



# UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA

Instituto de Ciências Agrárias

Rodovia BR 050, Km 78, Bloco 1CCG - Bairro Glória, Uberlândia-MG, CEP 38400-902  
Telefone: 34 2512-6700 - www.iciag.ufu.br - iciag@ufu.br



## PLANO DE ENSINO

### 1. IDENTIFICAÇÃO

Componente Curricular:	Olericultura						
Unidade Ofertante:	Instituto de Ciências Agrárias						
Código:	GAG541	Período/Série:	7º	Turma:	G		
Carga Horária:				Natureza:			
Teórica:	30	Prática:	30	Total:	60	Obrigatória (X)	Optativa: ( )
Professor(A):	Renata Castoldi				Ano/Semestre:	2026-1	
Observações:	<p>a) O e-mail institucional do docente para quaisquer esclarecimentos é: <a href="mailto:rca.stoldi@ufu.br">rca.stoldi@ufu.br</a>.</p> <p>b) Disciplina ofertada conforme Resoluções: Resolução nº 46/2022 - CONGRAD - Das Normas de Graduação; Resolução nº 158/2025 - CONGRAD - que e aprova o calendário acadêmico da Graduação e Resolução nº 30/2011 - CONGRAD - que dispõe sobre a composição do Plano de Ensino.</p> <p>c) Ao se matricular na disciplina, o(a) discente declara-se ciente das normas estabelecidas nesse plano de ensino e nas resoluções supracitadas.</p> <p>d) A seu critério, o docente poderá agendar aulas aos sábados letivos.</p> <p>e) Os discentes devem conferir o Regimento Geral da Universidade Federal de Uberlândia (<a href="https://ufu.br/sites/ufu.br/files/media/documento/regimento_geral_da_ufu.pdf">https://ufu.br/sites/ufu.br/files/media/documento/regimento_geral_da_ufu.pdf</a>), especialmente no que diz respeito a fraudes ou comportamento fraudulento, observados no Art. 196, do capítulo III do regime disciplinar.</p> <p>f) A distribuição e a totalização da pontuação dos critérios avaliativos seguem o Art. 126 da <a href="#">Resolução nº 46/2022 do CONGRAD</a>.</p> <p>g) Os critérios de aprovação seguem o Art. 127 da <a href="#">Resolução 46/2022 do CONGRAD</a>.</p> <p>h) A vista das avaliações deverá ser solicitada até cinco dias corridos a contar da data de divulgação do resultado, atendendo o parágrafo 1º do Art. 132 da <a href="#">Resolução 46/2022 do CONGRAD</a>.</p> <p>i) As regras e o prazo de solicitação de atividade acadêmica avaliativa fora de época estão de acordo com os Art. 137 e 139 da <a href="#">Resolução 46/2022 do CONGRAD</a>.</p> <p>j) Os critérios para a atividade avaliativa de recuperação de aprendizagem seguem o Art. 141 da <a href="#">Resolução 46/2022 do CONGRAD</a>.</p> <p>k) Os pré-requisitos para cursar tal disciplina são: GAG521 - Fisiologia Vegetal, GAG528 - Fertilidade do Solo e Nutrição de Plantas e GAG536 - Irrigação e Drenagem.</p>						

### 2. EMENTA

Conceitos e histórico, importância econômica, social e nutricional das hortaliças; classificação das hortaliças; características e tipos de produção de hortas no Brasil;

aspectos gerais da propagação e adubação das hortaliças; aspectos ambientais e gerais do cultivo a campo, cultivo protegido e cultivo orgânico e, produção das principais hortaliças folhosas, flores, frutos, raízes, tubérculos e bulbos.

### 3. JUSTIFICATIVA

Introduzir conceitos e técnicas do cultivo das principais espécies olerícolas. Tal conhecimento será de extrema relevância na formação do profissional da área agrônômica.

### 4. OBJETIVO

#### Objetivo Geral:

Conhecer os aspectos gerais da produção das principais hortaliças folhosas, flores, frutos, raízes, tubérculos e bulbos, tendo a base necessária para conduzir uma horta comercial ou assessorar um produtor, identificando e propondo soluções para os problemas de formação e produção desta horta.

#### Objetivos Específicos:

- Conhecer os aspectos gerais sobre a produção de alface, tomate, melancia, melão, batata, alho e cebola e suas relações com o solo e a atmosfera;
- Situar as culturas economicamente no âmbito nacional e internacional.

