

Programa Analítico de Disciplina

AGF 404 - Olericultura I

Campus Florestal -

Catálogo: 2024

Número de créditos: 4

Carga horária semestral: 60h

Carga horária semanal teórica: 2h

Carga horária semanal prática: 2h

Carga horária de extensão: 12h

Semestres: II

Objetivos

Proporcionar ao aluno o conhecimento necessário para a implantação e manutenção de cultivos comerciais de hortaliças.

Ementa

Introdução à Olericultura. Classificação das hortaliças. Produção de mudas. Fatores do clima e o cultivo de hortaliças. Preparo do solo e canteiro. Propagação de hortaliças e transplante de muda. Sistemas de produção de hortaliças. Tratos culturais em olericultura. Fertirrigação. Aspectos econômicos, agrônômicos, de comercialização e pós-colheita das hortaliças: abóboras, abobrinhas, morangas, pepino, alface, tomate, pimentão, repolho, brócolis, couve e couve-flor.

Atividades de Extensão

Os discentes serão estimulados a interagir com agricultores, empresas e consumidores de hortaliças com o propósito de viabilizar ações extensionistas (intercâmbios, lives, oficinas, dia de campo, etc.). Tais ações envolverá a comunidade universitária, com o objetivo de fundir os conhecimentos acadêmicos e o popular, de forma horizontal, a fim de enriquecer cada vez mais a interdisciplinaridade existente às atividades de extensão na constante busca pelo aprimoramento da cadeia produtiva de hortaliças.

Pré e correquisitos

((CBF 270 ou AGF 222) e AGF 300)

Oferecimentos obrigatórios

Não definidos

Oferecimentos optativos

Curso

Grupo de optativas

Agronomia

GRUPO 1

AGF 404 - Olericultura I

Conteúdo					
Unidade	T	P	ED	Pj	To
1. Introdução à Olericultura. Classificação das hortaliças. 1. História da olericultura no Brasil 2. Importância econômica, alimentar e social 3. Classificação das hortaliças	2h	0h	0h	0h	2h
2. Produção de mudas. 1. Sementes e embalagens. 2. Substratos. 3. Recipientes. 4. Etapas da produção. 5. Irrigação e adubação. 6. Luz, temperatura e umidade relativa. 7. Transporte e comercialização.	0h	2h	0h	0h	2h
3. Fatores do clima e o cultivo de hortaliças. 1. Luz 2. Temperatura 3. Umidade Relativa	2h	2h	0h	0h	4h
4. Propagação de hortaliças. 1. Tipos de propagação: 1. Seminífera; 2. Vegetativa. 2. Vantagens e desvantagens de cada tipo de propagação.	2h	2h	0h	0h	4h
5. Preparo do solo e canteiro e transplântio de muda. 1. Implementos utilizados para o preparo do solo e canteiro. 2. Calagem e adubação. 3. Demarcação da área. 4. Alocação do sistema de irrigação/fertirrigação. 5. Transplântio de mudas.	2h	2h	0h	0h	4h
6. Sistemas de produção 1. Produção em ambiente aberto 2. Produção em ambiente protegido	2h	2h	0h	0h	4h
7. Tratos culturais em olericultura. 1. Semeadura. 2. Repicagem. 3. Desbaste de plantas/plântulas. 4. Endurecimento ou aclimação. 5. Enxertia. 6. Tutoramento. 7. Podas. 8. Amarrio. 9. Amontoa, etc.	2h	2h	0h	0h	4h
8. Fertirrigação. 1. Conceito. 2. Água para fertirrigação.	4h	4h	0h	0h	8h

