



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

Reconhecida pelo Decreto Estadual nº 3.444, de 8 de agosto de 1997

Ano	2025
Tp. Período	Primeiro semestre
Curso	AGRONOMIA (460)
Disciplina	1103219 - OLERICULTURA I
Turma	AGI
Local	CEDETEG

Carga Horária: 51

PLANO DE ENSINO

EMENTA

Características da exploração olerícola. Espécies olerícolas. Cultivares. Hortaliças e interações com ambiente. Produção de sementes e mudas. Plasticultura. Manejo da produção de hortaliças em estufas. Cultura da alface, pepino, abóboras, melão e melancia: botânica, fisiologia, práticas culturais.

I. Objetivos

Proporcionar conhecimentos técnico-científicos ao aluno, com o objetivo de relacionar os aspectos teóricos aos práticos ocasionando discernimento às atividades peculiares a cada cultura olerícola, no que diz respeito a propagação, implantação, manejo, colheita, beneficiamento, embalagem e comercialização.

II. Programa

1. Introdução
 - 1.1. Apresentação do plano de curso; metodologia do ensino-aprendizagem e avaliações;
 - 1.2. A disciplina no currículo e integração com outras disciplinas e a formação profissional.
2. Olericultura geral
 - 2.1. Características da exploração olerícola; classificação comercial das espécies olerícolas;
 - 2.2. Planejamento e preparo de práticas na horta; interação das olerícolas com o meio ambiente;
 - 2.3. Preparo do solo em olericultura: preparo e correção; semeadura; colheita; plantio direto em hortaliças;
 - 2.4. Técnicas de colheita; beneficiamento, embalagem; processamento mínimo e comercialização de olerícolas.
3. Culturas olerícolas: cultivares; implantação da cultura; adubação; tratos culturais; pragas; doenças; colheita e comercialização;
 - 3.1. Cultura da cebola;
 - 3.2. Cultura do alho;
 - 3.3. Cultura da alface;
 - 3.3.1. Cultura do almeirão
 - 3.4. Cultura do repolho;
 - 3.3. Cultura da couve folha;
 - 3.5. Cultivo da couve flor;
 - 3.6. Cultura do brócolis;
 - 3.7. Cultura da ervilha;
 - 3.8. Cultura da beterraba.

III. Metodologia de Ensino

Aulas expositivas baseadas em metodologias ativas, como exposição dinamizadas, situações problemas, estudos de casos etc. Atividades/Exercícios semanais para revisão e fixação de conteúdo. Práticas de cultivo de hortaliças a campo. Palestras com especialistas sobre temas estudados. Visitas técnicas a propriedades parceiras e instituições de pesquisa.

IV. Formas de Avaliação

Nota 1 (N1) - Prova teórica/Prática 1 (25)

)

Nota 2 (N2) - Prova teórica/Prática 2 (25)

)

Nota 3 (N3) – Condução de Olerícola/campo e relatório (50)

)

Nota final=(N1+N2+N3)

Recuperação da nota: A recuperação de nota ocorrerá baseado nas atividades práticas realizadas em sala de aula. Não será permitido realizar trabalhos de recuperação em caso de falta ou não entrega. Para aprovação, a média final deve ser, no mínimo, 7,0 conforme normas da UNICENTRO.

ATENÇÃO: Nenhuma atividade será aceita fora do prazo de entrega/apresentação. Provas somente poderão ser recuperadas com ausência justificada, conforme normas da UNICENTRO/CASOS DE SAÚDE APRESENTAÇÃO DE ATESTADO ANEXO AO PROTOCOLO DE SEGIUNDA CHAMADA. A frequência obrigatória mínima para aprovação é de 75

V. Bibliografia

Básica

FILGUEIRA, F.A.R. Novo Manual de Olericultura: cultura e comercialização de hortaliças. São Paulo. Editora Agronômica Ceres, 3ª ed., v.1, 2008.