### 5. PROGRAMA

#### Programa Teórico:

- 5.1. Conceitos, histórico e importância das hortaliças
  - 5.1.1. Definições e conceitos
  - 5.1.2. Histórico no Brasil
  - 5.1.3. Dados de produção no mundo e no Brasil
  - 5.1.4. Distribuição mundial e brasileira
  - 5.1.5. Importância nutricional e social
- 5.2. Classificação, características e tipos de produção de hortaliças
  - 5.2.1. Classificação baseada nas partes utilizadas na alimentação
  - 5.2.2. Principais famílias e espécies cultivadas comercialmente
  - 5.2.3. Características da Olericultura
  - 5.2.4. Tipos de explorações olerícolas
- 5.3. Propagação de hortaliças
  - 5.3.1. Propagação sexuada
  - 5.3.2. Produção de mudas
  - 5.3.3. Propagação assexuada
- 5.4. Adubação em hortaliças
  - 5.4.1. Correção do solo
  - 5.4.2. Papel dos nutrientes em Olericultura
  - 5.4.3. Adubação mineral
  - 5.4.4. Adubação orgânica
- 5.5. Fatores climáticos
  - 5.5.1. Temperatura
  - 5.5.3. Fotoperíodo
  - 5.5.4. Umidade
  - 5.5.5. Controle climático
- 5.6. Cultivo protegido

- 5.6.1. Mulching e túneis
  - 5.6.2. Casa de vegetação
  - 5.6.3. Hidroponia
  - 5.6.4. Aspectos gerais da produção em cultivo protegido
  - 5.7. Produção das principais hortaliças
    - 5.7.1. Hortaliças folhosas
    - 5.7.2. Hortaliças flores
    - 5.7.3. Hortaliças frutos
    - 5.7.4. Hortaliças raízes
    - 5.7.5. Hortaliças tubérculos e bulbos
  - 5.8. Planejamento de hortas
  - 5.9. Produção orgânica de hortaliças
    - 5.9.1. Aspectos gerais do cultivo
    - 5.9.2. Legislação e certificação
- Programa prático:**
- 5.10. Visita técnica a um viveiro de produção de mudas de hortaliças.
  - 5.11. Visita técnica à propriedades rurais produtoras de hortaliças: alface, brássicas, cucurbitáceas, tomate e pimentão

## 6. METODOLOGIA

### 6.1) Organização das aulas

Turma	Dia	Horário	Local
G	Quinta-feira	07h10min às 10h40min*	1A 216

Observações:

Sujeito a alteração pela coordenação do curso em função da necessidade de ajustes no horário e espaço físico.

\*Caso necessário, para atender todo o programa da disciplina, a aula poderá ser ministrada também em outros dias da semana, a combinar com os discentes no primeiro dia de aula.

\*Caso necessário a aula poderá se estender até 12h20min.

### 6.2) Atendimento ao aluno

Dia	Horário	Local
Quartas-feiras*	14h00min às 15h00min*	1A 324

Observações:

\* As dúvidas referentes aos assuntos ministrados, também sempre poderão ser esclarecidas no início das aulas e fora do horário das aulas na sala 1A 324 (sala da docente), mediante agendamento prévio com a docente.

\* O discente, a qualquer momento poderá requisitar dia e horário para atendimento, desde que agendado previamente com a docente via Moodle ou e-mail institucional.

### 6.3) Técnicas de ensino

<input checked="" type="checkbox"/> Expositiva	<input type="checkbox"/> Seminário	<input type="checkbox"/> Estudo dirigido	<input type="checkbox"/> Debates	<input type="checkbox"/> Desenvolvimento de Pesquisa	<input checked="" type="checkbox"/> Demonstração
<input type="checkbox"/> Oficinas	<input type="checkbox"/> Realização de experimentos	<input type="checkbox"/> Dinâmica de grupos	<input type="checkbox"/> Painéis	<input type="checkbox"/> Exposição dialogada	<input type="checkbox"/> Outro

Observações:

\* As aulas práticas serão em produtores de hortaliças, visando conhecer aspectos importantes das culturas, tais como cultivares, morfologia e manejo integrado de pragas e doenças.

