


UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA

Instituto de Ciências Agrárias

Rodovia BR 050, Km 78, Bloco 1CCG - Bairro Glória, Uberlândia-MG, CEP 38400-902

Telefone: 34 2512-6700 - www.iciag.ufu.br - iciag@ufu.br


PLANO DE ENSINO
1. IDENTIFICAÇÃO

Componente Curricular:	OLERICULTURA						
Unidade Ofertante:	INSTITUTO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS - ICIAG						
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:	2024/1	
Observações:	<p>a) E-mail institucional do docente: rcastoldi@ufu.br</p> <p>b) Disciplina ofertada conforme Resoluções: RESOLUÇÃO CONGRAD Nº 46/2022 que aprova as Normas Gerais da Graduação da UFU, e dá outras providências; RESOLUÇÃO CONSUN Nº 87, de 02 de agosto de 2024, que "Aprova o Calendário Acadêmico da Graduação da Universidade Federal de Uberlândia, referente aos semestres letivos 2024/1 e 2024/2, para os campi de Uberlândia, Pontal, Monte Carmelo e Patos de Minas" e RESOLUÇÃO CONGRAD Nº 30/2011, que dispõe sobre a composição do Plano de Ensino.</p> <p>c) Ao se matricular na disciplina, o(a) discente declara-se ciente das normas estabelecidas nesse plano de ensino e nas resoluções supracitadas.</p> <p>d) O docente a seu critério poderá agendar aulas aos sábados.</p> <p>e) O(a)s discentes devem conferir o Regimento Geral da Universidade Federal de Uberlândia (http://www.ufu.br/documentos/legislacao/Regimento_Geral_da_UFU.pdf), especialmente no que diz respeito a fraudes ou comportamento fraudulento observados no 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

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

Semanas	Período	Conteúdo Programático

1	05/08 a 09/08	Apresentação da disciplina Introdução e conceitos sobre Olericultura
2	12/08 a 16/08	Hortaliças tubérculos: Cultivo da batata
3	19/08 a 23/08	Hortaliças bulbos: Cultivo da cebola
4	26/08 a 30/08	PRIMEIRA AVALIAÇÃO (A₁)
5	02/09 a 06/09	Hortaliças bulbos: Cultivo do alho
6	09/09 a 13/09	Visita Técnica ao produtor de batata, alho e cebola
7	09/09 a 13/09	Atividade Acadêmica: Elaboração de relatório da visita Técnica ao produtor de batata, alho e cebola
8	16/09 a 20/09	Hortaliças raízes: Cultivo da cenoura
9	23/09 a 27/09	SEGUNDA AVALIAÇÃO (A₂)
10	30/09 a 04/10	Hortaliças folhosas: Cultivo da alface
11	07/10 a 11/10	Hortaliças frutos: Cultivo do melão e da melancia
12	14/10 a 18/10	Hortaliças frutos: Cultivo do tomateiro
13	21/10 a 25/10	Visita Técnica ao produtor de tomate
14	21/10 a 25/10	Atividade Acadêmica: Elaboração de relatório da Visita Técnica ao produtor de tomate
15	28/10 a 01/11	TERCEIRA AVALIAÇÃO (A₃)
16	04/11 a 08/11	AVALIAÇÃO SUBSTITUTIVA (AS), APRESENTAÇÃO DO TRABALHO e ENTREGA DO SEMENTÁRIO
17	11/11 a 15/11	AVALIAÇÃO DE RECUPERAÇÃO DE APRENDIZAGEM
18	18/11 a 22/11	Feriado – Consciência Negra

***** O conteúdo programático poderá sofrer alteração de datas, conforme o andamento da turma e do semestre. Poderá haver agendamento de aulas extras em datas alternativas, caso seja necessário para abordagem completa do**

conteúdo programático. **Havendo necessidade, aulas extras serão agendadas considerando o Relatório de Horário Livre da turma obtido junto à Coordenação do Curso.**

6. METODOLOGIA

6.1. Horário e local das aulas (teóricas/práticas)

As aulas são compostas de 30 horas teóricas e 30 horas práticas, sendo ministradas às quartas-feiras das 8h50 min às 12h20 min na sala 1A216 ou em campo, quando pré agendadas pela docente.

Atividades acadêmicas: recomenda-se que as atividades sejam realizadas na semana que compreende as datas propostas.

6.2. Horário e local de atendimento ao aluno

As dúvidas referentes aos assuntos ministrados sempre poderão ser sanadas no início das aulas e/ou fora do horário das aulas na sala da docente (1A324) às quartas-feiras das 14h00min às 16h00min.

6.3. Organização das aulas

As aulas teóricas são expositivas e contarão com auxílio de projeção, lousa e giz. Também poderão ocorrer interações e atividades para discussão de assuntos publicados em artigos científicos e outros meios de comunicação pertinentes aos temas relacionados ao componente curricular.

As aulas práticas serão compostas por visitas a produtores, empresas e/ou a outras instituições de ensino e pesquisa, sendo estas ministradas em paralelo às aulas teóricas. Para tanto, será necessário que o discente, no momento das visitas, esteja vestido adequadamente (calça comprida, sapato fechado, dentre outros utensílios necessários para proteção individual e coletiva) e munido de documento de identificação, caso contrário não será permitido o seu embarque.

