UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

Ano	**2023**
Tp. Período	**Primeiro semestre**
Curso	**AGRONOMIA (460)**
Disciplina	**1158 - 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

1.1. 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;
3. Culturas olerícolas: cultivares; implantação da cultura; adubação; tratos culturais; pragas; doenças; colheita e comercialização;
3.1. Introdução a Olericultura;
3.2. Características da exploração olerícola;
3.3. Classificação comercial das espécies olerícolas;
3.4. Interação das olerícolas com o meio ambiente;
3.5. Produção de hortaliças;
3.6. Cultivo da Brassicas;
3.7. Cultivo da Alface;
3.8. Cultivo da Ervilha;
3.9. Cultivo da Cebola;
3.10. Cultivo de Alho;

III. Metodologia de Ensino

As aulas teóricas abordarão aspectos botânicos, fisiológicos e fitotécnicos das principais olerícolas, bem com sua importância sócio-econômica, manejo e comercialização, dentro de um contexto ecologicamente viável. As aulas serão expositivas e interativas, utilizando-se recursos audiovisuais e quadro negro com os esquemas de produção.
As aulas práticas serão realizadas no Setor de Olericultura da UNICENTRO, de forma a proporcionar ao acadêmico o contato direto com as olerícolas, desde a semeadura até a colheita.

IV. Formas de Avaliação

Uma avaliação teórica (Peso 5,0).
Seminário dia de campo (Peso 3,0).
Projeto de implantação da espécie olerícola (Peso 2,0).
Média=((1ª Aval.× 5,0)+(Seminário × 3,0)+ (Projeto de implantação da espécie olerícola x 2,0))/10
- Será ofertado uma oportunidade de recuperação de rendimentos (OR), essa avaliação será substitutiva para uma das menores notas das avaliações teóricas, obrigatória aos acadêmicos que não atingirem 7,0 (sete) pontos de média e facultativa aos demais. A avaliação terá valor máximo de 10,0 (dez) pontos, com conteúdo parcial ministrado ao final da disciplina,
Média=((1ª Aval.× 5,0)+(Seminário × 3,0)+ (Projeto de implantação da espécie olerícola x 2,0))/10
A nota da avaliação substitutiva vai substituir á média da avaliação teórica.

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, 2005.

Complementar

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. Brasilia-DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2007, 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.
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.
Gomes, P.M.; Cultivo de melão: manejo, colheita, pós-colheita e comercialização / Serviço Nacional de Aprendizagem Rural - SENAR – Brasília: SENAR, 2007. 104 p.
HENS, G. P.; SUINAGA, F. Tipos de alface cultivados no Brasil. Brasília, DF: EMBRAPA, 2009. 7p. (Comunicado Técnico, n. 75).
LOPES, C.A.; QUEZADO-DUVAL, A.M.; REIS, A. Doenças da alface. Brasília: EMBRAPA-Hortaliças, 2010. 68p.
MALUF, W. R. Produção de hortaliças I. Lavras: UFLA, 70 p. 2001. (Apostila de aula de disciplina).
MALUF, W.R. Produção de sementes de hortaliças. Lavras: UFLA, 118p. 1994. (Apostila de aula da disciplina DAG 509).
OSAKI, F. Olericultura Integrada: desafios da olericultura moderna, alternativas e soluções para o cultivo de hortaliças. Curitiba, 2005. 494 p.
VIEIRA, J.V.; PESSOA, H.B.S.V.; MAKISHIMA, N. Cultura da Cenoura. Embrapa-Hortaliças, Brasília-DF. 1999, 77p.
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

APROVAÇÃO

Inspetoria: DEAGRO/G
Tp. Documento: Ata Departamental
Documento: 01
Data: 26/05/2023