. Plant Physiology in Relation to Horticulture. Mac Millan Press, 1984, 143P.

CASTELLANE, P.D. et al. Produção de Sementes de Hortaliças. Funep, 1990. 261p.

DOORENBOS, J. & KASSAM, A.H. Efeito da água no rendimento das culturas. FAO., 306P., 1994

FOLEGATTI, M.V.; CASARINI, E.; BLANCO F.F.; BRASIL, R.P.C.; RESENDE, R.S. Fertirrigação. Agropecuária, 2001, 336p.

JANICK, J. A Ciência da horticultura. Freitas Bastos, 1968. 485p.

JONES, H. A. e MANN, L.K. Onions and theirs allies, Interscience, New York, 1963. 295p.

RYDER, E.J. LEAF SALADA VEGETABLE. Avi publishing, Westport. Coonectinet, 266p. 1979.

SILVA, J.B.C.; GIORDANO, L.B. Tomate para processamento industrial. Brasília: Embrapa Comunicação para transferência de Tecnologia / Embrapa Hortaliças, 2000, 168p.

WHITAKER, T.W e DAVIS, G.N. Cucurbits. Interscience New York, 1962. 249p.

**Objetivo:** Fornecer ao aluno conhecimentos sobre as exigências e sistemas de produção das culturas, favorecendo o aumento da produtividade e qualidade das hortaliças.

**Critério Aval.:** A avaliação ao aluno (A) será efetivada através de 02 (duas) provas teóricas (P), 01 (um) seminário e 01 (um) relatório. A média final de aproveitamento do aluno será dado por:

$$MF = [(P \times 2,5) + (TC \times 2,5) + (Seminário \times 3,0) + (Relatório \times 2,0)]/10$$

onde:

MF = Média final obtida

P = Nota da prova

TC = Trabalho de campo

S = Nota de seminário

PLANO DE ENSINO DE DISCIPLINA

**Departamento:** DEPARTAMENTO DE FITOTECNIA, TECNOLOGIA DE ALIMENTOS E SÓCIO ECONOMIA

**Disciplina:** Produção de Hortaliças

R = Nota de relatório

O aproveitamento do aluno será convertido em conceito da seguinte forma:

Nota de Aproveitamento / conceito

de 8,5 a 10 = A

de 7,0 a menor que 8,5 = B

de 5,0 a menor que 7,0 = C

menor que 5,0 = D (reprovado)

**Parecer:** aprovado