

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS
DEPARTAMENTO DE FITOTECNIA

PROGRAMA DE DISCIPLINA

CAMPUS: Alegre – ES					
CURSO: Agronomia					
HABILITAÇÃO: Engenheiro Agrônomo					
DEPARTAMENTO RESPONSÁVEL: Fitotecnia					
IDENTIFICAÇÃO:					
CÓDIGO	DISCIPLINA OU ESTÁGIO			PERIODIZAÇÃO IDEAL	
FIT 02561	Olericultura II			7º período	
OBRIG./OPT.	PRÉ/CO/REQUISITOS			ANUAL/SEM.	
Optativa	FIT 04031 – Olericultura I			Semestral	
CRÉDITO	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA			
		TEÓRICA	EXERCÍCIO	LABORATÓRIO	OUTRA
03	45	30	15	-	-
NÚMERO MÁXIMO DE ALUNOS POR TURMA					
AULAS TEÓRICAS	AULAS DE EXERCÍCIO	AULAS DE LABORATÓRIO		OUTRA	
20	20	-		-	

EMENTA (Tópicos que caracterizam as unidades dos programas de ensino)
Cultivo em ambiente protegido. Hidroponia. Olericultura orgânica. Pós-colheita de hortaliças. Melhoramento de hortaliças.

APROVAÇÃO (Número dos respectivos documentos)		
CÂMARA DEPARTAMENTAL	COLEGIADO DE CURSO	CONSELHO DEPARTAMENTAL

ASSINATURA (S) DO(S) RESPONSÁVEL(EIS)

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO (Título e discriminação das Unidades)	
Unidades e Subunidades	Nº de horas/aula na unidade
<p>1. Cultivo em ambiente protegido.</p> <p>1.1 História e perspectivas da produção de hortaliças em ambiente protegido no Brasil;</p> <p>1.2 Local de instalação e construção de estufas para o cultivo de hortaliças;</p> <p>1.3 Manejo do solo para a produção de hortaliças em cultivo protegido;</p> <p>1.4 Manejo da água do solo na produção de hortaliças em cultivo protegido;</p> <p>1.5 Doenças de hortaliças em ambiente protegido;</p> <p>1.6 Manejo integrado de pragas de hortaliças em ambiente protegido;</p> <p>1.7 Elaboração de um projeto.</p>	08
<p>2. Hidroponia.</p> <p>2.1 Principais sistemas usados em cultivo hidropônico;</p> <p>2.2 Componentes dos sistemas hidropônicos;</p> <p>2.3 Solução nutritiva;</p> <p>2.4 Substratos para hidroponia;</p> <p>2.5 Cultivo de hortaliças de folhas em hidroponia;</p> <p>2.6 Cultivo de hortaliças de frutos em hidroponia;</p> <p>2.7 Elaboração de um projeto.</p>	12
<p>3. Olericultura orgânica.</p> <p>3.1 Princípios gerais;</p> <p>3.2 Aspectos a serem considerados para a produção de hortaliças orgânicas;</p> <p>3.3 Procedimentos e tratos culturais para o produto ser considerado orgânico;</p> <p>3.4 Fontes de matéria orgânica;</p> <p>3.5 Certificação de produtos orgânicos;</p> <p>3.6 Produção da compostagem;</p> <p>3.7 Cálculo da dosagem de adubos orgânicos.</p>	10
<p>4. Pós-colheita de hortaliças.</p> <p>4.1 Fisiologia pós-colheita de hortaliças;</p> <p>4.2 Manuseio pós-colheita de hortaliças;</p> <p>4.3 Tópicos sobre os métodos de resfriamento (a ar forçado, por água gelada, com gelo e a vácuo);</p> <p>4.4 Pós-colheita, qualidade, embalagem e comercialização de hortaliças.</p>	10
<p>5. Melhoramento de hortaliças.</p> <p>5.1 Origem e centros de diversidade;</p> <p>5.2 Biologia reprodutiva;</p> <p>5.3 Principais objetivos no melhoramento de hortaliças;</p> <p>5.4 Principais métodos utilizados no melhoramento de hortaliças;</p> <p>5.5 Produção de híbridos em hortaliças;</p> <p>5.6 Utilização de marcadores moleculares em hortaliças.</p>	05
T O T A L	45

