

Programa Analítico de Disciplina

FIT 463 - Olericultura I

Departamento de Agronomia - Centro de Ciências Agrárias

Catálogo: 2024

Número de créditos: 5

Carga horária semestral: 75h

Carga horária semanal teórica: 1h

Carga horária semanal prática: 4h

Carga horária de extensão: 8h

Semestres: I

Objetivos

aprofundar os conhecimentos fitotécnicos na cultura do tomate;
aprofundar os conhecimentos fitotécnicos na cultura do alho;

aprofundar os conhecimentos fitotécnicos na cultura da cenoura;

aprofundar os conhecimentos fitotécnicos na cultura do repolho;

aprofundar os conhecimentos fitotécnicos na cultura da alface;

aprofundar os conhecimentos fitotécnicos na cultura do pepino;

aprofundar os conhecimentos fitotécnicos na cultura de e melancia.

Ementa

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

Atividades de Extensão

Serão realizadas ações de difusão do conhecimento por meio de elaboração de boletins e vídeos técnicos informando sobre Olericultura associados a dias de campo e webinários permitindo a interação dialógica do estudante de Agronomia da UFV com a sociedade

Pré e correquisitos

FIT 460*

Oferecimentos obrigatórios

Não definidos

Oferecimentos optativos

Curso

Grupo de optativas

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: 1FAO.318R.2IUN

Agronomia

Produção Vegetal

FIT 463 - Olericultura I

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

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: 1FAO.318R.2IUN

<p>2. Instalação e condução das culturas no campo analisando os seguintes aspectos</p> <ol style="list-style-type: none"> 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	52h	0h	0h	52h
3. Extensão Universitária em Olericultura	0h	8h	0h	0h	8h
Total	15h	60h	0h	0h	75h

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; Debate mediado pelo professor; e Apresentação de conteúdo pelos estudantes, mediado pelo professor
Prática	<i>Não definidos</i>
Estudo Dirigido	<i>Não definidos</i>
Projeto	Projeto de extensão
Recursos auxiliares	Transporte para Aula

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: 1FAO.318R.2IUN

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