



PLANO DE ENSINO

1. IDENTIFICAÇÃO

Componente Curricular:	OLERICULTURA								
Unidade Ofertante:	Instituto de Ciências Agrárias - ICIAG								
Código:	GAG541	Período/Série:	7º		Turma:	R			
Carga Horária:				Natureza:					
Teórica:	30	Prática:	30	Total:	60	Obrigatória:	(X)	Optativa:	()
Professor(A):	Renata Castoldi				Ano/Semestre:	2021/1			
Observações:	<p>a. E-mail do docente: rcastoldi@ufu.br</p> <p>b. Disciplina ministrada conforme resolução 25/2020 do CONSELHO DE GRADUAÇÃO, que dispõe sobre o Calendário Acadêmico da Graduação, referente aos períodos letivos 2020/1, 2020/2, 2021/1 e 2021/2 em todos os campi da Universidade Federal de Uberlândia.</p> <p>c. O material para estudo durante as atividades remotas será disponibilizado de forma digital.</p> <p>d. Questões relativas ao ambiente de estudo do(a) discente, bem como equipamentos, softwares, e energia elétrica e afins são de exclusiva responsabilidade do(a) discente.</p> <p>e. Ao se matricular na disciplina, o(a) discente declara-se ciente das normas estabelecidas nesse pl ano, na resolução 15/2011 do CONGRAD que trata das normas gerais da graduação e na resolução 25/2020 do CONGRAD.</p> <p>f. Os (a) discentes estão sujeitos às penalidades expostas no Regimento Geral da UFU (http://www0.ufu.br/documentos/legislacao/Regimento_Geral_da_UFU.pdf) em caso de fraudes ou comportamento fraudulento, observado o Art. 196, do capítulo III do regime disciplinar.</p>								

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 e, produção das principais hortaliças folhosas, flores, frutos, raízes, tubérculos e bulbos.

3. JUSTIFICATIVA

Introduzir conceitos e técnicas do cultivo das principais espécies olerícolas. Tal conhecimento será de extrema relevância a formação do profissional da área agrônoma.

4. OBJETIVO

Objetivo Geral:

Ao final da disciplina o estudante será capaz de: conhecer os 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.

5. PROGRAMA

1. Conceito, histórico e importância das hortaliças

1.1. Definições e conceitos

1.2. Histórico no Brasil

1.3. Dados de produção no mundo e no Brasil

1.4. Distribuição mundial e brasileira da cultura

1.5. Importância nutricional e social

2. Classificação, características e tipos de produção de hortaliças

- 2.1. Classificação baseada nas partes utilizadas na alimentação
- 2.2. Principais famílias e espécies cultivadas comercialmente
- 2.3. Características da Olericultura
- 2.4. Tipos de explorações olerícolas
3. Propagação de hortaliças
 - 3.1. Propagação sexuada
 - 3.2. Propagação assexuada
4. Cultivo protegido de hortaliças
 - 4.1. Formas de cultivo protegido
 - 4.2. Fatores ambientais
 - 4.3. Principais hortaliças cultivados sob tal sistema
5. Produção das principais hortaliças sob sistema convencional e orgânico
 - 5.1. Hortaliças folhosas
 - 5.2. Hortaliças flores
 - 5.3. Hortaliças frutos
 - 5.4. Hortaliças raízes
 - 5.5. Hortaliças bulbos
 - 5.6. Hortaliças tubérculos
6. Planejamento de uma unidade de produção de hortaliça

Programa Prático:

1. Serão disponibilizados vídeos e textos que reforçam o conteúdo ministrado.

6. METODOLOGIA

- a. **carga-horária de atividades síncronas com o horário previsto das atividades:** 2 aulas de 50 minutos cada (não serão gravadas)

- Quinta-feira: 09:50 às 11:30

b. identificação da Plataforma de TI e softwares que serão utilizados nas aulas síncronas:

- Mconf da RNP

- **Acesso pelo link :** <https://conferenciaweb.rnp.br/events/olericultura-graduacao>

A docente solicita que todos os alunos estejam cadastrados no id **ufu.br**, pois somente com o e-mail institucional o aluno poderá participar efetivamente das aulas.

Obs. As câmeras devem ser ligadas quando solicitado pelo docente.

