



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
FACULDADE DE NUTRIÇÃO
COORDENAÇÃO DO CURSO DE NUTRIÇÃO

PLANO DE ENSINO DA DISCIPLINA

NOME DA DISCIPLINA: Produção Agrícola		
ANO: 2017	SEMESTRE: I	
UNIDADE ACADÊMICA RESPONSÁVEL DA DISCIPLINA: Escola de Agronomia		
UNIDADE DO CURSO: Faculdade de Nutrição		
CARGA HORÁRIA SEMESTRAL: 48		
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 3	CH/Teórica: 2	CH/Prática: 1
Prof. Responsável: Prof. Dr. Luis Carlos Cunha Junior		
Coordenador do Curso de Nutrição: Prof ^a Dr ^a Ana Tereza Vaz de Souza Freitas		

EMENTA:

Conceitos, Importância e divisões da Agricultura; A produção de Alimentos; Origem, Dispersão, Botânica, Fisiologia da produção; Condições edafo-climáticas; Cultivares/Variedades; Propagação; Implantação; Nutrição mineral; Manejo e Tratos culturais; Problemas fitossanitários: pragas, doenças, plantas daninhas e uso de defensivos; Colheita e Comercialização; Sistemas de produção agrícola; Noções gerais sobre o cultivo de Frutíferas, Olerícolas e Grãos, mais utilizados na alimentação.

OBJETIVOS:

Contribuir para que os discentes aprimorem os conhecimentos na área de produção de alimentos e tenham uma visão mais ampla do cultivo, do valor nutricional e da comercialização das principais frutas, hortaliças e grandes culturas no Brasil.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

Agricultura: Conceitos e definições agronômicas ;

Fatores agronômicos que afetam o rendimento da produção: Plantio a Colheita.

Fatores agronômicos que afetam a qualidade organoléptica e nutricional dos alimentos: 1 - Introdução

Fatores agronômicos que afetam a qualidade organoléptica e nutricional dos alimentos: 2 – Ambiente Clima

Fatores agronômicos que afetam a qualidade organoléptica e nutricional dos alimentos: 3 – Fisiológico / Ambiente

Fatores agronômicos que afetam a qualidade organoléptica e nutricional dos alimentos: 4 – Fisiológico / Solo/ Nutriente

Fatores agronômicos que afetam a qualidade organoléptica e nutricional dos alimentos: 5– Ambiente Organismos

Fatores agronômicos que afetam a qualidade organoléptica e nutricional dos alimentos: 6– Colheita

Fatores agronômicos que afetam a qualidade organoléptica e nutricional dos alimentos: 7– Pós-Colheita

Produção de frutas

Produção de hortaliças

Produção de Grãos e Cereais

Problemas fitossanitários: pragas, doenças, plantas daninhas e uso de defensivos;

Comercialização

Visitas a hortas, produtores e centros de distribuições

METODOLOGIA

Aulas teóricas expositivas

Discussão de artigos científicos

Aulas teóricas com projeção multimídia

Aulas práticas: visitas a áreas de produção e comercialização de produtos agrícolas
Estudo dirigido: O aluno deve fazer uma análise crítica das informações e observações feitas em aula prática, através de comparação com a bibliografia e sugerir, sempre que possível, alternativas aos métodos de cultivo adotados.

Trabalho em grupo
Seminários, Mini-aulas

RECURSOS:

Aulas teóricas expositivas;
Aulas práticas em cultivos de hortaliças;
Estudo dirigido;
Trabalhos práticos;
Quadro e giz;
Projetor multimídia
Documentários e filmes técnico-científicos.

AValiação

Duas provas discursivas e, ou, objetivas (50%);
Relatórios de aulas práticas (25%);
Trabalhos em grupo e mini-aulas (25%);
Frequência;
Média = (Prova 1 x 0,25) + (Prova 2 x 0,25) + (Media dos relatorios x 0,25) + (Trabalho em grupo x 0,25)

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DIAS, J. de D. de O.; CARNEIRO, H. *Agricultura geral*. Rio de Janeiro: Ministério da Agricultura, 1957. 300 p. (Série Didática n. 13).
FILGUEIRA, F. A. R. *Novo manual de olericultura: agrotecnologia moderna na produção e comercialização de hortaliças*. 2. ed. Viçosa: UFV, 2003. 412 p.
SIMÃO, S. *Tratado de fruticultura*. Piracicaba: FEALQ. 1998. 760p.
13. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
CHITATTA, M. I. F. *Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio*. 2. ed. Lavras: UFLA, 2005. 785 p.
LIMA, L. C. B. *Hortifrutigranjeiros: guia completo*. Porto Alegre: Editora Sagra Luzzatto, 2000. 288 p.
LORENZI, H.; BACHER, L.B.; LACERDA, M.T.C. de; SARTORI, S.F. *Frutas brasileiras e exóticas cultivadas*. São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2006. 640p.
SILVA, D. B. ; SILVA, J. A. ; JUNQUEIRA, N. T. V. ; ANDRADE, L. R. M. . *Frutas do Cerrado*. 1. ed. Brasília, DF: Embrapa, 2001. v. 1. 178 p.
TUDGE, C. *Os alimentos do futuro*. São Paulo: Publifolha, 2002. (Série Mais Ciência). 72 p.

Prof. Luis Carlos Cunha Junior
Professor responsável