



ANEXO DA RESOLUÇÃO Nº 30/2011, DO CONSELHO DE GRADUAÇÃO

Instituto de Ciências Agrárias
COLEGIADO DO CURSO DE AGRONOMIA

PLANO DE ENSINO

1. IDENTIFICAÇÃO

COMPONENTE CURRICULAR: OLERICULTURA GERAL				
UNIDADE OFERTANTE: INSTITUTO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS				
CÓDIGO: GAG050		PERÍODO/SÉRIE: 7º PERÍODO		TURMA: G
CARGA HORÁRIA :75			NATUREZA	
TEÓRICA: 45	PRÁTICA: 30	TOTAL: 75	OBRIGATÓRIA: (X)	OPTATIVA: ()
PROFESSOR(A):JOSÉ MAGNO QUEIROZ LUZ				ANO/SEMESTRE:2020-1
OBSERVAÇÕES: Atividades Acadêmicas Remotas Emergenciais-ETAPA 1				

2. EMENTA

Conceitos e histórico, importância econômica, social e nutricional das hortaliças
Classificação das hortaliças
Características e tipos de produção de hortas no Brasil
Aspectos gerais da propagação e adubação das hortaliças
Aspectos ambientais e gerais do cultivo a campo, cultivo protegido e cultivo orgânico
Produção das principais hortaliças folhosas, flores, frutos, raízes, tubérculos e bulbos.

3. JUSTIFICATIVA

Os conteúdos mostrarão a importância de conhecer e estudar a produção das principais hortaliças. A Olericultura possui cadeias produtivas que demandam conhecimento das técnicas de produção das hortaliças nos sistemas a campo, em cultivo protegido e orgânico. Neste sentido a disciplina dá subsídios para o futuro profissional atuar direta ou indiretamente nas cadeias produtivas das principais hortaliças cultivadas no Brasil.

4. OBJETIVO

Objetivo Geral: Dar aos alunos o conhecimento dos aspectos gerais da produção das principais hortaliças folhosas, flores, frutos, raízes, tubérculos e bulbos, tendo a base necessária para conduzir uma horta comercial ou assessorar um produtor, identificando e propondo soluções para os problemas de formação e produção desta horta.



Objetivos Específicos:

- Conhecer o histórico e a situação atual da Olericultura no Brasil;
- Saber da importância econômica, social e nutricional das hortaliças;
- Caracterizar e saber os tipos de produção de hortaliças no Brasil;
- Conhecer os aspectos da propagação sexuada e assexuada das hortaliças;
- Saber das especificidades da adubação em hortaliças;
- Caracterizar o cultivo protegido em hortaliças;
- Conhecer os aspectos gerais do cultivo orgânico em hortaliças Conhecer os principais pontos da produção das principais hortaliças: Alface, Brássicas, Cucurbitáceas, Tomate, Pimentão, Pimentas, Batata, Cenoura, Alho e Cebola e,
- Saber planejar uma horta.

5. PROGRAMA

01. Apresentação da disciplina: metodologia, bibliografia, formas e datas de avaliação
02. Conceitos, histórico e importância das hortaliças
 - Definições e conceitos
 - Histórico no Brasil
 - Dados de produção no mundo e no Brasil
 - Distribuição mundial e brasileira da cultura
 - Importância nutricional e social
03. Classificação, características e tipos de produção de hortaliças
04. Propagação de hortaliças
05. Adubação em hortaliças
06. Fatores climáticos
07. Cultivo Protegido
08. Produção orgânica de hortaliças
09. Olericultura urbana
10. Produção das principais hortaliças
 - a. Tomate, Pimentão e Pimentas
 - b. Cenoura, Batata-doce e Batata
 - c. Cebola e Alho
 - d. Alface e Brássicas
 - e. Cucurbitáceas
 - f. Planejamento de horta



6. METODOLOGIA

ATIVIDADES SÍNCRONAS: 35 HORAS: Uso das plataformas Microsoft Teams® ou Google meet

-aulas teóricas com a participação dos alunos de forma a discutir os tópicos apresentados, utilizando dos recursos slides em Powerpoint.

-O link para acesso a aula remota será enviado para o email da turma.

-ao longo da disciplina os alunos estarão apresentando em grupo seminários temáticos dentro os tópicos da disciplina.

ATIVIDADES ASSÍNCRONAS: 35 HORAS: vídeos e material didático elaborado ou não pelo professor enviados via email para a turma usando o programa We transfer para caso de arquivos muito grandes.

-As aulas práticas serão gravadas em vídeo com a presença do professor nos mesmos locais onde iria levar a turma presencial. Esses vídeos serão editados e enviados para o email da turma via programa We transfer. Os locais serão: 1-viveiro de produção de mudas de hortaliças, 2-propriedades rurais produtoras de hortaliças e 3-setor de Olericultura da Fazenda Experimental do Glória. Na ida nesses locais irão apenas o professor e um acompanhante para a filmagem. Ambos com máscara. O professor já tem autorização para essas filmagens nos locais programados.

Na aula teórica seguinte ao envio do vídeo serão discutidos os aspectos técnicos do vídeo e dirimidas possíveis dúvidas.

7. AVALIAÇÃO

-Serão realizadas duas provas individuais dissertativas abrangendo os conteúdos teóricos e práticos que somadas valerão 70 pontos e acontecerão em 08/09/2020 e 06/10/2020. Será estipulado um tempo para o aluno responder manualmente a prova e devolver para o email do professor.

-Ocorrerão seminários temáticos apresentados em grupo que valerão 20 pontos. Cada aluno só poderá participar de um grupo e apresentará apenas uma vez ao longo da disciplina.

-Ao final do tópico Planejamento de horta, os alunos farão individualmente um trabalho envolvendo este tema, valendo 10 pontos.

8. BIBLIOGRAFIA

Básica

O livro texto que embasa a disciplina não tem disponível em pdf, somente impresso na biblioteca UFU:

FILGUEIRA, F.A.R. **Manual de olericultura: agrotecnologia moderna na produção e comercialização de hortaliças**. UFV, Viçosa. 2008. 3.ed. 421p.

No entanto, Com a biblioteca fechada, o professor enviará para o email da turma material didático próprio ou material disponível na web em pdf que suprirão perfeitamente a indisponibilidade do livro.

Complementar

Devido a indisponibilidade do uso da biblioteca, recomenda-se o uso de material disponível em pdf na web, sendo o **periódico** Horticultura Brasileira e os **Sites Especializados**:

EMBRAPA HORTALIÇAS: www.cnph.embrapa.br

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE HORTICULTURA: www.abhorticultura.com.br

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA BATATA: www.abbatatabrasileira.com.br

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DO ALHO: www.anapa.com.br

OBSERVAÇÃO: Todo o material produzido e divulgado pelo(a) docente, como vídeos, textos, arquivos de voz, etc., está protegido pela Lei de Direitos Autorais, a saber, a lei nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998, pela



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO UNIVERSIDADE
FEDERAL DE UBERLÂNDIA**



qual fica vetado o uso indevido e a reprodução não autorizada de material autoral por terceiros. Os responsáveis pela reprodução ou uso indevido do material de autoria dos(as) docentes ficam sujeitos às sanções administrativas e as dispostas na Lei de Direitos Autorais.

9. APROVAÇÃO

Aprovado em reunião do Colegiado realizada em: __/__/____

Coordenação do Curso de Graduação em: _____