



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:	CULTURAS II (SOJA e FEIJOEIRO COMUM)								
Unidade Ofertante:	INSTITUTO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS								
Código:	GAG550	Período/Série:	8º	Turma:	R				
Carga Horária:				Natureza:					
Teórica:	45	Prática:	15	Total:	60	Obrigatória:	(X)	Optativa:	()
Professor(A):	Douglas José Marques					Ano/Semestre:	2024/1		
Observações:	<p>a) E-mail institucional do docente: douglas.marques@ufu.br;</p> <p>b) Disciplina ofertada conforme Resoluções: RESOLUÇÃO CONGRAD Nº 46/2022 que aprova as Normas Gerais da Graduação da UFU, e dá outras providências; Resolução CONSUN Nº 87, de 02 de Agosto de 2024, que "Aprova o Calendário Acadêmico da Graduação 2024/1 e 2024/2 para os campi de Monte Carmelo, Patos de Minas, Pontal e Uberlândia" e RESOLUÇÃO CONGRAD Nº 30/2011, 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) O(a) docente a seu critério poderá agendar aulas fora do horário e aos sábados.</p> <p>e) O(a) discente deve estar ciente do Regimento Geral da Universidade Federal de Uberlândia (http://www.ufu.br/documento/s/legislacao/Regimento_Geral_da_UFU.pdf), especialmente no que diz respeito a fraudes ou comportamento fraudulento observados no Art. 196, do capítulo III do regime disciplinar.</p>								

2. EMENTA

Importância, origem botânica, clima, solo, adubação, semeadura, tratamentos culturais, colheita, beneficiamento, armazenamento e melhoramento das culturas da soja e feijoeiro comum.

3. JUSTIFICATIVA

Os conteúdos abordados na disciplina Culturas II (Soja e Feijoeiro Comum) são de extrema importância na formação do aluno no curso de graduação em Agronomia, proporcionando noções práticas sobre o manejo dessas culturas no campo, aliado ao conhecimento teórico.

4. OBJETIVO

Objetivo Geral:

Ao final da disciplina o estudante terá conhecimento sobre as principais práticas e operações culturais envolvidas no cultivo das culturas da soja e do feijoeiro comum, ambas de grande expressão econômica regional e nacional, visando a maximização da produtividade e lucratividade de sua exploração.

Objetivos Específicos:

5. PROGRAMA

Cultura da soja

- Agronegócio da soja.
- Classificação Botânica e Descrição da Planta.
- Processamento e utilização.
- Manejo da cultura: seleção de cultivares; cultivos.
- Fertilidade e calagem.
- Fisiologia da soja.
- Manejo das principais pragas, doenças e plantas daninhas.
- Produção de sementes.
- Colheita e comercialização.

Prático:

- Botânica e aspectos fenológicos da cultura.
- Lavoura comercial de produção de sementes e de grãos.
- Beneficiamento e tratamento de sementes.

Cultura do feijoeiro comum:

- Importância Socioeconômica, Nutricional e Dados Estatísticos.
- Origem da Espécie e Distribuição Geográfica.
- Classificação Botânica e Descrição da Planta.
- Melhoramento e Cultivares.
- Aptidão Climática e Características de Solo.
- Semeadura: épocas, espaçamentos, densidade, solteiro, consorciado, irrigado.
- Calagem, Nutrição Mineral e Adubação.

- Tratos Culturais.
- Pragas e Doenças e seus controles.
- Sistemas de Colheitas.
- Beneficiamento, Armazenamento e Comercialização.

Prático atividades síncronas e assíncronas:

- Identificação de partes das plantas (raiz, caule, folhas, flores e frutos).
- Identificação de sintomas de pragas e avaliação de pragas e como se faz o seu controle (químico, cultural etc.).
- Identificação de sintomas de doenças e avaliação de intensidade da ocorrência de doenças e como se faz o seu controle (químico, biológico etc.).
- Verificação da prática dos tratos culturais (controle de plantas infestantes etc.).
- Cálculos de adubação de semeadura, cobertura, via solo e foliar.
- Conhecimento de diferentes tipos de máquinas para colheita, semi-mecanizada e mecanizada.

