UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

Reconhecida pelo Decreto Estadual nº 3.444, de 8 de agosto de 1997

Ano	**2024**
Tp. Período	**Primeiro semestre**
Curso	**AGRONOMIA (460)**
Disciplina	**1355 - TÓPICOS ESPECIAIS EM OLERICULTURA (OPT)**
Turma	**AGI**
Local	**CEDETEG**

Carga Horária: **34**

PLANO DE ENSINO

EMENTA

Abordagem de tópicos especiais em olericultura, de temas importantes da atualidade.

I. Objetivos

Proporcionar conhecimentos técnico-científicos ao aluno, com o objetivo de relacionar os aspectos teóricos aos práticos na cadeia produtiva de espécies olerícolas.

II. Programa

1. Importância da cadeia produtiva de espécies olerícolas a nível regional e nacional.
2. Atualizações de tecnologia pós-colheita de olerícolas
3. Técnicas de processamento mínimo de frutas e hortaliças
4. Tecnologia, qualidade e sistemas de embalagem de hortaliças
5. Controle de temperatura no processamento de hortaliças
6. Controle de atmosfera gasosa no processamento de hortaliças
7. Sanitização no processamento de hortaliças
8. Controle de qualidade dos alimentos processados
9. Equipamentos utilizados no processamento de hortaliças
10. Tecnologia de produção de miner crops
11. Legislação e rotulagem de hortaliças
12. Legislação e rastreabilidade de hortaliças
13. Aspectos técnicos e legislação na comercialização de hortaliças

III. Metodologia de Ensino

Aulas expositivas utilizando como material didático quadro negro, retroprojetor e multimídia (datashow), aulas práticas e viagens técnicas quando houver possibilidade.

IV. Formas de Avaliação

Será constituída da média de duas notas A e B (Média de aprovação = 7,0)
Nota A = avaliação escrita (5,0); trabalhos individuais e em grupos (5,0).
Nota B = avaliação escrita (5,0); trabalhos individuais e em grupos (5,0).
Média = (Nota A + Nota B)/2
O aluno terá que cumprir a recuperação (Nota C) caso não atinja a média mínima de 7,0;
Serão ofertadas atividades continuadas para recuperação de rendimento (nota C):
Nota C = exercícios e questionários de recuperação durante o semestre (peso 5,0) + trabalho de recuperação final (peso 5,0)
Média Final = (Nota A + B)/2
Média Final de recuperação = [(Nota A ou B) + Nota C)]/2

V. Bibliografia

Básica

FILGUEIRA, F.A.R. Novo Manual de Olericultura: cultura e comercialização de hortaliças. São Paulo. Editora Agronômica Ceres, 3ª ed., v.1, 2005.
MALUF, W. R. Produção de hortaliças I. Lavras: UFLA, 70 p. 1994. (Apostila de aula da disciplina FIT 111).

Complementar

GUERRA, E. P.; FUCHS, W. . Produção de óleo vegetal: comestível e biocombustível. 1. ed. Viçosa: CPT, 2009. v. 1. 266 p.
GOMES, L.A.A.; SILVA, E.C.; MALUF, W.R. Conceituação e planejamento de exploração olerícola. Texto acadêmico. 2004.
INFORME AGROPECUÁRIO, Doenças de Hortaliças 3. v.18, n. 184.1996. 92p.
FERREIRA, E.M.; CASTELLANE, P.D.; CRUZ, M.C.P.da. Nutrição e adubação de Hortaliças. Piracicaba, Potafos, 487p. 1993.
MALUF, W.R. Produção de sementes de hortaliças. Lavras: UFLA, 118p. 1994. (Apostila de aula da disciplina DAG 509).
OSAKI, F. Olericultura Integrada: desafios da olericultura moderna, alternativas e soluções para o cultivo de hortaliças. Curitiba, 2005. 494 p.
ZAMBOLIM, L.; VALE, F.X.R. do; COSTA, H. Controle de doenças de plantas: Hortaliças. Viçosa. 2000, 444p.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

Reconhecida pelo Decreto Estadual nº 3.444, de 8 de agosto de 1997

Ano	**2024**
Tp. Período	**Primeiro semestre**
Curso	**AGRONOMIA (460)**
Disciplina	**1355 - TÓPICOS ESPECIAIS EM OLERICULTURA (OPT)**
Turma	**AGI**
Local	**CEDETEG**

Carga Horária: **34**

PLANO DE ENSINO

APROVAÇÃO

Inspetoria: DEAGRO/G
Tp. Documento: Ata Departamental
Documento: 5
Data: 06/05/2024