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

Reconhecida pelo Decreto Estadual nº 3.444, de 8 de agosto de 1997

Ano	2025
Tp. Período	Primeiro semestre
Curso	AGRONOMIA (460)
Disciplina	1103219 - OLERICULTURA I
Turma	AGI
Local	CEDETEG

Carga Horária: 51

PLANO DE ENSINO

Complementar

ALVARENGA, M.A.R. (Ed). Tomate: produção em campo, em casa-de-vegetação e em hidroponia. Lavras: UFLA, 2004. 400p.

BEZERRA, F. C. Produção de mudas de hortaliças em ambiente protegido. Fortaleza: Embrapa Agroindústria Tropical, 2003, 22 p. (Embrapa Agroindústria Tropical, Documentos, 72)

CARVALHO, R.M.; Cultivo de Melancia para a agricultura familiar, 2ª Edição. Brasília-DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2005, 112p.

CONRADO, T. V.; MALUF, W. R.; SILVA, E. C.; GOMES, L. A. A. Horta fácil: software para o planejamento, dimensionamento e gerenciamento de hortas em geral. Hortic. Bras. n. 29, v. 03, p. 435-439, 2011.

FAQUIN, V. Nutrição Mineral de plantas. UFLA/FAEPE. Lavras-MG, 182p. 2001.

FERREIRA, E.M.; CASTELLANE, P.D.; CRUZ, M.C.P. da. Nutrição e adubação de Hortaliças. Piracicaba, Potafos, 487p. 1993.

FERREIRA, E.M.; CASTELLANE, P.D.; CRUZ, M.C.P.da Nutrição e adubação de Hortaliças. Piracicaba, Potafos, 487p, 1993.

FILGUEIRA, F.R Solanáceas - Agrotecnologia moderna na produção de tomate, batata, pimentão, pimenta, berinjela e jiló. Lavras. Gomes, P.M.; Cultivo de melão: manejo, colheita, pós-colheita e comercialização / Serviço Nacional de Aprendizagem Rural - SENAR – Brasília: SENAR, 2007. 104 p.

GUERRA, A.G.; Cultivo do melão em estufa: Plantio em ambiente protegido. EMPARM, Rio Grande do Norte. 2012, 83p

GUIMARÃES, M. A.; Produção de Melancia. Viçosa – MG. Editora UFV, 2013, 144p.

LOPES, C.A.; SANTOS, J.R.M. dos. Doenças do tomateiro. Brasília: EMBRAPA-SPI, 1994. 61p.

LORENZI, H. Manual de identificação e controle de plantas daninhas: plantio direto e convencional. Nova Odessa - SP. Editora Plantarum, 4ª edição, 336p, 1994

LUCINI, M.A. Manual prático de produção de alho. Curitiba: ANAPA, 2004. 140p.

MALUF, W.R. Produção de sementes de hortaliças. Lavras: UFLA, 118p. 1994. (Apostila de aula da disciplina DAG 509).

MINAMI, K. Produção de mudas de alta qualidade em horticultura. São Paulo: ABCSEM, 2010.

OSAKI, F. Olericultura Integrada: desafios da olericultura moderna, alternativas e soluções para o cultivo de hortaliças. Curitiba, 2005. 494 p.

SOUZA, R. J.; MACÊDO, F. S. (Ed.). Cultura do alho: tecnologias modernas de produção. Lavras. 102p

ZAMBOLIM, L.; VALE, F.X.R. do; COSTA, H. Controle de doenças de plantas: Hortaliças. Viçosa. 2000, 444p. (Vol. 1 e 2)

Periódicos:
Horticultura Brasileira
Semina
Caatinga
Ciência & Agrotecnologia
Pesquisa Agropecuária brasileira

APROVAÇÃO

Inspetoria: DEAGRO/G

Tp. Documento: Ata Departamental

Documento: Ata 03

Data: 31/03/2025