



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 GERAL						
Unidade Ofertante:	INSTITUTO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS						
Código:	GAG050	Período/Série:	7º	Turma:	G		
Carga Horária:				Natureza:			
Teórica:	45	Prática:	30	Total:	75	Obrigatória:	Optativa()
Professor(A):	José Magno Queiroz Luz				Ano/Semestre:	2024-1	
Observações:	a) E-mail institucional do docente: jmagno@ufu.br b) Disciplina ofertada conforme Resoluções CONGRAD nº 46/2022; CONGRAD nº 73/2022 que aprova os calendários acadêmicos 2022/1, 2022/2, 2023/1 e 2023/2. c) Ao se matricular na disciplina, o(a) discente declara-se ciente das normas estabelecidas nesse plano de ensino e nas resoluções supracitadas. d) O(a)s discentes devem conferir o Regimento Geral da Universidade Federal de Uberlândia(http://www0.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.						

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

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

3. JUSTIFICATIVA

Os conteúdos mostrarão a importância de conhecer e estudar a produção das principais hortaliças. A Olericultura possui cadeias produtivas que demandam conhecimento das técnicas de produção das hortaliças nos sistemas a campo, em cultivo protegido e orgânico. Neste sentido a disciplina dá subsídios para o futuro profissional atuar direta ou indiretamente nas cadeias produtivas das principais hortaliças cultivadas no Brasil.

4. OBJETIVO

Objetivo Geral:

Dar aos alunos o conhecimento dos 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 o histórico e a situação atual da Olericultura no Brasil;
 Saber da importância econômica, social e nutricional das hortaliças;
 Caracterizar e saber os tipos de produção de hortaliças no Brasil;
 Conhecer os aspectos da propagação sexuada e assexuada das hortaliças;
 Saber das especificidades da adubação em hortaliças;
 Caracterizar o cultivo protegido em hortaliças;
 Conhecer os aspectos gerais do cultivo orgânico em hortaliças
 Conhecer os principais pontos da produção das principais hortaliças: Alface, Brássicas, Cucurbitáceas, Tomate, Pimentão, Pimentas, Batata, Cenoura, Alho e Cebola e, Saber planejar uma horta.

5. PROGRAMA

Semanas	Período	Conteúdo Programático
1	21/05	Apresentação da disciplina: metodologia, bibliografia, formas e datas de avaliação Conceitos, histórico e importância das hortaliças
2	28/05	Dados de produção no mundo e no Brasil Distribuição mundial e brasileira da cultura Importância nutricional e social Classificação, características e tipos de produção de hortaliças Propagação de hortaliças
3	04/06	Adubação em hortaliças Fatores climáticos Cultivo Protegido Produção orgânica de hortaliças Olericultura urbana
4	11/06	Batata
5	06/08	NÃO AULA-Participação no 57 Congresso Brasileiro de Olericultura Atividades Acadêmicas
6	13/08	Batata e Cebola
7	20/08	PRÁTICA VIVEIRO HORTIMUDAS: Produção de mudas de hortaliças em Sistema de bandejas em cultivo protegido.
8	27/08	PROVA 1 Cebola
9	03/09	Alho
10	10/09	Cenoura Batata-doce

11	17/09	Alface Hidroponia Repolho e Couve Couve-flor e Brócolis
12	24/09	PRÁTICA CEBOLA, ALHO, CENOURA E BATATA
13	01/10	DINÂMICA DA BATATA PROVA 2
14	08/10	Cucurbitaceas
15	15/10	PRATICA FOLHOSAS, BRASSICAS E CUCURBITACEAS
16	22/10	Tomateiro
17	29/10	NÃO AULA - SEMANA DA AGRONOMIA
18	05/11	Tomateiro Pimentão e Pimentas
19	09/11	PRÁTICA TOMATEIRO
20	12/11	PROVA FINAL
21	19/11	PROVA DE RECUPERAÇÃO

6. METODOLOGIA

-Todas as atividades serão presenciais, portanto, não há carga horária de atividades no formato AARE. As aulas presenciais serão desenvolvidas por meio de aulas teóricas com a participação dos alunos de forma a discutir os tópicos apresentados, utilizando dos recursos de data-show e quadro. As aulas práticas serão em viveiro de produção de mudas de hortaliças, no setor de Olericultura da Fazenda Experimental do Glória, propriedades rurais produtoras de hortaliças. Ao longo da disciplina os alunos estarão apresentando em grupo seminários temáticos dentro dos tópicos da disciplina. Ocorrerá ainda uma aula especial denominada "Dinamicada Batata" com a presença de agrônomo convidado da Associação Brasileira da Batata.

7. AVALIAÇÃO

-Serão realizadas quatro provas individuais abrangendo os conteúdos teóricos e práticos da disciplina valendo 75 pontos no total das cinco provas e estão previstas para as datas descritas no Programa. Para cada prova será estipulado um tempo de 90 minutos para o aluno responder individualmente e sem qualquer tipo de consulta. A prova 2 será exclusiva sobre a cultura da batata ao final

da aula “Dinâmica da Batata”.

-Semanalmente os alunos estarão fazendo “provinhas” no início da aula com uma ou duas perguntas envolvendo o assunto ministrado na aula anterior e no final da aula envolvendo o assunto do dia. Nas semanas de provas e/ou aulas práticas não haverá provinha. Na média as provinhas valerão 10 pontos, onde para o cálculo da média serão descartadas as duas menores notas.

