



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 II						
Unidade Ofertante:	Instituto de Ciências Agrárias						
Código:	ICIAG 33905	Período/Série:	9º		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

Aspectos ambientais e gerais do cultivo protegido e hidropônico e, apresentação e discussão das tecnologias de produção das principais hortaliças de raízes, bulbosas e tuberosas. Botânica, exigências climáticas e sistemas de cultivo. Tratos culturais e aspectos de colheita, cura, classificação e comercialização de bulbos e raízes e

tubérculos (cebola, alho, cenoura, beterraba, mandioquinha-salsa e batata-doce).

3. JUSTIFICATIVA

Introduzir conceitos e técnicas do cultivo das principais espécies de hortaliças raízes, bulbos e tubérculos. Tal conhecimento será de extrema relevância na formação do profissional da área.

4. OBJETIVO

Objetivo Geral:
Ao final da disciplina o estudante será capaz de: conhecer os aspectos gerais da produção das principais hortaliças de 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 batata, cenoura, alho e cebola e suas relações com o solo e a atmosfera; - Situar as culturas da batata, cenoura, alho e cebola economicamente no âmbito nacional e internacional.

5. PROGRAMA

5.1. Cultivo protegido de hortaliças

5.1.1. Formas de cultivo protegido

5.1.2. Fatores ambientais

5.1.3. Principais hortaliças cultivadas sob tal sistema

5.2. Cultivos protegidos fora do solo

5.2.1. Hidroponia estrita

5.2.2. Cultivo em substratos

5.3. Manejo, produção e comercialização das principais hortaliças raízes, bulbos e tubérculos

5.3.1. Batata

5.3.2. Beterraba

5.3.3. Cenoura

5.3.4. Cebola

5.3.5. Alho

5.4. Aspectos fisiológicos das principais hortaliças raízes, bulbos e tubérculos

5.4.1. Crescimento vegetativo

5.4.2. Florescimento

5.4.4. Relações hídricas

5.4.4. Nutrição mineral

5.4.5. Fotossíntese

5.4.6. Fotoperíodo

5.4.7. Temperatura

5.5. Exigências climáticas e microambiente do cultivo das principais hortaliças raízes, bulbos e tubérculos

5.6. Manejo de pragas e doenças sob sistema convencional e orgânico das principais hortaliças raízes, bulbos e tubérculos

5.7. Comercialização, transporte e embalagens das principais hortaliças raízes, bulbos e tubérculos

6. METODOLOGIA

6.1) Organização das aulas

Turma	Dia	Horário	Local
G	Segunda-feira	08h50min às 11h30min*	1A 211

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 e-mail 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: ICIAG33905 - Olericultura II (https://moodle.ufu.br/course/view.php?id=13981) * 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
1	31/08/2026	Apresentação da disciplina
	31/08/2026	Apresentação da disciplina
--	07/09/2026	Feriado - Independência do Brasil
	07/09/2026	Feriado - Independência do Brasil
2	14/09/2026	Hortaliças bulbos: Cultura da cebola
	14/09/2026	Hortaliças bulbos: Cultura da cebola
3	21/09/2026	Hortaliças bulbos: Cultura da cebola
	21/09/2026	Hortaliças bulbos: Cultura da cebola
4	28/09/2026	PRIMEIRA AVALIAÇÃO TEÓRICO-PRÁTICA (A ₁)
	28/09/2026	PRIMEIRA AVALIAÇÃO TEÓRICO-PRÁTICA (A ₁)
5	05/10/2026	Hortaliças bulbos: Cultura da alho
	05/10/2026	Hortaliças bulbos: Cultura da alho
--	12/10/2026	Feriado - Dia de Nossa Senhora Aparecida
	12/10/2026	Feriado - Dia de Nossa Senhora Aparecida

