



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 I						
Unidade Ofertante:	ICIAG						
Código:	ICIAG33812	Período/Série:	8º		Turma:	G	
Carga Horária:				Natureza:			
Teórica:	30	Prática:	15	Total:	45	Obrigatória (X)	Optativa: ()
Professor(A):	Renata Castoldi					Ano/Semestre:	2026/2
Observações:	a) O e-mail institucional do docente para quaisquer esclarecimentos é: rca.stoldi@ufu.br. b) Disciplina ofertada conforme Resoluções: Resolução nº 46/2022 - CONGRAD - Das Normas de Graduação; Resolução nº 158/2025 - CONGRAD - que aprova o calendário acadêmico da Graduação e 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_ufu.pdf), especialmente no que diz respeito a fraudes 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 o Art. 126 da Resolução nº 46/2022 do CONGRAD. 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 CONGRAD. k) Os pré-requisitos para cursar tal disciplina são: Melhoramento de Plantas; Fitopatologia Aplicada e Entomologia Aplicada.						

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; produção das principais hortaliças folhosas, flores e frutos.

3. JUSTIFICATIVA

Introduzir conceitos e técnicas do cultivo das principais espécies olerícolas folhosas, frutos e inflorescências. Tal conhecimento será de extrema relevância na formação do profissional da área agrônômica.

4. **OBJETIVO**

Objetivo Geral:
Ao final da disciplina o estudante será capaz de: conhecer os aspectos gerais da produção das principais hortaliças folhosas, flores e frutos, tendo a base necessária para conduzir uma horta comercial ou assessorar um produtor desses tipos de hortaliças, identificando e propondo soluções para os problemas de formação e produção desta horta.
Objetivos Específicos:
- Conhecer os aspectos gerais sobre a produção de mudas, alface, tomate, melancia, melão, morango e pimentão e suas relações com o solo e a atmosfera; - Situar as culturas de alface, tomate, melancia, melão, morango e pimentão economicamente no âmbito nacional e internacional.

5. **PROGRAMA**

5.1. Conceito, 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 e implantação de hortaliças folhosas, flores e frutos

5.3.1. Propagação sexuada

5.3.2. Propagação assexuada

5.4. Manejo, produção e comercialização das principais hortaliças folhosas, flores e frutos

5.4.1. Alface

5.4.2. Tomate

5.4.3. Pimentas e Pimentões

5.4.4. Morango

5.4.5. Melão

5.4.6. Melancia

5.4.7. Couve-flor, Brócolis Couve-folha e Repolho

5.5. Aspectos fisiológicos das principais hortaliças folhosas, flores e frutos

5.5.1. Crescimento vegetativo

5.5.2. Florescimento

5.5.3. Relações hídricas

5.5.4. Nutrição mineral

5.5.5. Fotossíntese

5.5.6. Fotoperíodo

5.5.7. Temperatura

5.6. Exigências climáticas e microambiente do cultivo das principais hortaliças folhosas, flores e frutos

5.7. Manejo de pragas e doenças sob sistema convencional e orgânico das principais hortaliças folhosas, flores e frutos

5.8. Comercialização, transporte e embalagens das principais hortaliças folhosas, flores e frutos

6. METODOLOGIA

6.1) Organização das aulas

Turma	Dia	Horário	Local
G	Quinta-feira	07h10min às 09h40min*	1A 216

Observações:

Sujeito a alteração pela coordenação do curso em função da necessidade de ajustes no horário e espaço físico.

* Caso necessário, para atender todo o programa da disciplina, a aula poderá ser ministrada também em outros dias da semana, a combinar com os discentes no primeiro dia de aula.

6.2) Atendimento ao aluno

Dia	Horário	Local
Quintas-feiras	14h00min às 15h00min*	1A 324

Observações:

* As dúvidas referentes aos assuntos ministrados, também sempre poderão ser esclarecidas no início das aulas e fora do horário das aulas na sala 1A 324 (sala da docente), mediante agendamento prévio com a docente.

* O discente, a qualquer momento poderá requisitar dia e horário para atendimento, desde que agendado previamente com a docente via Moodle ou email institucional.

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: * As aulas práticas serão 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 e/ou lousa e giz. * As aulas práticas serão realizadas em lavouras de produção de algumas olerícolas cultivadas em Minas Gerais, sendo que o discente deve comparecer as aulas com vestimentas adequadas, ou seja, provido de botina, calça, chapéu e outros itens que julgar necessário. * As aulas práticas poderão se estender além do horário.

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: Olericultura I 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
	03/09/2026	Apresentação da disciplina

