



PLANO DE ENSINO

1. IDENTIFICAÇÃO

Componente Curricular:	Olericultura													
Unidade Ofertante:	Instituto de Ciências Agrárias													
Código:	GAG541		Período/Série:		7º		Turma:	G						
Carga Horária:					Natureza:									
Teórica:	30		Prática:	30		Total:	60		Obrigatória:	(x)		Optativa:	()	
Professor(A):	Renata Castoldi					Ano/Semestre:			2025-2					
Observações:	a) O e-mail institucional do docente para quaisquer esclarecimentos é: rcastoldi@ufu.br. b) Disciplina ofertada conforme Resoluções: Resolução nº 46/2022 - CONGRAD - Das Normas de Graduação; Resolução CO NGRAD nº 158 de 24 de fevereiro de 2025 Calendário Acadêmico 2025 a 2027, Resolução nº 30/2011 - CONGRAD - que dispõe sobre a composição do Plano de Ensino. c) Ao se matricular na disciplina, o(a) discente declara-se ciente das normas estabelecidas nesse plano de ensino e nas resoluções supracitadas. d) A seu critério, o docente poderá agendar aulas aos sábados letivos. e) Os discentes devem conferir o Regimento Geral da Universidade Federal de Uberlândia (https://ufu.br/sites/ufu.br/files/media/documento/regimento_geral_da_uvu.pdf), especialmente no que diz respeito a fraude s ou comportamento fraudulento, observados no Art. 196, do capítulo III do regime disciplinar. f) A distribuição e a totalização da pontuação dos critérios avaliativos seguem a o Art. 126 da Resolução nº 46/2022 do CO NGRAD. g) Os critérios de aprovação seguem o Art. 127 da Resolução 46/2022 do CONGRAD. h) A vista das avaliações deverá ser solicitada até cinco dias corridos a contar da data de divulgação do resultado, atendendo o parágrafo 1º do Art. 132 da Resolução 46/2022 do CONGRAD. i) As regras e o prazo de solicitação de atividade acadêmica avaliativa fora de época estão de acordo com os Art. 137 e 139 da Resolução 46/2022 do CONGRAD. j) Os critérios para a atividade avaliativa de recuperação de aprendizagem seguem o Art. 141 da Resolução 46/2022 do CO NGRAD. k) Os pré-requisitos para cursar tal disciplina são: GAG521 - Fisiologia Vegetal, GAG528 - Fertilidade do Solo e Nutrição de Plantas e GAG536 - Irrigação e Drenagem													

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 na formação do profissional da área agrônoma.

4. OBJETIVO

Objetivo Geral:

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.

Objetivos Específicos:

- Conhecer os aspectos gerais sobre a produção de alface, tomate, melancia, melão, batata, alho e cebola e suas relações com o solo e a atmosfera;
- Situar as culturas economicamente no âmbito nacional e internacional.

5. PROGRAMA

Programa Teórico:

5.1. Conceitos, histórico e importância das hortaliças

- 5.1.1. Definições e conceitos
- 5.1.2. Histórico no Brasil
- 5.1.3. Dados de produção no mundo e no Brasil
- 5.1.4. Distribuição mundial e brasileira
- 5.1.5. Importância nutricional e social

5.2. Classificação, características e tipos de produção de hortaliças

- 5.2.1. Classificação baseada nas partes utilizadas na alimentação
- 5.2.2. Principais famílias e espécies cultivadas comercialmente
- 5.2.3. Características da Olericultura
- 5.2.4. Tipos de explorações olerícolas

5.3. Propagação de hortaliças

- 5.3.1. Propagação sexuada
- 5.3.2. Produção de mudas
- 5.3.3. Propagação assexuada

5.4. Adubação em hortaliças

- 5.4.1. Correção do solo
- 5.4.2. Papel dos nutrientes em Olericultura
- 5.4.3. Adubação mineral
- 5.4.4. Adubação orgânica