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: 3WWW.HBT6.JRSS

3. Salinidade do solo e substratos. 4. Características dos fertilizantes. 5. Recomendação de fertirrigação.					
9. Cultivo de abóboras, abobrinha e morangas 1. Origem e classificação botânica. 2. Importância econômica, alimentar e social. 3. Clima, cultivares e sistemas de cultivo. 4. Solos, nutrição e adubação. 5. Manejo de pragas e doenças. 6. Tratos culturais. 7. Colheita, classificação, embalagem, comercialização, conservação pós-colheita.	2h	2h	0h	0h	4h
10. Cultivo de pepino 1. Origem e classificação botânica. 2. Importância econômica, alimentar e social. 3. Clima, cultivares e sistemas de cultivo. 4. Solos, nutrição e adubação. 5. Manejo de pragas e doenças. 6. Tratos culturais. 7. Colheita, classificação, embalagem, comercialização, conservação pós-colheita.	2h	2h	0h	0h	4h
11. Cultivo de Pimentão 1. Origem e classificação botânica. 2. Importância econômica, alimentar e social. 3. Clima, cultivares e sistemas de cultivo. 4. Solos, nutrição e adubação. 5. Manejo de pragas e doenças. 6. Tratos culturais. 7. Colheita, classificação, embalagem, comercialização, conservação pós-colheita.	2h	2h	0h	0h	4h
12. Cultivo de tomate 1. Origem e classificação botânica. 2. Importância econômica, alimentar e social. 3. Clima, cultivares e sistemas de cultivo. 4. Solos, nutrição e adubação. 5. Manejo de pragas e doenças. 6. Tratos culturais. 7. Colheita, classificação, embalagem, comercialização, conservação pós-colheita.	4h	4h	0h	0h	8h
13. Cultivo de alface 1. Origem e classificação botânica. 2. Importância econômica, alimentar e social. 3. Clima, cultivares e sistemas de cultivo. 4. Solos, nutrição e adubação. 5. Manejo de pragas e doenças. 6. Tratos culturais. 7. Colheita, classificação, embalagem, comercialização, conservação pós-colheita.	2h	2h	0h	0h	4h
14. Cultivo de repolho, brócolis, couve e couve-flor 1. Origem e classificação botânica. 2. Importância econômica, alimentar e social. 3. Clima, cultivares e sistemas de cultivo.	2h	2h	0h	0h	4h

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: 3WWW.HBT6.JRSS

4. Solos, nutrição e adubação. 5. Manejo de pragas e doenças. 6. Tratos culturais. 7. Colheita, classificação, embalagem, comercialização, conservação pós-colheita.					
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 em quadro convencional; Apresentação de conteúdo oral e escrito com o apoio de equipamento (projetor, quadro-digital, TV, outros); Apresentação de conteúdo utilizando aprendizado ativo; Debate mediado pelo professor; Apresentação de conteúdo pelos estudantes, mediado pelo professor; Seminários; e Atividades no PVANet (biblioteca, exercícios de fixação, fóruns, videoaulas)
Prática	Prática demonstrativa realizada pelo professor ou monitor, Prática executada por todos os estudantes, Prática investigativa executada por todos os estudantes, Resolução de problemas, Desenvolvimento de projeto e Visita técnica
Estudo Dirigido	<i>Não definidos</i>
Projeto	Desenvolvimento de projeto e Projeto de extensão
Recursos auxiliares	<i>Não definidos</i>

AGF 404 - Olericultura I

Bibliografias básicas

Descrição	Exemplares
FILGUEIRA, Fernando Antonio Reis. Novo manual de olericultura: agrotecnologia moderna na produção e comercialização de hortaliças. 3 ed. rev. e ampl. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2008. 421 p. ISBN 9788572693134 (broch.).	8
NICK, Carlos; SILVA, Derly José Henriques da; BORÉM, Aluizio (Ed.). Tomate: do plantio à colheita. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2018. 237 p. ISBN 9788572695978 (broch.).	3
NICK, Carlos; BORÉM, Aluizio (Ed.). Pimentão: do plantio à colheita. Ed. UFV; 2016 204 p. ISBN 9788572695541 (broch.).	5
NICK, Carlos; BORÉM, Aluizio (Ed.). Abóboras e morangas: do plantio à colheita. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2017 203 p. ISBN 9788572695695 (broch.).	3

Bibliografias complementares

Descrição	Exemplares
HENZ, Gilmar Paulo; ALCÂNTARA, Flávia Aparecida de (Ed.). Hortas: o produtor pergunta, a Embrapa responde. Brasília, DF: EMBRAPA Hortaliças, 2009. 237 p. (500 Perguntas, 500 respostas). ISBN 9788573834796 (broch.).	2
TAIZ, Lincoln; ZEIGER, Eduardo. Fisiologia vegetal. 5. ed. Porto Alegre, RS: ARTMED, 2013. xxxiv, 918 p. ISBN 9788536327952 (enc.).	5
FOLEGATTI, Marcos Vinícius. Fertirrigação: Citrus, flores, hortaliças. Guaíba, RS: Agropecuária, 2001. 460 p. ISBN 8585347872.	2
COMISSÃO DE FERTILIDADE DO SOLO DO ESTADO DE MINAS GERAIS; RIBEIRO, Antonio Carlos; GUIMARÃES, Paulo Tácito Gontijo; ALVAREZ VENEGAS, Víctor Hugo (Ed.). Recomendações para o uso de corretivos e fertilizantes em Minas Gerais: 5ª aproximação. Viçosa, MG: CFSEMG, 1999. x, 360 p.	10
ZAMBOLIM, Laércio et al. Manejo integrado de doenças e pragas hortaliças. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2007. xxvi, 627 p. ISBN 8560027173.	2