

EMENTÁRIO

As disciplinas ministradas pela Universidade Federal de Viçosa são identificadas por um código composto por três letras maiúsculas, referentes a cada Departamento, seguidas de um número de três algarismos. Na codificação das disciplinas temos o seguinte padrão:

1. O algarismo das centenas indica o nível em que a disciplina é ministrada:
001 a 099 - disciplina pré-universitária
100 a 199 - disciplina básica de graduação
200 a 299 - disciplina básica de graduação
300 a 399 - disciplina profissionalizante de graduação
400 a 499 - disciplina profissionalizante de graduação
2. O algarismo das dezenas indica o grupo de ensino a que pertence a disciplina dentro do departamento, independentemente do nível em que é ministrada.
3. O algarismo das unidades indica a disciplina dentro de seu nível e grupo de ensino.

Em seguida ao código, consta o título da disciplina, acompanhado de uma codificação indicando o número de créditos, a carga horária semanal teórica, a carga horária semanal prática, o período letivo em que é ministrada e, quando for o caso, os pré-requisitos exigidos para a disciplina. No exemplo temos:

TAL484 Princípios de Conservação de Alimentos 6(4-2) I e II. MBI130 e TAL472*.

Disciplina de nível profissionalizante de 6 créditos, com quatro horas semanais de aulas teóricas, duas horas semanais de aulas práticas, oferecida nos primeiros e segundos semestres letivos de cada ano, possuindo como pré-requisito a disciplinas MBI 130 e como pré ou co-requisito a disciplina TAL 472. Pré-requisito indica a necessidade da disciplina ter sido cursado previamente. Pré ou co-requisito indica que a disciplina pode ter sido cursada anteriormente ou que ambas podem ser cursadas no mesmo período letivo.

Abaixo da identificação de cada disciplina segue-se sua **Ementa**, que é a relação dos títulos das unidades didáticas que compõem o seu programa analítico.

E
M
E
N
T
Á
R
I
O

Departamento de Fitotecnia

GRUPOS

- 0 - Manejo e Conservação de Solos
- 1 - Fisiologia de Culturas
- 2 - Herbicidas e Plantas Daninhas
- 3 - Sementes e Propagação de Plantas
- 4 - Agricultura
- 5 - Fruticultura
- 6 - Olericultura
- 7 - Melhoramento de Plantas
- 8 - Floricultura, Jardinocultura e Paisagismo
- 9 - Outras

DISCIPLINAS**FIT190 Introdução à Agronomia 2(2-0) I e II.**

Histórico da agricultura. Formação profissional e o mercado de trabalho. O solo e o meio ambiente. A semente. O desenvolvimento da planta. A água: importância para agricultura. Áreas de atuação do Agrônomo. O homem e a produção agrícola. Biotecnologia na agricultura. Modelos de exploração agrícola. Administração da empresa rural. Ética profissional.

FIT200 Manejo e Conservação do Solo e da Água 4(2-2) II. (SOL215 ou SOL250) e EAM300.

Importância e complexidade da agricultura. Desbravamento e limpeza dos campos. Preparo do solo. Sementes. Plantio. Controle de plantas daninhas. Adubação verde. Rotação de culturas. Plantio direto em palha. Recuperação de pastagens degradadas. Conservação do solo e da água.

FIT320 Biologia e Controle de Plantas Daninhas 4(2-2) I e II. BVE100 ou BVE270.

Biologia das plantas daninhas. Formas de dispersão, dormência, germinação e alelopatia. Aspectos fisiológicos da competição entre plantas daninhas e culturas. Métodos de controle de plantas daninhas. Herbicidas. Formulações, absorção e translocação. Metabolismos nas plantas e seletividade. Interações herbicidas ambiente. Resistência de plantas daninhas a herbicidas. Tecnologia para aplicação de herbicidas. Recomendações técnicas para manejo de plantas daninhas em áreas agrícolas e não agrícolas.

FIT331 Produção e Tecnologia de Sementes 4(2-2) I e II. BVE270 ou FIT200.

Importância da semente. Formação da semente na planta. Maturação. Germinação. Dormência. Deterioração e vigor. Produção. Colheita. Secagem. Beneficiamento. Armazenamento.

FIT332 Propagação Vegetativa de Plantas 4(2-2) I e II. (BVE212 ou BVE210) e BVE270.

Considerações gerais sobre a propagação das plantas. Propagação vegetativa natural. Propagação vegetativa artificial. Organização e manejo de viveiros. Métodos de propagação das diversas espécies cultivadas. Propagação de plantas 'in vitro'.

FIT340 Introdução à Exploração de Culturas 4(2-2) I. BVE100.