1	03/09/2026	Introdução e conceitos sobre Olericultura
2	10/09/2026	Propagação e implantação de hortaliças folhosas, flores e frutos
	10/09/2026	Propagação e implantação de hortaliças folhosas, flores e frutos
3	17/09/2026	Visita técnica a produção de mudas de hortaliças
	17/09/2026	Visita técnica a produção de mudas de hortaliças
4	17/09/2026	Atividade Acadêmica: Relatório escrito sobre a visita técnica ao produtor de mudas de hortaliças
	17/09/2026	Atividade Acadêmica: Relatório escrito sobre a visita técnica ao produtor de mudas de hortaliças
5	24/09/2026	PRIMEIRA AVALIAÇÃO TEÓRICO-PRÁTICA (A ₁)
	24/09/2026	PRIMEIRA AVALIAÇÃO TEÓRICO-PRÁTICA (A ₁)
6	01/10/2026	Hortaliças folhosas: Cultivo da alface
	01/10/2026	Hortaliças folhosas: Cultivo da alface
7	08/10/2026	Hortaliças frutos: Cultivo do melão e da melancia
	08/10/2026	Hortaliças frutos: Cultivo do melão e da melancia
--	15/10/2026	Reposição de aula de segunda-feira em todos os campi
	15/10/2026	Reposição de aula de segunda-feira em todos os campi
8	22/10/2026	SEGUNDA AVALIAÇÃO TEÓRICO-PRÁTICA (A ₂)
	22/10/2026	SEGUNDA AVALIAÇÃO TEÓRICO-PRÁTICA (A ₂)
9	29/10/2026	Hortaliças frutos: Cultivo do tomateiro
	29/10/2026	Hortaliças frutos: Cultivo do tomateiro
10	05/11/2026	Hortaliças frutos: Cultivo do tomateiro
	05/11/2026	Hortaliças frutos: Cultivo do tomateiro
11	12/11/2026	Visita técnica ao produtor de tomate
	12/11/2026	Visita técnica ao produtor de tomate
12	12/11/2026	Atividade Acadêmica: Relatório escrito sobre a visita técnica técnica ao produtor de tomate
	12/11/2026	Atividade Acadêmica: Relatório escrito sobre a visita técnica técnica ao produtor de tomate
13	19/11/2026	Hortaliças frutos: Cultivo do pimentão
	19/11/2026	Hortaliças frutos: Cultivo do pimentão
14	26/11/2026	TERCEIRA AVALIAÇÃO TEÓRICO-PRÁTICA (A ₃)
	26/11/2026	TERCEIRA AVALIAÇÃO TEÓRICO-PRÁTICA (A ₃)
15	03/12/2026	Visita técnica ao produtor de pimentão
	03/12/2026	Visita técnica ao produtor de pimentão
16	03/12/2026	Atividade Acadêmica: Relatório escrito sobre a visita técnica técnica ao produtor de pimentão
	03/12/2026	Atividade Acadêmica: Relatório escrito sobre a visita técnica técnica ao produtor de pimentão
17	10/12/2026	AValiação FORA DE ÉPOCA (AFE)
	10/12/2026	AValiação FORA DE ÉPOCA (AFE)
18	17/12/2026	AValiação DE RECUPERAÇÃO DE APRENDIZAGEM (AR)
	17/12/2026	AValiação DE RECUPERAÇÃO DE APRENDIZAGEM (AR)

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.

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

⁴ Todas as atividades acadêmicas corresponde a entrega de relatórios das visitas técnicas, os quais devem ser logo após a aula prática. Os relatórios deverão ser realizados com caligrafia própria. Não serão aceitos relatórios digitados.

⁵ Caso seja necessário o(s) discente(s) faltar(em) em alguma das avaliações, após a apresentação da documentação necessária, poderá(ão) realizar a Avaliação Fora de Época.

7. AVALIAÇÃO

7.1) Cronograma das avaliações

Avaliação				
Data	Categoria	Forma	Local	Pontuação
24/09/2026	Regular	A ₁ : Prova presencial - Teórica e prática com questões discursivas e/ou questões de múltipla escolha	1A 216*	30
22/10/2026	Regular	A ₂ : Prova presencial - Teórica e prática com questões discursivas e/ou questões de múltipla escolha	1A 216*	35
26/11/2026	Regular	A ₃ : Prova presencial - Teórica e prática com questões discursivas e/ou questões de múltipla escolha	1A 216*	35
Soma:				100
10/12/2026	Fora de Época	A _{FE} : Prova presencial - Teórica e prática com questões discursivas e/ou questões de múltipla escolha	1A 216*	30 ou 35 ¹

17/12/2026	Recuperação	AR: Prova presencial - Teórico e prática com questões discursivas e/ou questões de múltipla escolha	1A 216*	100
------------	-------------	---	---------	-----

¹Terá a pontuação referente a avaliação que o discente 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

- Avaliações regulares:

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

a) Três Avaliações individuais (A_1 , A_2 e A_3), respectivamente nos dias 24/09/2026, 22/10/2026 e 26/11/2026, com duração de 150 minutos 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 (AFE):

Somente ao aluno que se ausentar em alguma das atividades avaliativas, descritas no item 7.1, deverá obrigatoriamente encaminhar para o e-mail da 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 10/12/2026 das 07h10min às 09h40min na sala 1A 216.

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 filhos, pais, cônjuges e dependentes econômicos.

O discente que não tiver a avaliação fora de época deferida pela 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 (AR). Para realizar a prova, o discente deverá encaminhar para o e-mail da professora 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 17/12/2026 das 07h10min às 09h40min na sala 1A 216. 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 pela 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 OU QUE JÁ TENHA TRANSCORRIDO UMA SEMANA APÓS O AGENDAMENTO.

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. 412 p.

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.

Complementar

ALVARENGA, M.A.R. **Tomate : produção em campo, casa de vegetação e hidroponia.** 2. Ed. Lavras: Editora UFLA, 2013. 455 p.

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.

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

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 30/09/2026, às 15:48, 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 **7646177** e o código CRC **B49DB0D0**.