#### 6.4) Material adicional

<b>Repasso de Arquivos</b>
<p>* Os discentes deverão acessar o Plano de Ensino, onde constam TODAS AS BIBLIOGRAFIAS RECOMENDADAS.</p> <p>* AS BIBLIOGRAFIAS RECOMENDADAS SERVEM COMO MATERIAL DE ESTUDO.</p> <p>* A docente disponibilizará material impresso de todo o conteúdo abordado em sala de aula em Copiadora indicada pelos alunos no primeiro dia de aula. Caso ninguém se manifeste com relação a melhor copiadora, a discente estabelecerá a copiadora que julgar melhor.</p> <p>* É PROIBIDO A UTILIZAÇÃO DE APARELHO CELULAR PARA GRAVAÇÃO DA AULA OU PARA TIRAR FOTOS DO MATERIAL DE AULA DA DOCENTE.</p>

#### 6.5) Recursos necessários para execução de aulas e atividades

<b>Programas ou Aplicativos e Instrumentos/Equipamentos Necessários</b>
<p>* As aulas teóricas são expositivas e contarão com auxílio de projeção e/ou lousa e giz.</p> <p>* As aulas práticas serão realizadas em lavouras de produção de algumas olerícolas cultivadas em Minas Gerais, sendo que o discente deve comparecer as aulas com vestimentas adequadas, ou seja, provido de botina, calça, chapéu e outros itens que julgar necessário.</p> <p>* As aulas práticas poderão se estender além do horário.</p>

#### 6.6) Ambientes virtuais de apoio ao estudante

<input checked="" type="checkbox"/> Moodle	<input type="checkbox"/> WhatsApp	<input type="checkbox"/> Telegram	<input type="checkbox"/> Teams	<input type="checkbox"/> Instagram	<input type="checkbox"/> Outro	<input type="checkbox"/> Nenhum
--	-----------------------------------	-----------------------------------	--------------------------------	------------------------------------	--------------------------------	---------------------------------

\*A disciplina está hospedada no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) - Moodle UFU.  
 \*Curso Moodle: GAG 541 - Olericultura GRADUAÇÃO (<https://www.moodle.ufu.br/course/view.php?id=5205>).  
 \*A docente realizará a matrícula dos discentes na plataforma Moodle, através do e-mail informado pela coordenação.

## 6.7) Agenda do semestre para desenvolvimento do conteúdo proposto

Id <sup>1</sup>	Data <sup>2</sup>	Conteúdo Programático ou Atividade <sup>3</sup>
1	23/04/2026	Apresentação da disciplina
	23/04/2026	Introdução e conceitos sobre Olericultura
2	30/04/2026	Propagação e implantação de hortaliças folhosas, flores e frutos
	30/04/2026	Propagação e implantação de hortaliças folhosas, flores e frutos
3	06/05/2026*	Visita técnica a produção de mudas de hortaliças
	06/05/2026*	Visita técnica a produção de mudas de hortaliças
4	07/05/2026	Hortaliças folhosas: Cultivo da alface
	07/05/2026	Hortaliças folhosas: Cultivo da alface
5	14/05/2026	PRIMEIRA AVALIAÇÃO TEÓRICO-PRÁTICA (A <sub>1</sub> )
	14/05/2026	PRIMEIRA AVALIAÇÃO TEÓRICO-PRÁTICA (A <sub>1</sub> )
6	28/05/2026	Hortaliças frutos: Cultivo do melão e da melancia
	28/05/2026	Hortaliças frutos: Cultivo do melão e da melancia
7	29/05/2026**	Hortaliças frutos: Cultivo do tomateiro (A aula será ministrada na sexta-feira das 8h50min às 12h20min)
	29/05/2026**	Hortaliças frutos: Cultivo do tomateiro (A aula será ministrada na sexta-feira das 8h50min às 12h20min)
8	11/06/2026	Visita técnica ao produtor de tomate
	11/06/2026	Visita técnica ao produtor de tomate
9	11/06/2026	Atividade acadêmica: Relatório escrito sobre a visita técnica ao produtor de tomate <sup>4</sup>
	11/06/2026	Atividade acadêmica: Relatório escrito sobre a visita técnica ao produtor de tomate <sup>4</sup>
10	18/06/2026	Hortaliças raízes: Cultivo da cenoura
	18/06/2026	Hortaliças raízes: Cultivo da cenoura
11	25/06/2026	SEGUNDA AVALIAÇÃO TEÓRICO-PRÁTICA (A <sub>2</sub> )
	25/06/2026	SEGUNDA AVALIAÇÃO TEÓRICO-PRÁTICA (A <sub>2</sub> )
12	02/07/2026	Hortaliças tubérculos: Cultivo da batata
	02/07/2026	Hortaliças tubérculos: Cultivo da batata
13	03/07/2026***	Hortaliças bulbos: Cultivo do alho (A aula será ministrada na sexta-feira das 8h50min às 12h20min)
	03/07/2026***	Hortaliças bulbos: Cultivo do alho (A aula será ministrada na sexta-feira das 8h50min às 12h20min)
14	09/07/2026	Hortaliças bulbos: Cultivo da cebola
	09/07/2026	Hortaliças bulbos: Cultivo da cebola
15	10/07/2026	Visita técnica ao produtor de alho, cebola e batata (A aula será ministrada na sexta-feira)
	10/07/2026***	Visita técnica ao produtor de alho, cebola e batata (A aula será ministrada na sexta-feira)
16	10/07/2026***	Atividade acadêmica: Visita Técnica ao produtor de alho, cebola e batata <sup>4</sup>
	10/07/2026***	Atividade acadêmica: Visita Técnica ao produtor de alho, cebola e batata <sup>4</sup>