-Quem perder qualquer uma das provas com justificativa aceita pelo Colegiado do Curso, fará substitutiva no último dia de aula (12/11/24).

-Ocorrerão seminários temáticos apresentados em grupo que valerão 10 pontos. Cada aluno só poderá participar de um grupo e apresentará apenas uma vez ao longo da disciplina.

-Ao final do tópico Planejamento de horta, os alunos farão individualmente um trabalho envolvendo este tema, valendo 5 pontos.

-Da avaliação de recuperação: DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO CONGRAD Nº 46, DE 28 DE MARÇO DE 2022 Art.141. Será garantida a realização de, ao menos, uma atividade avaliativa de recuperação de aprendizagem ao estudante que não obteve o rendimento mínimo para aprovação e com frequência mínima de 75% no componente curricular. Essa atividade será por meio de prova englobando os temas nos quais o aluno não obteve o rendimento mínimo de 60%. Essa prova será aplicada dia 19/11/24 no horário e sala de aula da disciplina.

8. **BIBLIOGRAFIA**

Básica

FILGUEIRA, F.A.R. Manual de olericultura: agrotecnologia moderna na produção e comercialização de hortaliças. UFV, Viçosa. 2008. 3.ed. 421p.

FILGUEIRA, F.A.R. Novo Manual de olericultura: agrotecnologia moderna na produção e comercialização de hortaliças. UFV, Viçosa. 2013. 3.ed. rev. e ampl. 421p.

FONTES, P C R. Olericultura: teoria e prática. UFV, Viçosa. 2005. 1.ed. 486p.

Complementar

Agnaldo Donizete Ferreira de Carvalho, Geovani Bernardo Amaro, Flávio Lopes, Nirlene Junqueira Vilela, Miguel Michereff Filho, Romério Andrade.

A cultura do pepino. Brasília, DF: Embrapa Hortaliças, 2013. 18 p. - (Circular Técnica / Embrapa Hortaliças, ISSN 1415-3033; 113). Disponível no site da Embrapa.

Amaro, G. B.; Pinheiro, J. B.; Lopes, J. F.; Carvalho, A. D. F. de; Michereff Filho, M.; Vilela, N. J. Recomendações técnicas para o cultivo de abóbora híbrida do tipo japonesa. 2014. Disponível no site da Embrapa.

Cláudia Silva Costa Ribeiro. Pimentas Capsicum. Brasília : EMBRAPA, Comunicação para Transferência de Tecnologia: EMBRAPA Hortaliças, 2008. 200p. Disponível no site da Embrapa.

Embrapa Hortaliças. Sistemas de Produção. A cultura do Tomate: como plantar tomate de mesa. Disponível no site da Embrapa.

Embrapa Hortaliças. Sistemas de Produção. Cultivo de tomate para industrialização. Disponível no site da Embrapa.

Embrapa Hortaliças. Sistemas de Produção. Como plantar alho. Disponível no site da Embrapa.

Embrapa Hortaliças. Sistemas de Produção. Como plantar batata. Disponível no site da Embrapa.

Embrapa Hortaliças. Sistemas de Produção. Como plantar batata-doce. Disponível no site da Embrapa.

Embrapa Hortaliças. Sistemas de Produção. Como plantar cebola. Disponível no site da Embrapa.

Embrapa Hortaliças. Sistemas de Produção. Como plantar cenoura. Disponível no site da Embrapa.

Flavia M. V. T. Clemente, Leonardo S. Boiteux. Produção de tomate para processamento industrial. Brasília: Disponível no site da Embrapa.

Geraldo Milanez de Rezende, Nivaldo Duarte Costa, Rita de Cássia Souza Dias. Sistema de Produção de Melancia. 2010. Disponível no site da Embrapa.

Gilmar Paulo Henz, Flávia Aparecida de Alcântara, Francisco Vilela Resende. Produção orgânica de hortaliças

.Brasília : EMBRAPA Informação Tecnológica : EMBRAPA Hortaliças, 2007. 308p. Disponível no site da Embrapa.

Iriani Rodrigues Maldonade. Manual de boas práticas na produção de Alface. Brasília, DF: Embrapa Hortaliças, 2014. 44 p. - (Documentos / Embrapa Hortaliças, ISSN 1677-2229; 141). Disponível no site da Embrapa.

José Usan Torres Brandão Filho, Paulo Sérgio Lourenço de Freitas, Luís Otávio Saggion Berian, Romy Goto (organizadores). Hortaliças-fruto. Maringá : Eduem, 2018. 535 p. : il. Disponível em pdf

Mirtes Freitas de Lima. Cultura da melancia. Brasília : EMBRAPA, 2014. 297p. Disponível no site da Embrapa.

Nivaldo Duarte Costa. A cultura do melão. - 3. ed. rev. e atual. - Brasília, DF : Embrapa, 2017. 202p. Disponível no site da Embrapa.

9. APROVAÇÃO

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

Coordenação do Curso de Graduação: _____



Documento assinado eletronicamente por **José Magno Queiroz Luz, Professor(a) do Magistério Superior**, em 10/08/2024, às 21:40, 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 **5587578** e o código CRC **5C67A377**.