5.5. Fatores climáticos

- 5.5.1. Temperatura

- 5.5.3. Fotoperíodo
- 5.5.4. Umidade
- 5.5.5. Controle climático

5.6. Cultivo protegido

- 5.6.1. Mulching e túneis
- 5.6.2. Casa de vegetação
- 5.6.3. Hidroponia

- 5.6.4. Aspectos gerais da produção em cultivo protegido

5.7. Produção das principais hortaliças

- 5.7.1. Hortaliças folhosas
- 5.7.2. Hortaliças flores
- 5.7.3.Hortaliças frutos
- 5.7.4. Hortaliças raízes
- 5.7.5. Hortaliças tubérculos e bulbos

5.8. Planejamento de horta

5.9. Produção orgânicas de hortaliças

- 5.9.1. Aspectos gerais do cultivo
- 5.9.2. Legislação e certificação

Programa prático:

5.10. Visita técnica a um viveiro de produção de mudas de hortaliças.

5.11. Visita técnica à propriedades rurais produtoras de hortaliças: alface, brássicas, cucurbitáceas, tomate e pimentão

6. METODOLOGIA

6.1) Organização das aulas

Turma	Dia	Horário	Local
G	Quarta-feira	8h50min às 12h20min	1A 216
Observações: Sujeito a alteração pela coordenação do curso em função da necessidade de ajustes no horário e espaço físico.			

6.2) Atendimento ao aluno

Dia	Horário	Local
Quarta-feira	14h00min às 15h00min	1A 324
Observações: As dúvidas referentes aos assuntos ministrados sempre poderão ser esclarecidas no início das aulas e fora do horário das aulas na sala 1A324 mediante agendamento prévio com a docente.		

6.3) Técnicas de ensino

☒ Expositiva	☐ Seminário	☐ Estudo dirigido	☐ Debates	☐ Desenvolvimento de Pesquisa	☒ Demonstração
☐ Oficinas	☐ Realização de experimentos	☐ Dinâmica de grupos	☐ Painéis	☐ Exposição dialogada	☐ Outro
Observações: *Aulas práticas em produtores de hortaliças, visando conhecer aspectos importantes das culturas, tais como cultivares, morfologia e manejo integrado de pragas e doenças.					

6.4) Material adicional

Repasse de Arquivos
- Os discentes deverão acessar o Plano de Ensino, onde constam TODAS AS BIBLIOGRAFIAS RECOMENDADAS. - AS BIBLIOGRAFIAS RECOMENDADAS SERVEM COMO MATERIAL DE ESTUDO. - A docente disponibilizará material impresso de todo o conteúdo abordado em sala de aula em Copiadora indicada pelos alunos no primeiro dia de aula. Caso ninguém se manifeste com relação a melhor copiadora, a discente estabelecerá a copiadora que julgar melhor. - É PROIBIDO A UTILIZAÇÃO DE APARELHO CELULAR PARA GRAVAÇÃO DA AULA OU PARA TIRAR FOTOS DO MATERIAL DE AULA DA DOCENTE.

6.5) Recursos necessários para execução de aulas e atividades

Programas ou Aplicativos e Instrumentos/Equipamentos Necessários
* As aulas teóricas são expositivas e contarão com auxílio de projeção, lousa e giz. * As aulas práticas serão realizadas em lavouras de produção de algumas olerícolas cultivadas em Minas Gerais.

6.6) Ambientes virtuais de apoio ao estudante

☒ Moodle	☐ WhatsApp	☐ Telegram	☐ Teams	☐ Instagram	☐ Outro	☐ Nenhum
*A disciplina está hospedada no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) - Moodle UFU. *Curso Moodle: GAG 541 - Olericultura GRADUAÇÃO (https://www.moodle.ufu.br/course/view.php?id=5205). *A docente realizará a matrícula dos discentes na plataforma Moodle, através do e-mail informado pela coordenação.						

