



UNIVERSIDADE FEDERAL DO VALE DO SÃO FRANCISCO
PROGRAMA DE DISCIPLINA

NOME				COLEGIADO	CÓDIGO	SEMESTRE
OLERICULTURA				CEAGRO	AGRO0043	
CARGA HORÁRIA	TEÓR: 30	PRÁT: 30	HORÁRIOS: QUI (08 às 12 h)			
CURSOS ATENDIDOS					SUB-TURMAS	
ENGENHARIA AGRONÔMICA					-	
PROFESSOR (ES) RESPONSÁVEL (EIS)					TITULAÇÃO	
IZAIAS DA SILVA LIMA NETO					DOUTOR	
EMENTA						
Olericultura Geral: Introdução à olericultura; Propagação de hortaliças; Condições ambientais; Nutrição mineral e adubação; Comercialização de hortaliças; Olericultura: Solanáceas, Umbelíferas, Liliáceas, Convolvuláceas, Crucíferas, Leguminosas, Cucurbitáceas, Quenopodiáceas, Compostas e Malváceas.						
OBJETIVOS						
OBJETIVO GERAL:						
Oferecer subsídios teóricos e práticos aos alunos, propiciando-lhes uma formação básica na disciplina de olericultura, para que desenvolvam habilidades nas áreas de planejamento/administração, implantação, condução, colheita, agregação de valor, comercialização e tomada de decisões durante o processo produtivo das principais espécies olerícolas, valorizando e respeitando o homem e o meio ambiente.						
OBJETIVOS ESPECÍFICOS:						
<ul style="list-style-type: none">• Desenvolver uma compreensão crítica da olericultura como agronegócio (planejamento/administração).• Permitir que os estudantes compreendam os fenômenos biológicos decorrentes da interação genótipo x ambiente na produção de culturas olerícolas.• Estimular a sistematização de conhecimentos agrônômicos que os permitam compreender as razões das diferentes atividades (práticas culturais e controle fitossanitário) adotadas para cada hortaliça.• Estimular a formação de profissionais-cidadãos críticos, modernos, com potencial de promover mudanças no meio agrícola de forma sustentável.						
METODOLOGIA (recursos, materiais e procedimentos)						
RECURSOS MATERIAIS UTILIZADOS:						
Aulas expositivas: quadro branco, pincéis para quadro branco, equipamentos de multimídia e de projeção. Aulas práticas: infraestrutura de campo e de laboratório do Colegiado de Engenharia Agrônômica e visitas técnicas.						
MÉTODOS:						
As aulas teóricas serão predominantemente expositivas e contarão com auxílio de recursos didáticos e audiovisuais diversos. Para auxílio no ensino, serão utilizados os serviços de fotocópias, lançando mão de apostilas, separatas e cópias de capítulos de livros e demais publicações autorizadas que possam dar suporte às aulas teóricas. As aulas práticas, além de expositivas ou demonstrativas, serão principalmente constituídas de trabalhos práticos, visando o desenvolvimento de habilidades e o treinamento dos estudantes para solução de problemas no âmbito da olericultura.						
FORMAS DE AVALIAÇÃO						
O aluno fará quatro avaliações parciais, incluindo provas escritas, seminários e uma pesquisa técnico-científica. A saber:						
1ª Nota: Seminário temático (5 pontos) + Apresentação de Hortaliça Cultivada (5 pontos);						
2ª Nota: Prova escrita I (10 pontos);						
3ª Nota: Resumo Técnico-científico de Hortaliça cultivada (10 pontos).						
4ª Nota: Prova escrita II (10 pontos).						
A média parcial, MP, será calculada a partir da fórmula $MP = 1^{\text{a}} \text{ Nota} + 2^{\text{a}} \text{ Nota} + 3^{\text{a}} \text{ Nota} + 4^{\text{a}} \text{ Nota} / 4$. O aluno que obtiver média parcial maior ou igual a 7,0 estará APROVADO com média final, MF, igual à média parcial; o aluno que obtiver média parcial maior que 4,0 e menor que 7,0 fará uma prova final, PF, e sua média final será calculada a partir da fórmula $MF = (MP + PF)/2$.						

