AGR0051	**Olericultura II**	Carga Horária (h)	
		Teórico: 25	Prática: 20

Ementa:

Culturas: solanaceas (tomate e pimenta) e cucurbitaceas (melancia e abóbora). Origem, histórico e evolução. Aspectos morfológicos e fisiológicos. Cultivares. Distribuição geográfica. Importância sócio-econômica. Práticas de conservação e preparo do solo. Sistemas de plantio. Nutrição, correção e adubação. Tratos culturais; controle fitossanitário. Técnicas de cultivo. Cultivo orgânico. Operações de pré-colheita e colheita; beneficiamento; produtos e subprodutos, armazenamento; transporte e comercialização.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ALVARENGA, M.A.R. **Tomate: Produção em Campo, Casa de Vegetação e Hidroponia.** 2ª ed. 2013. 455p.
GUIMARÃES, M.A. **Produção de Melancia.** Editora UFV. 1ª ed. 2013. 144p.
FILGUEIRA, F. A. R. **Novo Manual de Olericultura**. Editora UFV, 3ª ed. 2008. 421p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

NICK,C.; BORÉM, A. **Abóboras e Morangas do plantio à colheita.** Editora UFV, 1ª ed. 2017. 203p.
FONTES, P. C. R.; ARAÚJO, C. DE. **Adubação Nitrogenada de Hortaliças: princípios e práticas com o tomateiro**. Editora UFV. 1ª ed. 2007.148p.
OLIVEIRA, S.M.A.; RODRIGUES, S. **Avanços Tecnológicos na Patologia pós Colheita.** Editora UFRPE. 2012. 572p.
SOUZA, J.L & RESENDE, P. **Manual de Horticultura Orgânica**. Viçosa: Aprenda Fácil, 2003. 560p.
FILGUEIRA, F.A.R. **Solanaceas**. Editora UFLA. 1 ed. 2003.333p.