17	31/07/2026	TERCEIRA AVALIAÇÃO TEÓRICO-PRÁTICA (A <sub>3</sub> ) e AVALIAÇÃO FORA DE ÉPOCA (AFE) <sup>5</sup>
	31/07/2026	TERCEIRA AVALIAÇÃO TEÓRICO-PRÁTICA (A <sub>3</sub> ) e AVALIAÇÃO FORA DE ÉPOCA (AFE) <sup>5</sup>
18	06/08/2026	AVALIAÇÃO DE RECUPERAÇÃO DE APRENDIZAGEM (AR)
	06/08/2026	AVALIAÇÃO DE RECUPERAÇÃO DE APRENDIZAGEM (AR)

O cronograma de aulas poderá sofrer alterações no decorrer do semestre, o conteúdo deve seguir o programa da disciplina.

<sup>1</sup>Corresponde ao número de atividades necessárias para ministrar a carga horária do componente curricular.

<sup>2</sup>Corresponde ao dia letivo em que a atividade será realizada. O docente deve indicar o dia que irá disponibilizar aos estudantes ou o dia que será entregue;

<sup>3</sup>Corresponde a agenda da disciplina o docente indica o tema da aula/atividade para planejamento do estudante.

<sup>4</sup>As atividades acadêmicas correspondem a entrega de relatórios de visitas técnicas. A entrega dos relatórios deverá ser logo após a aula prática. Os relatórios deverão ser realizados com caligrafia própria. Não serão aceitos relatórios digitados.

<sup>5</sup>Caso seja necessário o(s) discente(s) faltar(em) na Terceira Avaliação (A<sub>3</sub>), após a apresentação da documentação necessária, poderá(ão) realizar a Avaliação Fora de Época em dia e horário a combinar com a docente. Já o(s) discente(s) que se ausentar(em) na Primeira ou Segunda Avaliação (A<sub>2</sub> ou A<sub>3</sub>), realizarão a Avaliação Fora de Época no mesmo dia da Terceira Avaliação, logo após realizar(em) esta última, a qual será numa sexta-feira, das 09h40min até 12h20min.

\* Quarta-feira: reposição de aula de quinta-feira nos campi de Uberlândia e Monte Carmelo.

\*\* Do dia 18 ao dia 22/05/2026 a docente participará de concurso público na UNESP - Registro, portanto não estará presente no Campus. A aula correspondente ao dia 21/05/2026 será ministrada no dia 29/05/2026 das 09h40min às 12h20min.

\*\*\* Do dia 20 ao dia 24/07/2026 a docente participará do Congresso Brasileiro de Olericultura. A aula correspondente ao dia 23/07/2026 será ministrada no dia 03/07/2026 das 09h40min às 12h20min e no dia 10/07/2026 em horário a combinar com os discentes.

## 7. AVALIAÇÃO

### 7.1) Cronograma das avaliações

Avaliação				
Data	Categoria	Forma	Local	Pontuação
14/05/2026	Regular	A <sub>1</sub> : Prova presencial - Teórica e prática com questões discursivas e/ou questões de múltipla escolha	1A 216*	30
25/06/2026	Regular	A <sub>2</sub> : Prova presencial - Teórica e prática com questões discursivas e/ou questões de múltipla escolha	1A 216*	35

30/07/2026	Regular	A <sub>3</sub> : Prova presencial - Teórica e prática com questões discursivas e/ou questões de múltipla escolha	1A 216*	35
			Soma:	100
31/07/2026	Fora de Época	AFE: Prova presencial - Teórica e prática com questões discursivas e/ou questões de múltipla escolha	**	30 ou 35 <sup>1</sup>
06/08/2026	Recuperação	AR: Prova presencial - Teórico e prática com questões discursivas e/ou questões de múltipla escolha	1A 216*	100

<sup>1</sup>Terá a pontuação referente a avaliação que o discente perdeu.