Características morfológicas e culturais das grandes culturas. Características morfológicas e culturais das plantas frutíferas. Características morfológicas e culturais das plantas olerícolas.

FIT341 Culturas de Interesse para a Atividade Zootécnica 4(2-2) II. BVE270*.

Culturas de cana-de-açúcar, mandioca, milho, soja e sorgo.

FIT342 Agricultura Geral 4(2-2) I e II. EAM300 e ENG338 e SOL375.

Conceito, importância e complexidade da agricultura. Disponibilidade, aptidão, adequação e incorporação de terras para agricultura. Desbravamento e limpeza dos campos. Preparo do solo. Plantio, semeadura e tratamentos culturais. Adubação verde, orgânica e mineral. Consorciação de culturas. Rotação de culturas. Plantio direto. Erosão. Práticas edáficas, vegetativas e mecânicas de controle à erosão. Manejo agrônomico-ecológico de microbacias hidrográficas.

FIT370 Melhoramento de Plantas 4(2-2) I e II. BIO240 e EST220.

Importância do melhoramento de plantas e seus objetivos. Modos de reprodução das plantas superiores. Recursos genéticos: centros de diversidade das plantas cultivadas e bancos de germoplasma. Seleção em culturas autógamas. Hibridação no melhoramento de culturas autógamas. Tipos de variedades. Métodos de melhoramento de culturas autógamas. Seleção em culturas autógamas. Endogamia e heterose. Variedades híbridas. Seleção recorrente. Biotecnologia no melhoramento de plantas. Distribuição e manutenção de variedades melhoradas.

FIT371 Biotecnologia Vegetal 3(3-0) II. BIO240 e (BQI100 ou BQI103 ou BQI201).

Conceitos e técnicas de biotecnologia de plantas. Estudo da arte e perspectivas do uso comercial da biotecnologia na agricultura. Estudo de casos com micropropagação, plantas transgênicas e genética molecular.

FIT410 Fisiologia e Manejo Pós-Colheita 4(2-2) I e II. FIT340 ou FIT450 ou FIT460 ou TAL390.

Conceitos básicos. Fisiologia pós-colheita. Controle do amadurecimento e da senescência. Tratamento e manuseio antes do transporte e armazenamento. Sistemas de armazenamento. Desordens fisiológicas e doenças. Distribuição e utilização de produtos.

FIT411 Nutrição Mineral de Plantas 3(3-0) I. BVE270 e SOL375.

Nutrientes minerais essenciais. Composição mineral das plantas. Cultivo de plantas em solução nutritiva. Absorção e transporte de nutrientes. Diagnóstico do estado nutricional de plantas. Nutrição foliar. Nutrição e qualidade de produtos agrícolas. Relações entre nutrição mineral, doenças e pragas.

FIT440 Cultura do Arroz, Feijão e Milho 4(2-2) I e II. BVE270 e (FIT342 ou SOL380).

Histórico e importância. Botânica. Clima e solo. Características dos cultivares. Semeadura. Nutrição e adubação. Plantas daninhas e seu controle. Consorciamento e adubação orgânica. Irrigação e quimição. Colheita, trilha e secagem. Beneficiamento e armazenamento.

FIT441 Cultura do Algodão, Café e Cana-de-Açúcar 4(2-2) I e II. BVE270 e (FIT342 ou SOL380).

Histórico, origem e importância. Botânica. Clima. Solo. Cultivares. Plantio. Nutrição e adubação. Plantas daninhas e seu controle. Rotação e consórcio. Irrigação. Colheita e secagem. Beneficiamento e armazenamento.

FIT442 Cultura de Soja, Sorgo e Trigo 4(2-2) I e II. BVE270 e (FIT342 ou SOL380).

Histórico e importância. Botânica. Clima. Solo. Cultivares. Semeadura. Nutrição. Irrigação. Controle de plantas daninhas, pragas e de doenças. Rotação e consórcio. Colheita, trilha e secagem. Beneficiamento e armazenamento.

FIT443 Cultura de Girassol, Mamona, Mandioca e Batata-Doce 4(2-2) I. BVE270 e (FIT342 ou SOL380).

Histórico, origem e importância. Botânica. Clima. Solo. Cultivares. Plantio. Nutrição e adubação. Plantas daninhas e seu controle. Rotação e consórcio. Pragas e doenças. Irrigação. Colheita e secagem. Beneficiamento e armazenamento.

FIT444 Cultura de Seringueira, Cacau e Guaraná 4(2-2) I. ENF331 ou (FIT342 ou SOL380).