- c. **carga-horária de atividades assíncronas:** : 2 aulas de 50 minutos cada. O conteúdo de cada aula será gravado e, o link de acesso disponibilizado para o aluno através da plataforma Moodle. O horário das aulas assíncronas serão para que os alunos assistam os vídeos e as dúvidas sejam anotadas.

- Quarta-feira: 16:00 às 17:40

d. identificação da Plataforma de TI, softwares que serão utilizados e o endereço web onde os materiais de apoio estarão disponíveis:

-Moodle UFU (<https://www.moodle.ufu.br/course/view.php?id=5205>) – os alunos serão cadastrados pela docente

e. carga-horária prática, a descrição detalhada de como ela será realizada e de quais recursos os discentes deverão dispor.

-A carga horária prática da disciplina será cumprida com aulas assíncronas por meio de vídeos que reforçam o conteúdo ministrado.

f. como e onde os discentes terão acesso às referências bibliográficas e a material de apoio utilizados na disciplina:

-Moodle UFU (<https://www.moodle.ufu.br/course/view.php?id=5205>)

- <http://www.periodicos.capes.gov.br/>) – acesso remoto via CAFe.

-Base de dados disponível no site da Biblioteca da UFU (<https://www.bibliotecas.ufu.br/portal-da-pesquisa/base-de-dados>)

-E-books (<https://www.bibliotecas.ufu.br/tags/e-book>)

- Para solicitar treinamento de ebook da Biblioteca da UFU diinf@dirbi.ufu.br

g. Atendimento ao aluno:

-Quinta-feira das 11:30 às 13:30.

Será realizado exclusivamente de forma remota. O aluno deverá chamar a docente pelo chat do Moodle.

7. AVALIAÇÃO

Datas, horários, critérios para a realização e correção das atividades avaliativas e validação da assiduidade dos discentes:

Resolução 15/2011 CONGRAD: Art. 164. Para ser aprovado, o discente deverá alcançar, no mínimo, 60 pontos no aspecto do aproveitamento e 75% no aspecto da assiduidade às atividades curriculares efetivamente realizados. Ambos os índices determinam o aproveitamento final no componente curricular.

Para o acompanhamento e a verificação da aprendizagem do estudante serão aplicados:

Três avaliações, que poderão ser dissertativas e/ou de múltipla escolha e/ou oral, individual ou em grupo, valendo: P1 = 30 pontos; P2 = 35 pontos e P3 = 35 pontos

A média será calculada pelo somatório de todas as avaliações, conforme fórmula abaixo:

$$\text{Média} = P1 + P2 + P3$$

A validação da assiduidade dos discentes se dará por presença nas aulas síncronas que será validada por chamada oral. O aluno deverá ligar seu microfone e a câmera para validar presença em sala de aula virtual.

Para validação da presença assíncrona, a entrega das atividades assíncronas nas datas estabelecidas pelo docente será considerada. A entrega da atividade em data posterior NÃO será considerada para fins validação da presença.

Importante ressaltar que se for estabelecida a chamada de forma oral, que o aluno deverá ligar o microfone e/ou câmera.

Observações:

1. As avaliações ou atividades dissertativas deverão ser redigidas com caligrafia própria "escritos a mão" e devem conter o nome e número de matrícula dos discentes. Não serão aceitos documentos se não estiverem escritos com caligrafia própria, de forma legível e devidamente identificados. Esses documentos deverão ser digitalizados no formato .pdf e inseridos na plataforma do Moodle até data e horário limites definidos pela docente. Não serão aceitos trabalhos entregues em datas posteriores e, se caracterizado o plágio entre eles, não terão validade e não será permitida a substituição ou reposição.