\*Poderá ser alterado em função do número de alunos matriculados. Caso haja mais de 20 alunos matriculados, uma semana antes da avaliação será aberto uma ordem de serviço, a fim de agendar sala de aula que comporte adequadamente os alunos para realização da avaliação, e o local, será comunicado via Moodle a todos os discentes.

\*\*Será de acordo com o número de alunos e disponibilidade de sala de aula no dia. A sala de aula será agendada previamente com a Prefeitura do Campus e esta será comunicada via Moodle a todos os discentes.

## 7.2) Avaliações regulares e fora de época

Para o acompanhamento e a verificação da aprendizagem do estudante serão aplicadas:

a) Três Avaliações individuais (A<sub>1</sub>, A<sub>2</sub> e A<sub>3</sub>), respectivamente nos dias 14/05/2026, 25/06/2026 e 31/07/2026, com duração de 150 minutos cada. As provas consistirão em questões dissertativas e/ou de múltipla escolha. Caso seja detectada cópia das informações, será atribuída nota zero para todos os discentes envolvidos.

A Resolução 46/2022 CONGRAD estabelece em seu Art. 127, que para ser aprovado(a), o(a) estudante deverá obter, no mínimo, 60 (sessenta) pontos de aproveitamento acadêmico e 75% (setenta e cinco por cento) de frequência nas atividades acadêmicas. Todas as avaliações ocorrerão de forma presencial e deverão ser resolvidas em sala de aula individualmente por cada discente, sem direito à consulta.

### - Avaliação fora de época (AFE)

O aluno que se ausentar em alguma das atividades avaliativas, descritas no item 7.1, deverá encaminhar para o e-mail da docente responsável pela disciplina o pedido de avaliação fora de época, contendo a justificativa pela ausência e anexando os documentos comprobatórios, no prazo de até TRÊS dias úteis, contados a partir da data de realização da avaliação perdida (conforme normas gerais de graduação) (Resolução 46/2022 CONGRAD: Art. 138 e 139).

O processo será julgado de acordo com as normas de graduação e, caso deferido, o discente realizará a avaliação de reposição no dia 30/07/2026. A avaliação constituirá de uma prova escrita abrangendo todo o conteúdo da disciplina.

Segundo Resolução CONGRAD 46/2022 - Art. 138: O professor deverá aplicar

atividade acadêmica avaliativa fora de época, desde que devidamente comprovado, quando ocorrer a ausência do estudante pelos seguintes motivos:

I – exercícios ou manobras efetuadas na mesma data e hora, em caso de Serviço Militar Temporário, conforme a Lei nº 4.375, de 17 de agosto de 1964;

II – problema de saúde devidamente comprovado por atestado;

III – falecimento de filhos, pais, cônjuges e dependentes econômicos.

O discente que não tiver a avaliação fora de época deferida pela docente, deverá encaminhar solicitação ao Colegiado do curso, sempre respeitando os prazos estabelecidos pela Resolução.

### 7.3) Avaliação de recuperação (AR)

O discente que possuir frequência mínima de 75% na disciplina tem direito a uma avaliação de recuperação. Para realizar a prova, o discente deverá encaminhar para o e-mail da professora responsável pela disciplina, uma solicitação manifestando o desejo e o comprometimento da realização da avaliação de recuperação.

Esta avaliação terá valor de 100 pontos e ocorrerá no dia 06/08/2026 das 07h10min às 09h40min na sala 1A216. O conteúdo cobrado será todo aquele ministrado no semestre.

A nota final será calculada pela média simples da pontuação obtida no semestre e na avaliação de recuperação. Caso o aluno ultrapasse a média para sua aprovação na disciplina, sua média final a ser lançada no sistema será de 60 pontos.

### 7.4) Divulgação dos resultados

Os resultados das avaliações serão divulgados no Moodle.

### 7.5) Vista das avaliações

As vistas das avaliações serão realizadas sempre após as atividades, em datas e horários estabelecidos pela docente e comunicados via Moodle, respeitando o estabelecido nas normas gerais de graduação.