6.7) Agenda do semestre para desenvolvimento do conteúdo proposto

Id ¹	Data ²	Conteúdo Programático ou Atividade ³
	22/10/2025	Apresentação da disciplina

1	22/10/2025	Introdução e conceitos sobre Olericultura
2	29/10/2025	Hortaliças folhosas: Cultivo da alface
	29/10/2025	Hortaliças folhosas: Cultivo da alface
3	05/11/2025	Hortaliças frutos: Cultivo do melão e da melancia
	05/11/2025	Hortaliças frutos: Cultivo do melão e da melancia
4	12/11/2025	PRIMEIRA AVALIAÇÃO TEÓRICO-PRÁTICA (A ₁)
	12/11/2025	PRIMEIRA AVALIAÇÃO TEÓRICO-PRÁTICA (A ₁)
5	19/11/2025	Hortaliças frutos: Cultivo do tomateiro
	19/11/2025	Hortaliças frutos: Cultivo do tomateiro
6	26/11/2025	Visita técnica ao produtor de tomate
	26/11/2025	Visita técnica ao produtor de tomate
7	26/11/2025 ⁴	Atividade acadêmica: Relatório escrito sobre a visita técnica ao produtor de tomate.
	26/11/2025 ⁴	Atividade acadêmica: Relatório escrito sobre a visita técnica ao produtor de tomate.
8	03/12/2025	Hortaliças raízes: Cultivo da cenoura
	03/12/2025	Hortaliças raízes: Cultivo da cenoura
9	10/12/2025	SEGUNDA AVALIAÇÃO TEÓRICO-PRÁTICA (A ₂)
	10/12/2025	SEGUNDA AVALIAÇÃO TEÓRICO-PRÁTICA (A ₂)
10	17/12/2025	Hortaliças tubérculos: Cultivo da batata
	17/12/2025	Hortaliças tubérculos: Cultivo da batata
11	04/02/2026	Hortaliças bulbos: Cultivo do alho
	04/02/2026	Hortaliças bulbos: Cultivo do alho
12	11/02/2026	Hortaliças bulbos: Cultivo da cebola
	11/02/2026	Hortaliças bulbos: Cultivo da cebola
13	25/02/2026	TERCEIRA AVALIAÇÃO TEÓRICO-PRÁTICA (A ₃)
	25/02/2026	TERCEIRA AVALIAÇÃO TEÓRICO-PRÁTICA (A ₃)
14	04/03/2026	Visita técnica ao produtor de batata
	04/03/2026	Visita técnica ao produtor de batata
15	04/03/2026	Atividade acadêmica: Visita Técnica ao produtor de batata
	04/03/2026	Atividade acadêmica: Visita Técnica ao produtor de batata
16	07/03/2026	Visita técnica ao produtor de cebola e cenoura
	07/03/2026	Visita técnica ao produtor de cebola e cenoura
17	11/03/2026 ⁵	AVALIAÇÃO SUBSTITUTIVA (AS)
	11/03/2026 ⁵	AVALIAÇÃO SUBSTITUTIVA (AS)
18	18/03/2026	AVALIAÇÃO DE RECUPERAÇÃO DE APRENDIZAGEM
	18/03/2026	AVALIAÇÃO DE RECUPERAÇÃO DE APRENDIZAGEM

¹Corresponde ao número de atividades necessárias para ministrar a carga horária do componente curricular.

²Corresponde ao dia letivo em que a atividade será realizada. O docente deve indicar o dia que irá disponibilizar aos estudantes ou o dia que será entregue;

³Corresponde a agenda da disciplina o docente indica o tema da aula/atividade para planejamento do estudante.

⁴A entrega do relatório deve ser logo após a aula prática e deve ser feito com caligrafia própria. Não serão aceitos relatórios digitados.

⁵Será realizada juntamente com a Avaliação Substitutiva da disciplina de Tecnologia de Produtos Agropecuários.

* O cronograma de aulas poderá sofrer alterações no decorrer do semestre, o conteúdo deve seguir o programa da disciplina.

* 23/12/2025 a 27/01/2026: Recesso. Não haverá aula, portanto, nos dias 24 e 31/12/2025 e 07, 14, 21 e 28/01/2026.

* 18/02/2026: Quarta-feira de Cinzas, portanto, não haverá aula.