6. METODOLOGIA

1) Horário e local das aulas (teóricas/práticas)

Teóricas: Segunda-feira, 08h00-09h40, sala 1A211.

Teóricas: Terça-feira, 07h10-08h00, sala 1A216.

Práticas: Terça-feira, 08h00-08h50, sala 1A216.

2) Horário e local de atendimento ao aluno

Atendimento ao aluno: Terça-feira das 10h00 às 11h00 na sala 1A311.

3) Organização das aulas

A disciplina será ministrada na forma de aulas teóricas expositivas e discussões dos temas estabelecidos no programa com uso de notebook, data-show, caixas de som e lousa branca e verde (quadro de giz). As aulas práticas serão realizadas no entorno do Campus Monte Carmelo, expondo e demonstrando os conceitos básicos da disciplina, bem como estabelecendo os trabalhos complementares que serão desenvolvidos pelos alunos. As aulas teóricas e práticas poderão ser complementadas por leitura de artigos científicos sobre o assunto da disciplina, podendo o conteúdo de tais artigos ser debatido pelos alunos e professor. Toda aula que coincidir com feriado, recessos e afins ou não puder ser ministrada na data programada será compensada no sábado seguinte ao fato ocorrido, salvo se houver acordo com entre os alunos matriculados na disciplina e o professor para que ocorra em data, horário e local previamente combinados.

- Aula prática: o professor irá apresentar experimentos dos programas de melhoramento genético da soja e feijão na estação experimental da UFU, campus Monte Carmelo, localizado na Rua Riachuelo, Monte Carmelo-MG e no Campo Demonstrativo e Experimental – CaDEX.

4) Uso de ambiente virtual (MOODLE/TEAMS)

A disciplina está hospedada no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) - Moodle UFU. A chave de acesso será fornecida na primeira semana de aula. Todos os materiais complementares para leitura e trabalhos serão disponibilizados nesta plataforma, com prazo para entrega da atividade. Caso seja detectada cópia das informações, será atribuída nota zero para todos os discentes envolvidos. Não serão aceitas atividades enviadas por e-mail e em desacordo com o prazo estabelecido no plano de ensino.

5) Cronograma de aulas

O cronograma das aulas está apresentado na tabela abaixo.

Item	Data	Conteúdo/Atividade
		Apresentação da disciplina
		Apresentação do plano de ensino
		Apresentação da data das provas
1	05/08/2024	Definir o dia e hora do atendimento ao aluno
		Definir temas e apresentação oral
		Cultura da soja
		A aplicação do testinho pode ser no início, meio e fim da aula. O tempo para responder a atividade será de 12 minutos, a resposta deve ser
	06/08/2024	T: Processamento e utilização
	06/08/2024	T: Processamento e utilização
	12/08/2024	T: Classificação Botânica e Descrição da Planta
2	13/08/2024	T: Manejo da cultura: seleção de cultivares; cultivos
	13/08/2024	P: Botânica e aspectos fenológicos da cultura
	19/08/2024	T: Fertilidade e calagem
3	20/08/2024	T: Fisiologia da soja
	20/08/2024	P: Botânica e aspectos fenológicos da cultura