Caso o discente não possa no dia e horário estabelecido pela docente, deve comunicar imediatamente a docente, para que estabeleçam na mesma semana outra data e horário.

**NÃO SERÃO PERMITIDAS VISTAS DE PROVAS EM DIAS E HORÁRIOS QUE NÃO FOREM MARCADOS ANTECIPADAMENTE, DA MESMA FORMA, NÃO SERÃO PERMITIDAS VISTAS DE TODAS AS PROVAS CONJUNTAMENTE.**

### 7.6) Frequência

<b>Avaliação da Frequência (mínimo de 75%)</b>			
<input checked="" type="checkbox"/> Chamada em sala de aula	<input checked="" type="checkbox"/> Lista de presença	<input type="checkbox"/> Entrega de trabalhos	<input type="checkbox"/> Outro
Nota: O estudante é responsável pela anotação das suas faltas, não sendo responsabilidade do docente informar as faltas no decorrer do semestre.			

## 8. BIBLIOGRAFIA

### **Básica**

FILGUEIRA, F.A.R. Novo manual de olericultura: agrotecnologia moderna na produção e comercialização de hortaliças. 3. ed. Viçosa: Universidade Federal de Viçosa, 2008.

FILGUEIRA, F.A.R. Solanáceas: agrotecnologia moderna na produção de tomate, batata, pimentão, pimenta, berinjela e jiló. Lavras: Universidade Federal de Lavras, 2003. 333 p.

FONTES, P.C.R. Olericultura: teoria e prática. Viçosa: Universidade Federal de Viçosa, 2005.

GOTO, R.; TIVELLI, S. W. Produção de hortaliças em ambiente protegido: condições subtropicais. Jaboticabal: Universidade Estadual Paulista, 1998.

### **Complementar**

ALVARENGA, A.L.B. et al. Processamento mínimo de frutas e hortaliças: tecnologia, qualidade e sistemas de embalagem. Brasília: Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, 2011.

ANDRIOLO, J. L. Fisiologia das culturas protegidas . Santa Maria: Universidade Federal de Santa Maria, 1999.

CHITARRA, M.I.F.; CHITARRA, A.B. Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio. 2. ed. Lavras: Universidade Federal de Lavras, 2005.

FERREIRA, M.E.; CASTELLANE, P.D.; CRUZ, M.C.P. Nutrição e adubação de hortaliças. Piracicaba: Potafos, 1993.

FRANÇA, F.H. et al. Pimentas e pimentões no Brasil. Brasília: Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, 2000.

GUIMARÃES, M.A. Produção de melancia. Viçosa: Editora UFV, 2013. 144 p. 4.

KÄMPF, A.N.; FERMINO, M.A. Substratos para plantas: a base da produção vegetal em recipientes. Porto Alegre: Genesis, 2000.

LUENGO, R.F.A.; CALBO, A.G. Armazenamento de hortaliças. Brasília: Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, 2001.

MENDES, A.M.S. et al. Coleção plantar: a cultura da cebola. 2. ed. Brasília: Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, 2012.

MORETTI, C.L. et al. Manual de processamento mínimo de frutas e hortaliças. Brasília: Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, 2007.

NASCIMENTO, W.M. (Ed.). Hortaliças: tecnologia de produção de sementes. Brasília: Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, 2011.

REIFSCHNEIDER, F.J.B. *Capsicum*: pimentas e pimentões no Brasil. Brasília: Embrapa, Comunicação para Transferência de Tecnologia, 2000, 113 p.

RODRIGUES, L.R.F. Técnicas de cultivo hidropônico e de controle ambiental no manejo de pragas, doenças e nutrição vegetal em ambiente protegido. Jaboticabal: Fundação de Apoio a Pesquisa, Ensino e Extensão, 2002.

SILVA, J.B.C. da; GIORDANO, B. Tomate para processamento industrial. Brasília: Embrapa Comunicação para Transferência de Tecnologia, 2000. 168 p.

### **9. APROVAÇÃO**

Aprovado em reunião do Colegiado realizada em: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

Coordenação do Curso de Graduação: \_\_\_\_\_



Documento assinado eletronicamente por **Renata Castoldi, Professor(a) do Magistério Superior**, em 19/05/2026, às 22:21, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [https://www.sei.ufu.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **7226303** e o código CRC **F9891169**.

---

**Referência:** Processo nº 23117.023857/2026-33

SEI nº 7226303