2. Não serão aceitas resoluções de atividades avaliativas encaminhadas por e-mail ou qualquer outro mecanismo que não seja a plataforma Moodle.
3. A Avaliação poderá ser realizada de forma oral (com a presença de banca).
4. Para as avaliações individuais e questionários assíncronos semanais: não serão aceitas resoluções de questões iguais ou similares a de outros discentes. Nestes casos os alunos(as) não receberão nota nas avaliações e não será permitida a substituição ou reposição. Os discentes estarão sujeitos às penalidades expostas no Regimento Geral da UFU (http://www0.ufu.br/documentos/legislacao/Regimento_Geral_da_UFU.pdf) em caso de fraudes ou comportamento fraudulento, observado o Art. 196, do capítulo III do regime disciplinar.
5. Questões relativas ao ambiente de estudo do(a) discente, bem como equipamentos, softwares, energia elétrica e afins durante a realização das avaliações são de exclusiva responsabilidade do(a) discente.
6. As vistas das avaliações serão realizadas em data e horário estabelecidos pela docente de forma remota.
7. A avaliação substitutiva será aplicada ao aluno que tiver algum impedimento para a realização de alguma das avaliações, sendo que este deverá encaminhar para o e-mail da docente responsável pela disciplina (rcastoldi@ufu.br) o pedido de reposição da atividade contendo a justificativa e os documentos comprobatórios em até 5 dias úteis, contados a partir da data de realização da avaliação (Resolução 15/2011 CONGRAD – Ler artigo nº 175 da Seção II – Da avaliação fora de época). O processo será julgado de acordo com as normas de graduação e, caso deferido, o(a) aluno(a) realizará a avaliação de reposição na última semana de aula, em horário a combinar com a docente. A avaliação constituirá de uma prova oral (banca de avaliação) e/ou escrita abrangendo todo o conteúdo da disciplina.

Segundo Resolução CONGRAD 15/2011:

§ 1º São considerados impedimentos para comparecer à avaliação:

I – exercícios ou manobras efetuadas na mesma data e hora, em virtude de incorporação nos Núcleos de Preparação de Oficiais da Reserva (NPOR) (Lei no 4.375, de 17/8/64);

II – doença confirmada por atestado médico;

III – luto pelo falecimento de parentes; e

IV – qualquer outro fato relevante devidamente comprovado, a critério do Colegiado de Curso.

8. Todo o material produzido e divulgado pela docente, como vídeos, textos, arquivos de voz, etc., está protegido pela Lei de Direitos Autorais (Lei no 9.610, de 19 de fevereiro de 1998), pela qual fica vetado o uso indevido e a reprodução não autorizada de material autoral por terceiros cabendo, aos responsáveis pela reprodução ou uso indevido do material de autoria dos docentes, as sanções administrativas e às dispostas na Lei de Direitos Autorais.
9. A aferição do aproveitamento e da assiduidade nos Componentes Curriculares se dará em acordo com os arts. 162, 163 e 164 das Normas Gerais da Graduação, e, caso o discente não alcance aproveitamento e/ou assiduidade suficientes para a aprovação em determinado Componente Curricular, em seu Histórico Escolar deverá constar a expressão “Sem aproveitamento” no campo referente ao aproveitamento neste respectivo Componente Curricular, e o Trancamento Parcial não é permitido durante a vigência da Resolução 25/2020 do CONGRAD. Já a data limite para solicitação de trancamento geral é 22/02/2022.

8. BIBLIOGRAFIA

Básica

ANTUNES, L.E.C.; CARVALHO, G.L.; SANTOS, A.M. **A cultura do morango**. 2. Ed. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2011. 52 p. (Coleção Plantar, 68). Disponível em:

<https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/128281/1/PLANTAR-Morango-ed02-2011.pdf>

COSTA, N.D.; SALVIANO, A.M.; FARIA, C.M.B.; TERAPO, D.; SILVA, D.J.; et al. **A cultura do melão**. Brasília: Embrapa, 2017. Disponível em: <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/1069567/1/PLANTARMelaoed032017.pdf>

[DUSI, A. N.](#); [LOPES, C. A.](#); [OLIVEIRA, C. A. S.](#); [MOREIRA, H. M.](#); [MIRANDA, J. E. C. de.](#); et.al. **A cultura do tomateiro (para mesa)**. Coleção Plantar: 5. Brasília: Embrapa Hortaliças, 1993. Disponível em: <https://www.embrapa.br/hortalias/busca-de-publicacoes/-/publicacao/749965/a-cultura-do-tomateiro-para-mesa>.