Origem, distribuição geográfica e importância. Botânica. Fisiologia. Clima e solo. Implantação e manejo das culturas. Adubação. Pragas e doenças. Colheita e beneficiamento. Melhoramento.

FIT445 Agroenergia 4(2-2) II. BVE270 e FIT342.

Matrizes energéticas mundial e brasileira. Cadeia produtiva do álcool. Cadeia produtiva do biodiesel. Oleaginosas, palmáceas e gramíneas para álcool e biodiesel. Perspectivas do uso de biocombustível no século XXI.

FIT450 Fruticultura Geral 4(2-2) I e II. FIT342 ou ENF330.

Características e importância econômica da fruticultura. Classificação e características das plantas frutíferas. Importância do clima e do solo para

fruticultura. Práticas culturais em fruticultura. Tecnologia de colheita e de pós-colheita de frutos. Cultura da bananeira, dos citros e da videira.

FIT452 Fruticultura II 4(2-2) I. FIT450* ou ENF330.

Culturas do caqui, da goiabeira, do mamoeiro e do maracujazeiro: origem e botânica, importância econômica, variedades, práticas culturais, tecnologia de colheita e pós-colheita. Visita técnica.

FIT453 Fruticultura III 4(2-2) II. FIT450* ou ENF330.

Culturas do abacaxizeiro, da macieira, da mangueira e do pessegueiro: origem e botânica, importância econômica, variedades, práticas culturais, tecnologia de colheita e pós-colheita. Visita técnica.

FIT454 Fruticultura Orgânica 4(2-2) I. FIT490 e FIT450.

Estudo da arte da produção orgânica de frutas. Normas para a produção de frutas orgânicas. Planejamento, instalação e condução de pomares orgânicos. Aspectos técnicos da produção orgânica de frutas tropicais e subtropicais (acerola, coco, figo, goiaba, manga e maracujá). Manejo pós-colheita de frutas em sistemas orgânicos de produção. Situação atual e perspectivas do mercado interno e externo de frutas orgânicas.

FIT460 Olericultura Geral 4(2-2) I e II. FIT342 e BVE270.

Olericultura. Importância. Botânica. Interações fisiológicas. Sistemas de produção. Cultivares. Propagação. Solos, nutrição e adubação. Manejo. Colheita, classificação e embalagem. Fisiologia pós-colheita e armazenamento. Comercialização.

FIT461 Produção de Hortaliças em Ambiente Protegido 5(1-4) I. FIT460.

Histórico da produção de hortaliças em ambiente protegido. Tipos de estruturas. Uso do plástico na produção de hortaliças, vantagens e desvantagens. Características do cultivo em ambiente protegido. Manejo dos fertilizantes nas culturas. Manejo da cultura de alface. Manejo da cultura de melão. Manejo da cultura de pepino. Manejo da cultura de pimentão. Manejo da cultura de tomate.

FIT463 Olericultura I 5(1-4) I. FIT460*.

Aspectos econômico, alimentar, social, botânico, fisiológico, agrônomo, de comercialização e de pós-colheita das culturas de tomate, alho, cenoura, repolho, alface, pepino e melancia.

FIT464 Plantas Medicinais e Aromáticas 4(2-2) II. BVE270.

O estudo de plantas medicinais e aromáticas. Importância econômica e social. Origem da fitoterapia e do uso de plantas aromáticas. Compostos de atividades terapêutica e aromática. Principais espécies silvestres e domesticadas. Clima e solo para o crescimento e desenvolvimento. Cultivo das principais espécies. Extrativismo.

FIT465 Homeopatia 3(3-0) I e II.

História. Princípios. Filosofias e métodos. Resultados experimentais. Aplicações. Laboratório.

FIT466 Olericultura II 5(1-4) II. FIT460*.

Aspectos econômico, alimentar, social, botânico, fisiológico, agrônômico, de comercialização e de pós-colheita das culturas de batata, cebola, pimentão, couve-flor, beterraba, abóboras, moranga e melão.

FIT480 Floricultura, Plantas Ornamentais e Paisagismo 4(2-2) I e II. FIT342 ou SOL380.

Aspectos econômicos e perspectivas do mercado de flores. Aspectos fitossanitários em floricultura. Propagação assexuada. Fisiologia e controle do florescimento. Fisiologia e manejo pós-colheita de flores cortadas. Planejamento da produção comercial de flores cortadas. Paisagismo: conceito e atuação. Caracterização e identificação de plantas ornamentais. Fatores que influenciam no planejamento de jardins e na paisagem. Vegetação na paisagem. Planejamento, implantação e manutenção de jardins e parques: aspectos gerais.

FIT481 Floricultura 4(2-2) I e II. BVE270.

