

Programa Analítico de Disciplina

FIT 463 - Olericultura I

Departamento de Agronomia - Centro de Ciências Agrárias

Catálogo: 2021

Número de créditos: 5
Carga horária semestral: 75h
Carga horária semanal teórica: 1h
Carga horária semanal prática: 4h
Semestres: I

Objetivos

Não definidos

Ementa

Aspectos econômico, alimentar, social, botânico, fisiológico, agrônomo, de comercialização e de pós-colheita das culturas de tomate, alho, cenoura, repolho, alface, pepino e melancia.

Pré e co-requisitos

FIT 460*

Oferecimentos obrigatórios

Não definidos

Oferecimentos optativos

Curso	Grupo de optativas
Agronomia	Geral

FIT 463 - Olericultura I

Conteúdo					
Unidade	T	P	ED	Pj	To
1. Aspectos econômico, alimentar, social, botânico, fisiológico, agrônomo, de comercialização e de pós-colheita das culturas de tomate, alho, cenoura, repolho, alface, pepino e melancia 1. Tomate 2. Importância econômica, alimentar e social; origem e classificação botânica 3. Clima, cultivares e sistemas de cultivo 4. Solos, nutrição e adubação 5. Manejo de pragas e doenças; tratos culturais 6. Colheita, classificação, embalagem, comercialização, conservação pós-colheita e custo 7. Alho 8. Importância econômica, alimentar, medicinal e social; origem e classificação botânica 9. Características morfológicas, clima e épocas de cultivo nas regiões de produção 10. Propagação, dormência e cultivares 11. Solos, nutrição e adubação 12. Manejo de água, plantas daninhas, pragas e doenças 13. Colheita, cura, toalete, classificação, embalagem, comercialização e armazenamento 14. Cenoura 15. Importância econômica e alimentar; origem e classificação botânica 16. Clima, cultivares e sistemas de cultivo 17. Solos, nutrição, adubação e tratos culturais 18. Colheita, lavagem, classificação, embalagem, comercialização e conservação pós-colheita 19. Repolho 20. Importância econômica e alimentar; origem, classificação botânica e clima 21. Cultivares, sistemas de cultivo e tratos culturais 22. Solos, nutrição e adubação 23. Colheita, classificação, embalagem, comercialização e conservação pós-colheita 24. Alface 25. Importância econômica, alimentar e social; origem, classificação botânica e clima 26. Cultivares, dormência de sementes e sistemas de cultivo 27. Solos, nutrição, adubação, manejo de água e tratos culturais 28. Colheita, classificação, embalagem, comercialização e conservação pós-colheita 29. Pepino e melancia 30. Importância econômica, alimentar e social; origem, classificação botânica e clima 31. Cultivares, sistemas de cultivo e tratos culturais 32. Solos, nutrição e adubação 33. Colheita, classificação, embalagem, comercialização e conservação pós-colheita	15h	0h	0h	0h	15h

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: ZK6A.B3UY.3JA7

2. Instalação e condução das culturas no campo analisando os seguintes aspectos 1. Instalação das culturas 2. Semeadura direta 3. Produção de mudas 4. Tratos culturais na sementeira 5. Transplante de mudas 6. Preparo e plantio de bulbilhos 7. Condução das culturas 8. Desbaste de plantas 9. Sistemas de condução, tutoramento, podas e amarrios 10. Adubação de plantio e em cobertura 11. Identificação e manejo de pragas e doenças 12. Manejo de água 13. Manejo de plantas daninhas 14. Colheita 15. Colheita, cura, lavagem, classificação, embalagem e armazenamento .: Alocar as aulas práticas com 4 (quatro) horas de duração e de maneira consecutiva	0h	60h	0h	0h	60h
Total	15h	60h	0h	0h	75h

(T)Teórica; (P)Prática; (ED)Estudo Dirigido; (Pj)Projeto; Total(To)

Planejamento pedagógico	
Carga horária	Itens
Teórica	Não definidos
Prática	Não definidos
Estudo Dirigido	Não definidos
Projeto	Não definidos
Recursos auxiliares	Não definidos

FIT 463 - Olericultura I

Bibliografias básicas

Não definidas

Bibliografias complementares

Descrição	Exemplares
AGRINUAL. Anuário da Agricultura Brasileira. FNP - Consultoria & Comércio. São Paulo: Editora Argos.	0
ANAIS do I Encontro de Produção e Abastecimento de Tomate. Viçosa, 28/8 a 1/09/1989: EMATER-BH. 141p.	0
ANAIS do II Encontro Nacional de Produção e Abastecimento de Tomate. Jaboticabal, 8 a 11/10/1996: FCAV-UNESP. 141p.	0
BALBINO, J.M. de S. (coord.). Cultura do pepino salada. Vitória: EMCAPA, 1990. 28p. (Manual da cultura, 3).	0
BREWSTER, J.L. Onions and other vegetable alliums. UK: CAB Internacional, 1994. 236p.	0
EPAMIG. A tomaticultura em MG. Informe Agropecuário, n. 66, 1980.	0
EPAMIG. Alho. Informe Agropecuário, n. 142, 1986.	0
EPAMIG. Curcubitáceas. Informe Agropecuário, n.85, 1982.	0
ESPINOSA, N. Manual de produção de tomate industrial no Vale do São Francisco. Brasília: CODEVASF/IICA, 1991. 301p.	0
FAO - Production Yearbook.	0
FILGUEIRA, F.A.R. Manual de Olericultura. Vol 1 e 2. São Paulo: Agronômica Ceres, 1982. 908p.	0
HAAG, H.P.; MINAMI, K. Nutrição mineral em hortaliças. Campinas: Fundação Cargill, 1981. 631p.	0
Horticultura Brasileira - Revista da Sociedade de Olericultura do Brasil. Periódico.	0
Journal of American Society Horticultural Science - Periódico.	0
LOPES, C.A.; SANTOS, J.R.M. Doenças do tomateiro. Brasília: EMBRAPA, 1994. 67p.	0
MAKISHIMA, N.; MIRANDA, J.E.C.(eds.). Cultivo do tomate. Brasília: EMBRAPA, 1992. 2p. (Instruções Técnicas, 11).	0
MIRANDA, (Coord.). Instruções técnicas sobre a cultura da melancia. Belo Horizonte: EPAMIG, 1997. 28p. (Boletim técnico, 51).	0
NAKAGAWA, J. Nutrição e adubação da cultura do alho. In: Nutrição e adubação de hortaliças. Piracicaba: POTAFOS, 1993. p. 341-380.	0
SILVA JÚNIOR, A.A. Repolho: fitologia, fitotecnia, tecnologia alimentar e mercadologia. Florianópolis: EMPASC, 1989. 295p.	0

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: ZK6A.B3UY.3JA7

SILVA, J.B. (Coord.). Cultivo do tomate para indústria. Brasília: CNPH-EMBRAPA, 1994. p.(Instruções técnicas, 12).	0
SOBRINHO, M. (Coord.). Cultivo do alho (<i>Allium sativum</i>). Brasília: EMBRAPA, 1983. 16p. (Instruções técnicas, 2).	0
SONNENBERG, P.E. Olericultura especial. Goiânia: Universidade Federal de Goiás, 1985. 187p. Apostila.	0