HENZ, G.P.; COSTA, C.S.R.; CARVALHO, S.; BANCI, C.A. **Como cultivar pimentão**. Cultivar Hortaliças e Frutas nº 42, 2007. Disponível em: <http://www.almanaquedocampo.com.br/imagens/files/Piment%C3%A3o%20como%20cultivar.pdf>

MATOS, F.A.C.; COSTA JÚNIOR, A.D.; SERRA, D.D.; BOAVENTURA, E.C.; DIAS, R.L.; et.al. **Alface: saiba como cultivar hortaliças e colher bons negócios**. Coleção Passo a Passo. Brasília: SEBRAE. Disponível em: https://ibrahort.org.br/uploads/1/0/1/9/101976270/cartilha_alface_passo-a-passo.pdf.

RESENDE, F.V.; HABER, L.L.; PINHEIRO, J.B. **A cultura do alho**. Disponível em: <https://www.embrapa.br/documents/1355126/9124396/Sistema+de+Produ%C3%A7%C3%A3o+de+Alho/64258d94-6bb8-4826-a0e9-ece47aa434ff>

SILVA, A.A.; CARMO, C.A.S.; MORETTI, C.L.; RONCHI, C.P.; MARTINS, D.S.; et al. **Tomate**. Vitória: Incaper, 2010. Disponível em: <http://biblioteca.incaper.es.gov.br/digital/bitstream/item/793/1/Livro-Tomate-Incaper.pdf>.

SOUZA, A.F.; LOPES, C.A.; FRANÇA, F.H.; Reifschneider, F.J.B.; PESSOA, H.B.S.V.; et al. **A cultura da cenoura**. Brasília: Embrapa Comunicação para Transferência de Tecnologia, 1999. 77p. (Coleção Plantar: 43). Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/162021/1/A-cultura-da-cenoura.pdf>

SUINAGA, F.A.; PEREIRA, A.S.; SILVA, G.O.; SILVA, G.O.; LOPES, C.A.; et al. **Sistemas de produção da batata**. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/132923/1/Sistema-de-Producao-da-Batata.pdf>

Complementar

ALVES, F.M.; FERREIRA, M.G.; NICK, C. Batata do plantio a colheita. Disponível em: https://www.bibliotecaagpatea.org.br/agricultura/culturas_anuais/livros/BATATA%20DO%20PLANTIO%20A%20COLHEITA.pdf

HOLTZ, A.M.; RONDELLI, V.M.; CELESTINO, F.N.; BESTETE, L.R.; CARVALHO, J.R.; et al. **Pragas das brássicas**. 1.ed. Colatina: IFES, 2015. Disponível em: <https://biblioteca.incaper.es.gov.br/digital/bitstream/item/2351/1/BRT-LivroPragasdasBrassiccas-ifes.pdf>.

LOPES, C. A.; ÁVILA, A. C. de. **Doenças do tomateiro**. 21.ed. Brasília: Embrapa Hortaliças, 2005. Disponível em: <https://www.embrapa.br/hortalicas/busca-de-publicacoes/-/publicacao/778171/doencas-do-tomateiro>.

LOPES, C. A.; QUEZADO DUVAL, A. M.; REIS, A. **Doenças da alface**. Brasília: Embrapa Hortaliças, 2010. Disponível em: <https://www.embrapa.br/hortalicas/busca-de-publicacoes/-/publicacao/866064/doencas-da-alface>.

PEREIRA, A.O.; OLIVEIRA FILHO, A.C.; SIMÃO, A.H.; MATOS, A.P.; LAGARES, E.A.; et al. Guia prático para o cultivo de melancia. Disponível em: <https://central3.to.gov.br/arquivo/477358/>

SALA, F. C.; COSTA, C. P. Retrospectiva e tendência da alfacicultura brasileira. **Horticultura Brasileira**, v. 30, n. 2, p. 187-194, 2012. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-05362012000200002&lng=en&nrm=iso.

SENAR. Serviço Nacional de Aprendizagem Rural. **Olericultura: cultivo do morango**. Brasília: SEBRAE. Disponível em: https://www.cnabrazil.org.br/assets/arquivos/238_Olericultura-cultivo-do-morango.pdf

9. **APROVAÇÃO**

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

Coordenação do Curso de Graduação: _____



Documento assinado eletronicamente por **Renata Castoldi, Professor(a) do Magistério Superior**, em 13/12/2021, às 08:23, 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 **3251447** e o código CRC **F40B76E0**.