7. AVALIAÇÃO

7.1) Cronograma das avaliações

Avaliação			
Data	Categoria	Forma	Lo

12/11/2025	Regular	A ₁ : Prova presencial - Teórica e prática com questões discursivas e/ou questões de múltipla escolha.	1A 2
10/12/2025	Regular	A ₂ : Prova presencial - Teórica e prática com questões discursivas e/ou questões de múltipla escolha.	1A 2
25/02/2026	Regular	A ₃ : Prova presencial - Teórica e prática com questões discursivas e/ou questões de múltipla escolha.	1A 2
Soma:			
11/03/2026	Fora de Época	AS: Prova presencial - Teórica e prática com questões discursivas e/ou questões de múltipla escolha.	1A 2
18/03/2026	Recuperação	AR: Prova presencial - Teórica e prática com questões discursivas e/ou questões de múltipla escolha.	1A 2

¹Terá a pontuação referente a avaliação que o aluno perdeu.

*Poderá ser alterado em função do número de alunos matriculados. Caso haja mais de 20 alunos matriculados, uma semana antes da avaliação será aberto uma ordem de serviço, a fim de agendar sala de aula que comporte adequadamente os alunos para realização da avaliação, e o local, será comunicado via Moodle a todos os discentes.

7.2) Avaliações regulares e fora de época

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

a) Três Avaliações individuais (A₁, A₂ e A₃) aplicadas nos dias 12/11/2025, 10/12/2025 e 25/02/2026, com duração de três horas cada. As provas consistirão em questões dissertativas e/ou de múltipla escolha. Caso seja detectada cópia das informações, será atribuída nota zero para todos os discentes envolvidos.

A Resolução 46/2022 CONGRAD estabelece em seu Art. 127, que para ser aprovado(a), o(a) estudante deverá obter, no mínimo, 60 (sessenta) pontos de aproveitamento acadêmico e 75% (setenta e cinco por cento) de frequência nas atividades acadêmicas. Todas as avaliações ocorrerão de forma presencial e deverão ser resolvidas em sala de aula individualmente por cada discente, sem direito à consulta.

- Avaliação fora de época (prova de segunda chamada)

O aluno que se ausentar em alguma das atividades avaliativas, descritas no item 7.1, deverá encaminhar para o e-mail do docente responsável pela disciplina o pedido de avaliação fora de época, contendo a justificativa pela ausência e anexando os documentos comprobatórios, no prazo de até TRÊS dias úteis, contados a partir da data de realização da avaliação perdida (conforme normas gerais de graduação) (Resolução 46/2022 CONGRAD: Art. 138 e 139).

O processo será julgado de acordo com as normas de graduação e, caso deferido, o discente realizará a avaliação de reposição no dia 17/09/2025, logo após a entrega e apresentação dos trabalhos. A avaliação constituirá de uma prova escrita abrangendo todo o conteúdo da disciplina.

Segundo Resolução CONGRAD 46/2022 - Art. 138: O professor deverá aplicar atividade acadêmica avaliativa fora de época, desde que devidamente comprovado, quando ocorrer a ausência do estudante pelos seguintes motivos:

I – exercícios ou manobras efetuadas na mesma data e hora, em caso de Serviço Militar Temporário, conforme a Lei nº 4.375, de 17 de agosto de 1964

II – problema de saúde devidamente comprovado por atestado;

III – falecimento de familiares, pais, cônjuges e dependentes econômicos.

O discente que não tiver a avaliação fora de época deferida pelo docente, deverá encaminhar solicitação ao Colegiado do curso, sempre respeitando os prazos estabelecidos pela Resolução.

7.3) Avaliação de recuperação

O discente que possuir frequência mínima de 75% na disciplina tem direito a uma avaliação de recuperação. Para realizar a prova, o discente deverá encaminhar para o e-mail do professor responsável pela disciplina, uma solicitação manifestando o desejo e o comprometimento da realização da avaliação de recuperação.

Esta avaliação terá valor de 100 pontos e ocorrerá no dia 18/03/2026 das 08h50min às 10h50min na sala 1A216. O conteúdo cobrado será todo aquele ministrado no semestre.

A nota final será calculada pela média simples da pontuação obtida no semestre e na avaliação de recuperação. Caso o aluno ultrapasse a média para sua aprovação na disciplina, sua média final a ser lançada no sistema será de 60 pontos.