	26/08/2024	T: Manejo das principais plantas daninhas
4	27/08/2024	T: Manejo das principais doenças
	27/08/2024	P: Botânica e aspectos fenológicos da cultura
	02/09/2024	T: Manejo das principais pragas
5	03/09/2024	T: Produção de sementes
	03/09/2024	P: Acompanhamento de lavoura comercial de produção de sementes e de grãos
	09/09/2024	T: Colheita e comercialização
6	10/09/2024	T: Colheita e comercialização
	10/09/2024	P: Visita a usina de beneficiamento e tratamento de sementes
6	AA	Assistir vídeos disponíveis no Moodle sobre fisiologia da soja.
	16/09/2024	Reposição de aula da sexta-feira
7	17/09/2024	Primeira avaliação escrita (35%)
	17/09/2024	Primeira avaliação escrita (35%)
	23/09/2024	Cultura do feijoeiro comum T: Importância Socioeconômica, Nutricional e Dados Estatísticos
8	24/09/2024	T: Origem da Espécie e Distribuição Geográfica
	24/09/2024	P: Identificação de partes das plantas (raiz, caule, folhas, flores e frutos).
	30/10/2024	T: Classificação Botânica e Descrição da Planta
9	01/10/2024	T: Melhoramento e Cultivares
	01/10/2024	P: - Identificação de partes das plantas (raiz, caule, folhas, flores e frutos).
	07/10/2024	T: Aptidão Climática e Características de Solo
10	07/10/2024	T: Semeadura: épocas, espaçamentos, densidade, solteiro, consorciado, irrigado
	08/10/2024	P: Identificação de sintomas de pragas e avaliação de pragas e como se faz o seu controle (químico, cultural, etc.)
	14/10/2024	T: Semeadura: épocas, espaçamentos, densidade, solteiro, consorciado, irrigado
11	15/10/2024	T: Semeadura: épocas, espaçamentos, densidade, solteiro, consorciado, irrigado
	AA	Assistir ao vídeo disponível no MOODLE sobre Acompanhamento de lavoura comercial de produção de sementes e de grãos. Fazer atividade e entregar na segunda-feira (21/10/2024)
	21/10/2024	T: Calagem, Nutrição Mineral e Adubação
12	22/10/2024	T: Tratos Culturais
	22/10/2024	P: Práticas e cálculos de adubação de semeadura, cobertura, via solo e foliar
	28/10/2024	FERIADO - ATIVIDADE ACADÊMICA - Assistir ao vídeo disponível no moodle sobre Verificação da prática dos tratos culturais (controle de pla
13	29/10/2024	T: Pragas e Doenças e seus controles
	29/10/2024	P: Identificação de sintomas de doenças e avaliação de intensidade da ocorrência de doenças e como se faz o seu controle (químico, biológi
	AA	SICAA - Atividade acadêmica - Assistir ao vídeo disponível no moodle sobre Calagem, Nutrição Mineral e Adubação. Fazer atividade p entregar na segunda-feira (11/11/2024)
14	AA	SICAA - Atividade acadêmica - Assistir ao vídeo disponível no moodle sobre Calagem, Nutrição Mineral e Adubação. Fazer atividade p entregar na segunda-feira (11/11/2024)
	AA	SICAA - Atividade acadêmica - Assistir ao vídeo disponível no moodle sobre Calagem, Nutrição Mineral e Adubação. Fazer atividade p entregar na segunda-feira (11/11/2024)
	11/11/2024	T: Beneficiamento, Armazenamento e Comercialização
15	12/11/2024	T: Beneficiamento, Armazenamento e Comercialização
	12/11/2024	P: Conhecimento de diferentes tipos de máquinas para colheita, semi-mecanizada e mecanizada
16	AA	Assistir ao vídeo disponível no moodle sobre Beneficiamento, Armazenamento e Comercialização. Fazer atividade proposta no roteiro de feira (18/11/2024)
	AA	Assistir ao vídeo disponível no moodle sobre Comercialização de soja e feijão. Fazer atividade proposta no roteiro de aula prática e entregar

	12/11/2024	Entregar Circular técnico
	11/11/2024	Segunda avaliação (35%)
17	12/11/2024	Atividades no moodle disponíveis para revisão do conteúdo para provas.
	18/11/2024	Provas de segunda chamada (para quem perdeu alguma prova) e RECUPERAÇÃO
18	19/11/2024	FIM DO SEMESTRE - Data final para entrega das atividades acadêmicas disponíveis no MOODLE.

*Teórica (T), Prática (P), Atividade Acadêmica (AA).

**Os conteúdos poderão sofrer alteração de datas, conforme o andamento da turma e semestre. E poderá haver agendamento de aulas em datas alternativas, que ainda não foram definidas, pré-agendadas no calendário.

***As datas de avaliação poderão sofrer alterações. Caso isso seja necessário todos serão consultados sobre eventuais alterações.

7. AVALIAÇÃO

- Atividades avaliativas referente ao aproveitamento acadêmico

O acompanhamento da aprendizagem ocorrerá por meio de atividades acadêmicas avaliativas, conforme quadro a seguir.

Descrição da atividade	Valor
1ª Avaliação	35
2ª Avaliação	35
Testinho e atividades no Moodle	15
Circular técnica	5
Apresentação oral	10
TOTAL	100

- A nota total da disciplina será distribuída da seguinte forma:

- Testinho sobre o conteúdo abordado nas aulas (peso 15%), será repetido a atividade para o aluno que perdeu, mediante a justificativa comprovada (exemplo: atestado etc.)