Serão realizadas atividades para complementação da carga horária, as quais serão realizadas na forma de atividades acadêmicas. Poderão ser disponibilizados materiais bibliográficos e de apoio referentes aos temas estabelecidos no programa, além de listas de exercícios e estudos dirigidos, os quais poderão ser acessados pelos discentes na plataforma: Moodle UFU (<https://www.moodle.ufu.br/course/view.php?id=5205>).

6.4. Uso de ambiente virtual (MOODLE)

A disciplina está hospedada no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) - Moodle UFU. A docente que realizará a matrícula do discente na plataforma Moodle, através do e-mail informado pela coordenação.

Os alunos deverão acessar a plataforma quando necessário e assistir os vídeos e fazer a leitura dos materiais disponibilizados.

7. AVALIAÇÃO

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 (banca examinadora), individual ou em grupo, valendo: $A_1 = 25$ pontos; $A_2 = 20$ pontos e $A_3 = 25$ pontos

Dois trabalhos teóricos/didáticos em grupo (T_1 e T_2), valendo 15 pontos cada. Os trabalhos deverão ser realizados em grupos, totalizando cinco grupos de três alunos cada e um grupo de quatro alunos.

O Trabalho I (T_1) será composto da apresentação de como realizar produção indoor de hortaliças folhosas, frutos, raízes e tubérculos. Nessa apresentação deverá conter: construção da estante de cultivo indoor, hortaliça que será cultivada, fornecimento de água e nutrientes, fornecimento de luz solar, dentre outros requisitos mínimos para desenvolvimento da hortaliça escolhida. O objetivo do trabalho não será falar sobre a cultura, mas sim de como seria a construção desse cultivo, bem como as condições ideais para a hortaliça escolhida se desenvolver adequadamente.

Os temas do Trabalho I serão distintos para cada grupo, sendo eles:

- a) Grupo 1: Alface
- b) Grupo 2: Repolho
- c) Grupo 3: Tomate
- d) Grupo 4: Batata
- e) Grupo 5: Cebola
- f) Grupo 6: Cenoura

No Trabalho II (T_2) o aluno deverá confeccionar um Sementário contendo sementes de pelo menos 30 hortaliças, sendo pelo menos duas folhosas, duas inflorescências, um bulbo, duas raízes e dois frutos, de 15 famílias distintas. No sementário deverá conter a família, espécie e nome comum dessas hortaliças.

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

$$\text{Nota final} = A_1 + A_2 + A_3 + T_1 + T_2$$

A validação da assiduidade dos discentes se dará por presença nas aulas teóricas e práticas, que será validada por chamada oral.

As formas de avaliação poderão ser modificadas a qualquer momento, desde que em comum acordo entre docente e discentes.

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.

Pela Resolução 46/2022 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.

Observações:

a) RESOLUÇÃO CONGRAD Nº 46/2022 aprova as Normas Gerais da Graduação da UFU, e dá outras providências;

b) RESOLUÇÃO CONSUN Nº 87, de 02 de agosto de 2024, que "Aprova o Calendário Acadêmico da Graduação da Universidade Federal de Uberlândia, referente aos semestres letivos 2024/1 e 2024/2, para os campi de Uberlândia, Pontal, Monte Carmelo e Patos de Minas".

c) Reposição das avaliações (Avaliação Substitutiva - AS)

A avaliação substitutiva será aplicada ao aluno que tiver algum impedimento para a realização de alguma das avaliações. A avaliação constituirá de uma prova oral (banca de avaliação) e\ou escrita abrangendo todo o conteúdo da disciplina.

Pela Resolução CONGRAD 46/2022:

c.1) Art. 137. O professor poderá, a seu critério e independentemente de justificativas, conceder a atividade acadêmica avaliativa fora de época.

c.2) 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; e

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

c.3) Art. 139. O prazo para solicitação da atividade acadêmica avaliativa fora de época ao professor será de 3 (três) dias úteis.

Parágrafo único. O professor terá prazo de 2 (dois) dias úteis para responder ao estudante.

c.4) Art. 140. O estudante poderá recorrer ao Colegiado de Curso, no prazo de 7 (sete) dias úteis a contar da data da atividade acadêmica avaliativa não realizada, mediante justificativa documentada, caso o pedido tenha sido recusado pelo professor.

§ 1º O Colegiado de Curso poderá deferir a solicitação do estudante, nos casos estabelecidos no art. 138 desta Norma ou por outro fato relevante devidamente comprovado.

§ 2º O professor terá 5 (cinco) dias úteis para marcar a data de realização da avaliação após ser informado do deferimento do Colegiado.

d) Avaliação de recuperação de aprendizagem

A todos os alunos com frequência mínima de 75%, será oferecida uma avaliação de recuperação (Art. 141 da Resolução CONGRAD nº 46/2022).

A avaliação de recuperação consistirá de uma prova com o conteúdo total abordado na disciplina, valendo 100 pontos. A nota final recuperada do discente será obtida pela seguinte equação:

$NFR = (NF + NR)/2$, em que: NFR = nota final recuperada; NF = nota final; e NR = nota da recuperação. Para ser considerado aprovado o discente deverá obter a NFR igual ou maior a 60 pontos.

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.

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 Estadual Paulista, 1998.

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.

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.

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.

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 12/09/2024, às 15:06, 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 **5598484** e o código CRC **3DA0E187**.