7.4) Divulgação dos resultados

Os resultados das avaliações serão divulgados no Moodle.

7.5) Vista das avaliações

As vistas das avaliações serão realizadas sempre após as atividades, em datas e horários estabelecidos pelo docente e comunicados via Moodle, respeitando o estabelecido nas normas gerais de graduação.

Caso o discente não possa no dia e horário estabelecido pela docente, deve comunicar imediatamente a docente, para que estabeleçam na mesma semana outra data e horário.

NÃO SERÃO PERMITIDAS VISTAS DE PROVAS EM DIAS E HORÁRIOS QUE NÃO FOREM MARCADOS ANTECIPADAMENTE, DA MESMA FORMA, NÃO SERÃO PERMITIDAS VISTAS DE TODAS AS PROVAS CONJUNTAMENTE.

7.6) Frequência

Avaliação da Frequência (mínimo de 75%)			
☒ Chamada em sala de aula	☒ Lista de presença	☐ Entrega de trabalhos	☐ Outro
Nota: O estudante é responsável pela anotação das suas faltas, não sendo responsabilidade do docente informar as faltas no decorrer do semestre.			

8. BIBLIOGRAFIA

Básica

FILGUEIRA, F. A. R. Novo manual de olericultura: agrotecnologia moderna na produção e comercialização de hortaliças. 3. ed. Viçosa: Universidade Federal de Viçosa, 2008.

FILGUEIRA, F. A. R. Solanáceas: agrotecnologia moderna na produção de tomate, batata, pimentão, pimenta, berinjela e jiló. Lavras: Universidade Federal de Lavras, 2003. 333 p.

FONTES, P. C. R. Olericultura: teoria e prática. Viçosa: Universidade Federal de Viçosa, 2005.

GOTO, R.; TIVELLI, S. W. Produção de hortaliças em ambiente protegido: condições subtropicais. Jaboticabal: Universidade

Complementar

ALVARENGA, A. L. B. et al. Processamento mínimo de frutas e hortaliças: tecnologia, qualidade e sistemas de embalagem. Brasília: Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, 2011.

ANDRIOLO, J. L. Fisiologia das culturas protegidas. Santa Maria: Universidade Federal de Santa Maria, 1999.

CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio. 2. ed. Lavras: Universidade Federal de Lavras, 2005.

FERREIRA, M. E.; CASTELLANE, P. D.; CRUZ, M. C. P. Nutrição e adubação de hortaliças. Piracicaba: Potafos, 1993.

FRANÇA, F. H. et al. Pimentas e pimentões no Brasil. Brasília: Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, 2000.

GUIMARÃES, M. A. Produção de melancia. Viçosa: Editora UFV, 2013. 144 p. 4.

KÄMPF, A. N.; FERMINO, M. A. Substratos para plantas: a base da produção vegetal em recipientes. Porto Alegre: Genesis, 2000.

LUENGO, R. F. A.; CALBO, A. G. Armazenamento de hortaliças. Brasília: Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, 2001.

MENDES, A. M. S. et al. Coleção plantar: a cultura da cebola. 2. ed. Brasília: Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, 2012.

MORETTI, C. L. et al. Manual de processamento mínimo de frutas e hortaliças. Brasília: Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, 2007.

NASCIMENTO, W. M. (Ed.). Hortaliças: tecnologia de produção de sementes. Brasília: Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, 2011.

REIFSCHNEIDER, F. J. B. Capsicum: pimentas e pimentões no Brasil. Brasília: Embrapa, Comunicação para Transferência de Tecnologia, 2000, 113 p. 5.

RODRIGUES, L. R. F. Técnicas de cultivo hidropônico e de controle ambiental: no manejo de pragas, doenças e nutrição vegetal em ambiente protegido. Jaboticabal: Fundação de Apoio a Pesquisa, Ensino e Extensão, 2002.

SILVA, J. B. C. da; GIORDANO, B. Tomate para processamento industrial. Brasília: Embrapa Comunicação para Transferência de Tecnologia, 2000. 168 p.

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 07/11/2025, às 16:10, 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 **6773788** e o código CRC **4FA28356**.