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Numero	TEMAS ABORDADOS/DETALHAMENTO DA EMENTA
--------	--

1	(SALA) Apresentação da ementa da disciplina, dinâmica e sistema de avaliação; Cadastro de alunos; Sorteio de culturas e temas de seminários; Introdução à olericultura; (LAB) Classificação das hortaliças; Escolha de cultivares; Experimentação na produção de hortaliças; Propagação de hortaliças (seminífera e vegetativa); Arranjos de hortaliças em campo; Quantificação de sementes;
2	(LAB e CAMPO) Instalação de teste de germinação de espécies de hortaliças; Sanitização de bandejas, preparo de substrato e confecção de copinhos de jornal; Semeadura de cultivares de hortaliças em bandejas e copinhos de jornal; (SALA) Condições ambientais e escolha de área para produção de hortaliças;
3	(SALA) Nutrição mineral e adubação de hortaliças; (CAMPO) Avaliação de emergência e germinação; Alocação, confecção e adubação de canteiros em campo;
4	(CAMPO) Enxertia de hortaliças (cucurbitáceas); Transplântio de mudas para local definitivo; Semeadura direta de hortaliças; Propagação vegetativa; (Sala) Redação Técnico-científica e Comunicação Técnica em Público (Seminários); Envio de todas as apresentações de Seminários por e-mail até a próxima segunda-feira às 23h:59min.
5	(CAMPO) Condução de culturas em campo (Práticas culturais: tutoramento; desbrota; capinas; pulverizações; avaliações); (SALA) Apresentações de Seminários Temáticos
6	(SALA) Revisão de conteúdo + 1ª Avaliação Escrita
7	(CAMPO) Condução de culturas em campo (Práticas culturais: tutoramento; desbrota; capinas; pulverizações; avaliações); (SALA) Manejo Fitossanitário na produção de hortaliças e Tecnologia de Aplicação de Produtos Fitossanitários;
8	(CAMPO) Condução de culturas em campo (Práticas culturais: tutoramento; desbrota; capinas; pulverizações; avaliações); (SALA) Escalonamento da produção de hortaliças;
9	(CAMPO) Condução de culturas em campo (Práticas culturais: tutoramento; desbrota; capinas; pulverizações; avaliações; colheita e classificação de hortaliças; quantificação de produtividade); (SALA) Uso de Software; Análises estatísticas e elaboração de tabelas;
10	(CAMPO) Condução de culturas em campo (Práticas culturais: tutoramento; desbrota; capinas; pulverizações; avaliações; colheita e classificação de hortaliças; quantificação de produtividade); (LAB) Análise da qualidade de hortaliças.
11	(SALA) Comercialização de hortaliças; Apresentação das culturas e resultados experimentais (Solanáceas, Umbelíferas, Liliáceas, Convolvuláceas e Crucíferas); Entrega dos Resumos Técnico-científicos (Impresso);
12	(SALA) Apresentação das culturas e resultados experimentais (Leguminosas, Cucurbitáceas, Quenopodiáceas, Compostas e Malváceas); (SALA) Culturas: melão, cebola, pimentão e batata inglesa;
13	(VISITA TÉCNICA) Produção de hortaliças especializada;
14	(SALA) Revisão de conteúdo + 2ª Avaliação Escrita
15	Discussão de resultados + Avaliação substitutiva
	Avaliação final

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

FILGUEIRA, F.A.R. Novo manual de olericultura: agrotecnologia moderna na produção e comercialização de hortaliças. 3 ed. Viçosa: UFV, 2000. 402p.
FONTES, P.C.R. Olericultura: teoria e prática. Viçosa: UFV, 2005. 486p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

FILGUEIRA, R. A. R. Manual de olericultura. São Paulo: Ed. Agronômica Ceres Ltda. 1982.
PAULA JÚNIOR, T.J. de; VENZON, M. (Coord.). 101 Culturas: manual de tecnologias agrícolas. Belo Horizonte: EPAMIG, 2007. 800 p.

_____/_____/_____
DATA ASSINATURA DO PROFESSOR HOMOLOGADO NO COLEGIADO COORD. DO COLEGIADO