OBJETIVOS (Ao término da disciplina o aluno deverá ser capaz de:)

1. Proporcionar aos acadêmicos de agronomia o conhecimento teórico e prático dos sistemas de produção de hortaliças em ambiente protegido;
2. Proporcionar o conhecimento teórico e prático dos sistemas de produção de hortaliças através de técnicas hidropônicas;
3. Proporcionar o conhecimento teórico e prático dos sistemas de produção orgânica de hortaliças;
4. Proporcionar o conhecimento teórico e prático referente ao manejo adequado pós-colheita de hortaliças;
5. Proporcionar o conhecimento teórico e prático sobre melhoramento genético e a produção de hortaliças.

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

- MÉTODO:

- Provas escritas. Serão aplicadas quatro (4) provas subjetivas (P1, P2, P3, e P4) abrangendo aulas teóricas e práticas, ao longo do semestre letivo (4^a, 8^a, 13^a e 17^a semana de curso)
- Trabalhos práticos. Serão realizados dois (2) trabalhos práticos, elaborando projetos completos para a construção de estruturas para o cultivo em ambiente protegido e para a utilização em cultivo hidropônico.
- Serão avaliados também o interesse e participação na aula, assiduidade e possíveis testes rápidos.
- Uma prova final englobando todo o conteúdo programático da disciplina.

- CRITÉRIO:

O aluno que obtiver média ao final do curso igual ou superior a 7,0 (sete) e frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária será considerado automaticamente aprovado.

Caso a média ao final do curso seja inferior a 7,0 (sete), o aluno deverá se submeter à uma prova final. Neste caso, deverá obter uma média (MF) correspondente igual ou superior a 5,0 (cinco) para obter aprovação, ou seja, $MF = (\text{média do semestre} + \text{prova final})/2$, deverá ser igual ou superior a 5,0 (cinco).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- CHITARRA, M.I.F.; CHITARRA, A.B. **Pós-colheita de frutos e hortaliças – fisiologia e manuseio**. ESAL/FAEPE, Lavras – MG. 293 p. 1990.
- CORTEZ, L.A.B.; HONÓRIO, S.L.; MORETTI, C.L. (Eds.). **Resfriamento de frutas e hortaliças**. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 428 p. 2002.
- FONTES, P.C.R. (Ed.). **Olericultura – teoria e prática**. Editora UFV, Viçosa – MG. 486 p. 2005.
- INFORME AGROPECUÁRIO. **Cultivo protegido de hortaliças em solo e hidroponia**. Belo Horizonte, v. 20, n. 200/201, 1999.
- LUENGO, R.F.A.; CALBO, A.G. **Armazenamento de hortaliças**. Brasília: Embrapa Hortaliças, 242 p. 2001.
- MARTINEZ, H.E.P.; SILVA FILHO, J.B. **Introdução ao cultivo hidropônico de plantas**. 2 ed. Editora UFV, Viçosa – MG. 111 p. 2004.
- NASS, L.L., VALOIS, A.C.C., MELO, I.S., VALADARES – INGLIS, M. C. (Eds.). **Recursos genéticos & melhoramento - plantas**. Rondonópolis: Fundação MT, 2001. Cap. 12 e 13.
- PASCHOAL, A.D. **Produção orgânica de alimentos – agricultura sustentável para os séculos XX e XXI**. 191 p. 1994.
- PENTEADO, S.R. **Introdução à agricultura orgânica**. Editora Aprenda Fácil, Viçosa – MG. 240 p. 2003.