



Universidade Federal do Ceará
Centro de Ciências Agrárias
Departamento de Fitotecnia

PLANO DE ENSINO DE DISCIPLINA

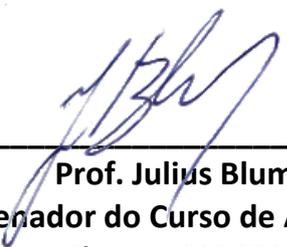
Ano/Semestre

2015.1

1. Identificação		
1.1. Unidade Acadêmica: Centro de Ciências Agrárias/Departamento de Fitotecnia		
1.2. Curso(s): Agronomia		
1.3. Nome da Disciplina: Olericultura		Código: AC0494
1.4. Professor(a): Marcelo de Almeida Guimarães		
1.5. Caráter da Disciplina: <input checked="" type="checkbox"/> Obrigatória <input type="checkbox"/> Optativa		
1.6. Regime de Oferta da Disciplina: <input checked="" type="checkbox"/> Semestral <input type="checkbox"/> Anual <input type="checkbox"/> Modular		
1.7. Carga Horária (CH) Total: 64 horas	CH Teórica: 32 horas	CH Prática: 32 horas
2. Justificativa		
<p>Olericultura é um termo técnico-científico, utilizado no meio agrícola. Refere-se ao estudo da agrotecnologia de produção das chamadas culturas oleráceas que geralmente são ministradas nos cursos de Agronomia e Ciências Agrárias.</p> <p>A olericultura pode ser vista como uma importante atividade agroeconômica, ciência aplicada, recreação educativa, ou como fonte de alimento relevante para a nutrição humana.</p> <p>Baseado no exposto, a ministração da disciplina de olericultura no curso de Agronomia da UFC, visa preparar o aluno(a) para o planejamento, implantação, inovação e tomada de decisão referente a projetos e empreendimentos agrícolas relacionados a olericultura comercial e/ou a agricultura familiar.</p>		
3. Ementa		
Classificação das hortaliças (Científica e Popular). Estudos preliminares para a implantação de hortas. Os fatores climáticos na olericultura. Propagação de plantas e formação de mudas. Plantar em campo e em ambiente protegido. Gênese, manejo, preparo e fertilização do solo para a olericultura. Água e irrigação das espécies olerícolas. Tecnologia e cuidado no uso de defensivos agrícolas. Uso do plástico na olericultura. Importância econômica e social das hortaliças. Processamento mínimo de hortaliças. Informações gerais a respeito do processamento mínimo.		
4. Objetivos – Geral e Específicos		
I – GERAL		
<ul style="list-style-type: none">• Ensinar os alunos a buscarem e implementarem informações teóricas em aspectos práticos relacionados a produção de hortaliças.		
II – ESPECÍFICOS		
<ul style="list-style-type: none">• Desenvolver a prática de cultivo de diferentes espécies de hortaliças;• Estimular a busca por soluções a problemas vivenciados pelos produtores de hortaliças;• Implementar as soluções já desenvolvidas para a resolução dos problemas enfrentados		

durante a produção; Desenvolver espírito de liderança quanto à tomada de decisão.	
5. Descrição do Conteúdo/Unidades	Carga Horária
Introdução e classificação das hortaliças	2 horas
Estudos preliminares para a implantação de hortas	4 horas
Os fatores climáticos na produção de hortaliças	4 horas
Propagação de hortaliças	4 horas
Substratos para a produção de hortaliças	2 horas
Gênese, manejo, preparo e fertilização do solo para cultivo de hortaliças	2 horas
Uso do ambiente protegido na olericultura	4 horas
Irrigação - O controle da água	2 horas
Tecnologia e cuidado no uso de defensivos agrícolas	4 horas
Informações gerais a respeito do processamento mínimo + Processamento mínimo de algumas hortaliças	2 horas
Processamento mínimo de algumas hortaliças	2 horas
Cultivo de Coentro e Cebolinha	2 horas
Cultivo de Alface	2 horas
Cultivo de Cenoura	2 horas
Cultivo de Pepino	2 horas
Cultivo de Couve de folha	2 horas
Cultivo de Tomate Cereja	2 horas
Cultivo de Pimentão	2 horas
Cultivo de Rúcula	2 horas
Desenvolvimento do trabalho de campo - Prático	16 horas
6. Metodologia de Ensino	

<p>Na parte teórica da disciplina são abordados temas gerais relacionados à produção de hortaliças. Tais temas servem de subsídio informativo e direcional para os alunos testarem a campo, durante as aulas práticas todo o assunto discutido teoricamente. Para isso os alunos são separados em grupos no início de cada semestre letivo, sendo dada a cada um dos grupos a incumbência de produzir de uma a três hortaliças ao longo de todo o semestre. Ao mesmo tempo em que ocorrem as atividades práticas, os alunos também fazem avaliações parciais teóricas, bem como elaboram um boletim técnico e apresentam um dia de campo a respeito das culturas que conduziram ao longo do semestre.</p>
<p>7. Atividades Discentes</p>
<p>Elaboração de um boletim técnico a respeito da(s) cultura(s) que vai(ão) explorar ao longo do semestre; Implantação e condução de hortaliças ao longo de todo o semestre; Realização de um dia de campo em que abordam todos os aspectos referentes a(s) cultura(s) que conduziram ao longo do semestre.</p>
<p>8. Avaliação</p>
<p>2 provas com questões dissertativas, alternativas e/ou associativas; Confecção de um boletim técnico (20 pontos); Seminário – Apresentação do boletim técnico (10 pontos); Trabalho de campo – Condução de culturas olerícolas (20 pontos); Apresentação do Dia de Campo (10 pontos); Avaliação interna do grupo de trabalho (10 pontos).</p>
<p>9. Bibliografia Básica e Complementar</p>
<p>9.1. Bibliografia Básica</p>
<p>FILGUEIRA, Fernando Antonio Reis. Novo manual de olericultura: agrotecnologia moderna na produção e comercialização de hortaliças. 3.ed. rev. ampl. Viçosa, MG: Universidade Federal de Viçosa, 2008. 418 p. ISBN 8572693134 (broch.). GLIESSMAN, Stephen R. Agroecosystem sustainability: developing practical strategies. Boca Raton, FL: CRC Press, c2001. 210 p. : ISBN 0-8493-0894-1 (enc.) PRODUCAO de sementes de hortalicas. Jaboticabal: Funep, 1990. 261p.</p>
<p>9.2. Bibliografia Complementar</p>
<p>BEZERRA, Fred Carvalho. Produção de mudas de hortaliças em ambiente protegido. Fortaleza: Embrapa Agroindústria Tropical, 2003. 22 p. (Embrapa Agroindustria Tropical.Documentos72) CHOUDHURY, Mohammad Menhazuddin; COSTA, Tatiana Silva da. Mercado e produção de hortifrutícolas orgânicos. Petrolina: Embrapa Semi-Árido, 2003. 30 p. (Embrapa Semi-Arido. Documentos)</p>



Prof. Julius Blum

Coordenador do Curso de Agronomia

Siape: 1932679