

Programa Analítico de Disciplina

FIT 460 - Olericultura Geral

Departamento de Agronomia - Centro de Ciências Agrárias

Catálogo: 2022

Número de créditos: 4

Carga horária semestral: 60h

Carga horária semanal teórica: 2h

Carga horária semanal prática: 2h

Semestres: I e II

Objetivos

- Ao final do curso o estudante deve ser capaz de:
- conceituar e caracterizar a Olericultura e sua inserção no cenário agrícola nacional;
- classificar e caracterizar botanicamente as principais espécies de hortaliças;
- compreender as interações genótipo por ambiente e suas implicações na produção das hortaliças;
- conhecer e definir os sistemas de cultivo mais adequados às diversas condições;
- conhecer as principais formas de propagação;
- compreender e aplicar técnicas de preparo do solo e manejo de adubações na produção de hortaliças;
- conhecer e aplicar técnicas de manejo cultural e fitossanitário em olericultura;
- compreender as principais técnicas de colheita, classificação e embalagem em hortaliças;
- conhecer o mercado e as formas de comercialização das principais olerícolas.

Ementa

Olericultura. Importância. Botânica. Interações fisiológicas. Sistemas de produção. Cultivares. Propagação. Solos, nutrição e adubação. Manejo. Colheita, classificação e embalagem. Fisiologia pós-colheita e armazenamento. Comercialização.

Pré e correquisitos

FIT 342 e BVE 270

Oferecimentos obrigatórios

Curso	Período
Agronomia	7

Oferecimentos optativos

Não definidos

FIT 460 - Olericultura Geral

Conteúdo					
Unidade	T	P	ED	Pj	To
1. Olericultura 1. Conceituação e caracterização 2. Fontes de consultas	2h	0h	0h	0h	2h
2. Importância 1. Econômica 2. Alimentar 3. Social	2h	0h	0h	0h	2h
3. Botânica 1. Classificação botânica das principais olerícolas 2. Caracterização morfológica das principais olerícolas	2h	0h	0h	0h	2h
4. Interações fisiológicas 1. Luz 2. Temperatura 3. Umidade relativa	3h	0h	0h	0h	3h
5. Sistemas de produção 1. Produção em ambiente aberto 2. Produção em ambiente protegido	2h	0h	0h	0h	2h
6. Cultivares 1. Características desejáveis de cultivares de hortaliças 2. Desenvolvimento de cultivares de hortaliças	2h	0h	0h	0h	2h
7. Propagação 1. Propagação assexuada 2. Estruturas reprodutivas 3. Propagação seminífera 4. Produção de mudas 5. Semeadura direta	3h	0h	0h	0h	3h
8. Solos, nutrição e adubação 1. Solo: características e preparo para olerícolas 2. Demanda de nutrientes pelas hortaliças 3. Manejo de nutrientes nas culturas	4h	0h	0h	0h	4h
9. Manejo 1. Manejo de plantas daninhas 2. Manejo de pragas e doenças 3. Manejo de água 4. Técnicas culturais	4h	0h	0h	0h	4h
10. Colheita, classificação e embalagem 1. Ponto de colheita 2. Preparo do produto 3. Normas oficiais de classificação e embalagens de produtos olerícolas	2h	0h	0h	0h	2h
11. Fisiologia pós-colheita e armazenamento	2h	0h	0h	0h	2h

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: U7JO.4IOL.I9F8

1. Perdas pós-colheita 1 2. Métodos de armazenamento 1 3. Minimamente processados					
12. Comercialização 1. Mercado e formas de comercialização	2h	0h	0h	0h	2h
13. Identificação das espécies olerícolas	0h	2h	0h	0h	2h
14. Produção de mudas	0h	2h	0h	0h	2h
15. Propagação de hortaliças por processo assexuado	0h	2h	0h	0h	2h
16. Preparo do solo; marcação e levantamento de canteiros; sulcamento e coveamento	0h	2h	0h	0h	2h
17. Adubação de plantio e em cobertura	0h	2h	0h	0h	2h
18. Semeadura direta	0h	2h	0h	0h	2h
19. Transplante de mudas	0h	2h	0h	0h	2h
20. Sistemas de condução de plantas; tutoramento, podas, amarrio e desbaste	0h	2h	0h	0h	2h
21. Manejo de hortaliças em ambiente protegido	0h	2h	0h	0h	2h
22. Fertirrigação	0h	2h	0h	0h	2h
23. Manejo de plantas daninhas	0h	2h	0h	0h	2h
24. Manejo de pragas	0h	2h	0h	0h	2h
25. Manejo de doenças	0h	2h	0h	0h	2h
26. Colheita, classificação e embalagem	0h	2h	0h	0h	2h
27. Visita técnica	0h	2h	0h	0h	2h
Total	30h	30h	0h	0h	60h

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

Planejamento pedagógico	
Carga horária	Itens
Teórica	Apresentação de conteúdo oral e escrito com o apoio de equipamento (projektor, quadro-digital, TV, outros); Apresentação de conteúdo oral e escrito em quadro convencional; Apresentação de conteúdo pelos estudantes, mediado pelo professor; e Debate mediado pelo professor
Prática	Prática demonstrativa realizada pelo professor ou monitor; Prática executada por alguns estudantes, sendo demonstrativa para a maioria dos estudantes; Prática executada por todos os estudantes; e Resolução de problemas
Estudo Dirigido	Resolução de problemas
Projeto	Resolução de problema
Recursos auxiliares	Transporte para visita Técnica

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: U7JO.4IOL.I9F8

FIT 460 - Olericultura Geral

Bibliografias básicas

Descrição	Exemplares
BEZERRA, F.C. Produção de mudas de hortaliças em ambiente protegido. Fortaleza, CE. Embrapa Agroindústria Tropical, 2003, 22 p.	1
BARBOSA, T.C. et al. Ambiente protegido: olericultura, citricultura e floricultura. Ed. Suprema, Viçosa, 2006. 194p.	1
FAO - Production Yearbook.	14
FILGUEIRA, F.A. dos R. Novo manual da olericultura - agrotecnologia moderna na produção e comercialização de hortaliças. Ed. UFV, 2005, 412p.	16
FONTES, P.C.R. (ed.) Olericultura: teoria e prática. Ed. Suprema Gráfica, 2005. 486p.	16
GOTO, R.; TIVELLI, S.W. Produção de hortaliças em ambiente protegido. São Paulo: Fundação Editora UNESP, 1998. 319p.	1
LORENZ, O.A; DONALD, N.M. Knotts handbook for vegetable growers. 3.ed. New York: John Wiley & Sons, 1988. 457p.	3
PAULA JUNIOR, T.J. & VENZON, M. 2007. 101 culturas: manual de tecnologias agrícolas. Belo Horizonte: EPAMIG, 800p.	1
TAIZ, I. & ZEIGER, E. Plant physiology. 3rd ed. Sunderland Massachusetts, Sinamer sociates, Inc. Publishers. 2002. 792p.	16

Bibliografias complementares

Descrição	Exemplares
Revista Horticultura Brasileira	105
Hortscience	246
Informe Agropecuário	298