



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ
SETOR PALOTINA

Departamento de Ciências Agrônômicas

Ficha 2 (variável)

Disciplina: Agricultura III						Código: DCA132	
Natureza: <input checked="" type="checkbox"/> Obrigatória <input type="checkbox"/> Optativa			<input checked="" type="checkbox"/> Semestral <input type="checkbox"/> Anual <input type="checkbox"/> Modular				
Pré-requisito: DCA129		Co-requisito:		Modalidade: <input checked="" type="checkbox"/> Presencial <input type="checkbox"/> Totalmente EAD <input type="checkbox"/> CH em EAD:			
CH Total: 60 CH Semanal: 04	Padrão (PD): 45	Laboratório (LB):	Campo (CP): 15	Estágio (ES):	Orientada (OR):	Prática Específica (PE):	Estágio de Formação Pedagógica (EFP):
EMENTA							
Agronegócio, ecofisiologia, manejos e tecnologias de produção em culturas: fibrosas, sacarinas, amiláceas e estimulantes. Com foco nas seguintes culturas: algodão, cana-de-açúcar, mandioca e café, entre outras.							
PROGRAMA							
Agronegócio, ecofisiologia, manejos e tecnologias de produção de café, cana de açúcar, algodão e mandioca.							
OBJETIVO GERAL							
Ao final da disciplina o aluno deverá ser capaz de planejar e conduzir lavouras das culturas estudadas.							
OBJETIVO ESPECÍFICO							
<ul style="list-style-type: none">o Proporcionar embasamento teórico a respeito dos principais aspectos agrotecnológicos das culturas;o Enfatizar a respeito das demandas atuais de cada cultura;o Aplicar o conhecimento adquirido nas demais disciplinas do curso às culturas estudadas.o Relacionar o conteúdo teórico com a vida profissional do engenheiro agrônomo.							
PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS							
As técnicas de ensino constarão de aulas teóricas expositivas, utilizando-se de equipamentos audiovisuais, quadro negro, e discussão em grupo sobre artigos ligados a disciplina. Além disso, serão realizados trabalhos teórico/práticos para a fixação dos conteúdos, sendo proposta a realização de trabalhos práticos, investigações, revisões bibliográficas e redação de artigos científicos.							
FORMAS DE AVALIAÇÃO							
As avaliações visam verificar a compreensão e evolução dos alunos nos temas discutidos no respectivo bimestre bem como o cumprimento dos objetivos propostos.							

Avaliação escrita – P1 – prova – peso 1;

Avaliação escrita – P2 – prova – peso 1;

Avaliação seminário – P3 – Seminário – peso 1;

A média será assim:

$$M = (P1 + P2 + P3)/3$$

A segunda chamada constará de uma prova escrita dissertativa acerca do conteúdo correspondente ao bimestre o qual não se compareceu na avaliação sendo realizada de acordo com a RESOLUÇÃO Nº 37/97-CEPE.

Aos alunos que obterem média de aproveitamento igual ou inferior a setenta (70,0) e igual ou superior à 40,0, frequência igual ou superior a 75% deverão prestar exame final, o qual constará de uma prova escrita, dissertativa ou de múltipla escolha acerca de todo o conteúdo da disciplina. Para ser aprovado o aluno deve obter frequência igual ou superior a 75% e média final igual ou superior a cinquenta (50,0). A média final é calculada por:

$$MF = (MA + EF)/2 \geq 50,0$$

Em que,

MF: média final

MA: média de aproveitamento

EF: exame final.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ZAMBOLIM, L.; CAIXETA, E.T.; ZAMBOLIM, E.M. (Editores). **Estratégias para produção de café com qualidade e sustentabilidade**. Viçosa, MG: UFV/Departamento de Fitopatologia, 2010. 332p.

SANTOS, F.; BORÉM, A. **Cana-de-açúcar: do plantio à colheita**. Viçosa: UFV, 2013. 257p.

FREIRE, E.C. **Algodão no cerrado do Brasil**. Brasília: Abrapa, 2015. 956p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MATTOS, P.L.P.; FARIAS, A.R.N.; FERREIRA FILHO, J.R. (Ed.). **Mandioca**. Brasília: EMBRAPA Informação Tecnológica, 2006. 176p. (Coleção 500 perguntas, 500 respostas).

BELTRÃO, N.E.M.; AZEVEDO, D.M.P. (Ed.). **O agronegócio do algodão no Brasil**. v.2. 2ª Edição. Brasília: EMBRAPA Informação Tecnológica, 2008. 742p.

BORÉM, A.; FREIRE, E.C.; **Algodão: do plantio à colheita**. Viçosa: UFV, 2014. 312p.

ARAÚJO, M. **Fundamentos do Agronegócio**. 3 Ed. São Paulo: Atlas, 2010, 162p.

CASTRO, P.R.C.; KLUNGE, R.A. (Orgs.). **Ecofisiologia de cultivos anuais: trigo, milho, soja, arroz, mandioca**. São Paulo: Nobel, 1999. 126p.

PAULA JÚNIOR, T.J.; VENZON, M. (coord.) **101 Culturas**: manual de tecnologias agrícolas. Belo Horizonte: EPAMIG, 2007. 800 p.

Brasil. Ministério da Educação. Caderno de aulas práticas dos Institutos Federais :

cafeicultura / Ministério da Educação, Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. – Brasília, DF: Ministério da Educação, 2016. 115 p. http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=40731-caderno-de-aulas-praticas-dos-ifs-cafeicultura-pdf&Itemid=30192

MESQUITA, Carlos Magno de et al. **Manual do café: implantação de cafezais Coffea arábica L**. Belo Horizonte: EMATER-MG, 2016. 50 p. il. http://www.sapc.embrapa.br/arquivos/consorcio/publicacoes_tecnicas/livro_implantacao_cafezais.pdf

SENAR – Serviço Nacional de Aprendizagem Rural. **Café: formação da lavoura/ Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (SENAR)**. — 1. ed. Brasília: SENAR, 2017. 92 p. il. https://www.cnabrazil.org.br/assets/arquivos/188_Cafe_formacao_da_lavoura.pdf

Maria Amélia Gava Ferrão, Romário Gava Ferrão, et al. **Técnicas de produção de café arábica: renovação e revigoramento das lavouras no estado do Espírito Santo**. 3ª Ed., Vitória, ES, Incaper, 2009, 56p. http://www.sapc.embrapa.br/arquivos/consorcio/publicacoes_tecnicas/circular tecnica-cafe arabica.pdf

Moisés de Souza Modesto Junior, Raimundo Nonato Brabo Alves. **Cultura da mandioca: apostila**. Belém, PA : Embrapa Amazônia Oriental, 2014. 197 p. <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/112346/1/Apostila-Mandioca.pdf>

**OBS: ao assinalar a opção CH em EAD, indicar a carga horária que será à distância.*



Documento assinado eletronicamente por **ROBSON FERNANDO MISSIO, PROFESSOR DO MAGISTERIO SUPERIOR**, em 05/04/2022, às 17:22, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **LAERCIO AUGUSTO PIVETTA, CHEFE DO DEPARTAMENTO DE CIENCIAS AGRONOMICAS / SP**, em 12/04/2022, às 09:05, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida [aqui](#) informando o código verificador **4383292** e o código CRC **2FFD09D6**.