- 2 Provas individuais (Peso de 35% cada uma) aplicadas nas datas 17/09/2022, 11/11/2024 (provas presenciais, realizadas no horário da aula). As provas consistirão em questões dissertativas e de múltipla escolha. Caso seja detectada cópia das informações, será atribuída nota zero para todos os discentes envolvidos.

- Apresentação oral do trabalho prático: os discentes apresentarão em grupo a atividade prática que terá início na segunda semana de aula com peso de 10%. A nota será individual para cada membro do grupo. Serão avaliados os seguintes critérios para atribuição da nota: domínio do conteúdo, qualidade do trabalho prático.

- Circular técnica terá peso 5%.

As vistas das avaliações serão realizadas em data e horário estabelecidos pelo docente de presencial.

- Avaliação fora de época (prova de segunda chamada)

O aluno que se ausentar em alguma das atividades avaliativas descritas no item 1, deverá encaminhar para o e-mail do 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 **3 dias úteis**, contados a partir da data de realização da avaliação perdida (conforme normas gerais de graduação).

O pedido será julgado pelo docente de acordo com as normas de graduação e, caso deferido, o discente realizará a avaliação fora de época na data e com o conteúdo a ser combinado com o docente.

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

- **Avaliação de recuperação** (atividade acadêmica que oportuniza ao estudante uma nova possibilidade de demonstrar a aprendizagem desenvolvida durante o semestre letivo)

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 do professor 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 na data prevista no cronograma de aulas. 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.

A nota final recuperada do discente será obtida pela seguinte equação: $NFR = (NF + NR)/2$

Em que: NFR = nota final recuperada; NF = nota final; e NR = nota da recuperação.

Caso o aluno ultrapasse a média para sua aprovação na disciplina, sua média final a ser lançada no sistema será de 60 pontos.

- Vistas das avaliações

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

8. BIBLIOGRAFIA

Básica

BORÉM, A.; ROMANO, E.; SÁ, M. F. G. **Fluxo gênico e transgênicos**. 2. Ed. Viçosa: Universidade Federal de Viçosa, 2007.

DALLA PRIA, M.; SILVA, O. C. da. (Org.). **Cultura do feijão: doenças e controle**. Ponta Grossa: Universidade Estadual de Ponta Grossa, 2010.

SEDIYAMA, T. (Org.). **Tecnologias de produção e usos da soja**. Londrina: Mecenas, 2009.

Complementar

FANCELLI, A. L.; DOURADO NETO, D. **Produção de feijão**. 2. ed. Piracicaba: Livrocere, 2007.

MESQUITA, C. M. et al. **Manual do produtor: como evitar desperdício nas colheitas de soja, do milho e do arroz**. Londrina: Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, 1998.

VERNETTI, F. J. **Genética da soja: caracteres qualitativos e diversidade genética** – Brasília: Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, 2009.

VIEIRA, E.H.N.; RAVA, C.A. (Ed). **Sementes de feijão: produção e tecnologia**. Santo Antônio de Goiás: Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, 2000.

VIEIRA, C.; PAULA JÚNIOR, T. J. DE; BORÉM, A. **Feijão**. 2.ed. Viçosa: Universidade Federal de Viçosa, 2006.

- As publicações utilizadas como roteiro da disciplina serão extraídas do portfólio de tecnologias e publicações do [Embrapa Soja - Portal Embrapa](https://www.embrapa.br/soja). Acesso: < <https://www.embrapa.br/soja>> e [Embrapa Arroz e Feijão - Portal Embrapa](https://www.embrapa.br/arroz-e-feijao) Acesso: < <https://www.embrapa.br/arroz-e-feijao>>.

9. **APROVAÇÃO**

Aprovado em reunião do Colegiado realizada em: ___/___/_____

Coordenação do Curso de Graduação: _____



Documento assinado eletronicamente por **Douglas José Marques, Professor(a) do Magistério Superior**, em 11/09/2024, às 14:56, 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, informando o código verificador **5584397** e o código CRC **FFC2547E**.