Importância econômica da floricultura; aspectos dos mercados interno e externo. Cultura da orquídea. Cultura da roseira. Cultura do gladiolo. Cultura do crisântemo. Cultura do lírio.

FIT482 Plantas Ornamentais e Paisagismo 4(2-2) I e II. BVE270.

Paisagem e paisagismo. Estilo básico de paisagismo. Plantas ornamentais no paisagismo. Gramados. Arborização urbana. Projeto: estudos preliminares. Projeto: programa. Composição estética do projeto. Elementos de composição do projeto.

FIT483 Cultivo de Orquídeas 4(2-2) I e II. BVE210 e BVE270 e SOL375.

Considerações gerais sobre o cultivo de orquídeas. Morfologia e classificação. Taxonomia (sistemática). Fisiologia. Aquisição de plantas. Cultivo. Nutrição e adubação. Genética. Propagação. Pragas. Doenças. Qualidade da flor. Fisiologia e manejo pós-colheita. Paisagismo. Comercialização.

FIT490 Agroecologia e Agricultura Orgânica 4(2-2) I e II. BIO131 e FIT342.

Evolução técnica das práticas agrícolas. Impactos das técnicas agrícolas sobre os recursos produtivos. Contexto dos problemas ecológicos da agricultura. Interação de fatores envolvidos no processo produtivo. Estudo de técnicas e processos produtivos poupadores de energia e recursos. Sustentabilidade dos diferentes sistemas de produção (Agricultura Certificada). Agricultura orgânica.

FIT491 Agroecologia II 6(2-4) I. FIT490*.

Agroecologia e sustentabilidade. Estrutura e processos ecológicos em ecossistemas naturais e em agroecossistemas. Nutrição mineral em

agroecossistemas. Artrópodes em agroecossistemas. Plantas espontâneas em agroecossistemas. Sistemas de cultivos múltiplos. Agroecossistemas tradicionais. Sustentabilidade ecológica de agroecossistemas. Agricultura sustentável.

FIT492 Agroinformática I 5(1-4) I e II. EST220 ou ERU320.

Utilização da informática no gerenciamento de atividades em empreendimentos rurais. Adequação de equipamentos. Modelagem e desenvolvimento de sistemas de informação de uso específico no empreendimento rural. Obtenção, organização, manutenção e análise de dados. Escolha do software adequado ao empreendimento rural. Agricultura de precisão. Atuação do agrônomo na agroinformática.

FIT493 Empreendedorismo na Agronomia 4(4-0) I. Ter cursado 2.400 horas.

Investigação, entendimento e internalização do comportamento empreendedor. Identificação das oportunidades. Desenvolvimento do conceito de si. Perfil do empreendedor. Aumento da criatividade. Desenvolvimento da visão e identificação de oportunidades. Construção da rede de relações. Validação da idéia. Construção do plano de negócios. Desenvolvimento da capacidade de negociação, liderança e apresentação da idéia.

FIT495 Atividades Extracurriculares 0(0-4) I e II.

Vivência do discente em atividades, como: monitoria, tutoria, projetos institucionais; cursos à distância; projetos de pesquisa, mobilidade acadêmica e do PET/PIBIC; oficinas de leitura, grupos de estudo/pesquisa; aulas em cursos pré-vestibulares da UFV; congressos, seminários, conferências, publicações, assessorias, concursos, entidades de classe.

FIT496 Seguro Agrícola e Perícia Ambiental 4(2-2) I e II.

Seguro Rural. Crédito rural. PROAGRO. Análise de riscos e de impactos ambientais. Direito e Legislação ambiental. Avaliação econômica de danos ambientais. Perícia Ambiental.

FIT497 Seminário 1(1-0) I e II.

Apresentação das normas e definição das datas de apresentação. Estrutura oral e utilização de recursos audiovisuais. Apresentação oral do seminário e entrega de uma monografia.

FIT498 Estágio Supervisionado 0(0-16) I e II.

Esta disciplina visa dar ao aluno experiência pré-profissional, colocando-o em contato com a realidade de sua área de atuação, no âmbito de uma empresa de produção agropecuária ou agroindustrial, de uma instituição de ensino, pesquisa ou extensão, dando-lhe oportunidade de vivenciar problemas e aplicar os conhecimentos adquiridos, ampliando sua formação profissional em uma ou mais áreas de trabalho.

FIT499 Trabalho de Conclusão de Curso 2(2-0) I e II.

Apresentação das normas e definição das datas de apresentação. Estrutura oral e utilização de audiovisuais. Apresentação do seminário. Elaboração e entrega e defesa do trabalho escrito.