6	15/10/2026 ⁴	Hortaliças bulbos: Cultura da alho
	15/10/2026 ⁴	Hortaliças bulbos: Cultura da alho
7	19/10/2026	Visita técnica ao produtor de cebola e alho
	19/10/2026	Visita técnica ao produtor de cebola e alho
8	19/10/2026 ⁵	Atividade Acadêmica: Relatório escrito sobre a visita técnica técnica ao produtor de cebola e alho
	19/10/2026 ⁵	Atividade Acadêmica: Relatório escrito sobre a visita técnica técnica ao produtor de cebola e alho
9	26/10/2026	SEGUNDA AVALIAÇÃO TEÓRICO-PRÁTICA (A ₂)
	26/10/2026	SEGUNDA AVALIAÇÃO TEÓRICO-PRÁTICA (A ₂)
--	02/11/2026	Feriado Nacional – Finados
	02/11/2026	Feriado Nacional – Finados
10	09/11/2026	Hortaliças tubérculos: Cultura da batata
	09/11/2026	Hortaliças tubérculos: Cultura da batata
11	14/11/2026 ⁶	Hortaliças tubérculos: Cultura da batata
	14/11/2026 ⁶	Hortaliças tubérculos: Cultura da batata
12	16/11/2026	Visita técnica ao produtor de batata
	16/11/2026	Visita técnica ao produtor de batata
13	16/11/2026 ⁵	Atividade Acadêmica: Relatório escrito sobre a visita técnica técnica ao produtor de batata
	16/11/2026 ⁵	Atividade Acadêmica: Relatório escrito sobre a visita técnica técnica ao produtor de batata
14	23/11/2026	TERCEIRA AVALIAÇÃO TEÓRICO-PRÁTICA (A ₃)
	23/11/2026	TERCEIRA AVALIAÇÃO TEÓRICO-PRÁTICA (A ₃)
15	30/11/2026	Hortaliças raízes: Cultura da cenoura
	30/11/2026	Hortaliças raízes: Cultura da cenoura
16	07/12/2026	QUARTA AVALIAÇÃO TEÓRICO-PRÁTICA (A ₄)
	07/12/2026	QUARTA AVALIAÇÃO TEÓRICO-PRÁTICA (A ₄)
17	08/12/2026 ⁷	AVALIAÇÃO FORA DE ÉPOCA (AFE)
	08/12/2026 ⁷	AVALIAÇÃO FORA DE ÉPOCA (AFE)
18	14/12/2026	AVALIAÇÃO DE RECUPERAÇÃO DE APRENDIZAGEM (AR)
	14/12/2026	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.

⁴Quinta-feira: Reposição de aula de segunda-feira em todos os campi

⁵Todas as atividades acadêmicas correspondem 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.

⁶Sábado: Reposição de aula de segunda-feira em todos os campi

⁷Terça feira: 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, em horário a combinar com a discente.

7. AVALIAÇÃO

7.1) Cronograma das avaliações

Avaliação				
Data	Categoria	Forma	Local	Pontuação
28/09/2026	Regular	A1: Prova presencial - Teórica e prática com questões discursivas e/ou questões de múltipla escolha	1A 211	25
26/10/2026	Regular	A2: Prova presencial - Teórica e prática com questões discursivas e/ou questões de múltipla escolha	1A 211	25
23/11/2026	Regular	A3: Prova presencial - Teórica e prática com questões discursivas e/ou questões de múltipla escolha	1A 211	25
07/12/2026	Regular	A4: Prova presencial - Teórica e prática com questões discursivas e/ou questões de múltipla escolha	1A 211	25
Soma:				100
08/12/2026	Fora de Época	AFE: Prova presencial - Teórica e prática com questões discursivas e/ou questões de múltipla escolha	1A 211	25

14/12/2026	Recuperação	AR: Prova presencial - Teórico e prática com questões discursivas e/ou questões de múltipla escolha	1A 211	100
------------	-------------	---	--------	-----

7.2) Avaliações regulares e fora de época

- Avaliações regulares:

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

a) Quatro Avaliações individuais (A_1 , A_2 , A_3 e A_4), respectivamente nos dias 28/09/2026, 26/10/2026 e 23/11/2026 e 07/12/2026, 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 08/12/2026 em horário e local combinado entre docente e discente.

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 14/12/2026 das 08h50min às 12h20min na sala 1B 301. 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: Editora UFV, 2008.

FONTES, P. C. R. Olericultura: teoria e prática. Viçosa: Editora UFV, 2005.

GOTO, R.; TIVELLI, S. W. Produção de hortaliças em ambiente protegido: condições subtropicais. Jaboticabal: Universidade Estadual Paulista, 1998.

Complementar

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

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.

NICK, C.; BORÉM, A. Alho: do plantio a colheita. Viçosa: Editora UFV, 2017.

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 30/09/2026, às 15:49, 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 **7662125** e o código CRC **C99A0AD8**.

Referência: Processo nº 23117.060739/2026-14

SEI nº 7662125