

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 04031	Olericultura I			7º período	
OBRIG./OPT.	PRÉ/CO/REQUISITOS			ANUAL/SEM.	
Obrigatória	FIT 04029: Aptidão, manejo e conservação do solo; FIT 02527: Fisiologia vegetal.			Semestral	
CRÉDITO	CARGA HORÁRIA TOTAL	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA			
		TEÓRICA	EXERCÍCIO	LABORATÓRIO	OUTRA
03	60	15	45	-	-
NÚMERO MÁXIMO DE ALUNOS POR TURMA					
AULAS TEÓRICAS	AULAS DE EXERCÍCIO	AULAS DE LABORATÓRIO		OUTRA	
40	40	-		-	

EMENTA (Tópicos que caracterizam as unidades dos programas de ensino)

Importância econômica e alimentar das principais culturas de hortaliças. Propagação. Classificação. Escolha de cultivares. Fatores agroclimáticos. Adubação. Manejo da cultura. Manejo de irrigação. Problemas fitossanitários. Planejamento da produção.

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. Introdução à Olericultura:</p> <p>1.1. Características da produção/ exploração de hortaliças;</p> <p>1.2. Características do produtor de hortaliças;</p> <p>1.3. Hortaliças na alimentação humana.</p>	04
<p>2. Classificação das hortaliças:</p> <p>2.1 Classificação popular e técnica;</p> <p>2.2. Classificação botânica.</p>	02
<p>3. Hortaliças e interação com o ambiente:</p> <p>3.1. Fatores agroclimáticos na produção de hortaliças.</p>	02
<p>4. Nutrição mineral de hortaliças:</p> <p>4.1. Aspectos relacionados a nutrição e adubação de hortaliças;</p> <p>4.2. Escolha da área para o plantio de hortaliças;</p> <p>4.3. Preparo do solo para o plantio de hortaliças;</p>	04
<p>5. Propagação de hortaliças:</p> <p>5.1. Produção de mudas de hortaliças;</p> <p>5.2. Propagação e implantação da cultura;</p>	04
<p>6. Manejo da irrigação em hortaliças:</p> <p>6.1. Controle da água;</p> <p>6.2. Tipos de irrigação utilizados em hortaliças.</p>	02
<p>7. Aspectos relacionados à colheita, classificação, comercialização e conservação pós-colheita de hortaliças.</p>	04
<p>8. Culturas a serem abordadas especificamente: Abóboras; Alface; Alho; Batata; Batata-doce; Berinjela; Beterraba; Brócolo; Cebola; Chuchu; Couve; Couve-flor; Cenoura; Quiabo; Feijão-de-vagem; Gengibre; Inhame; Pepino; Pimentão; Rabanete; Repolho; Tomate.</p>	38
T O T A L	60

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

1. Ao final do curso, o aluno deverá estar capacitado para planejar, executar e orientar na implantação e condução de projetos de produção das principais culturas olerícolas.

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

- **MÉTODO:**

- Provas escritas. Serão aplicadas duas (2) provas subjetivas abrangendo aulas teóricas e práticas, ao longo do semestre letivo (10^a e 17^a semana de curso)
- Trabalhos práticos. Serão realizados seminários específicos de forma a possibilitar uma maior interação dos estudantes com as principais culturas de hortaliças.
- 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.

CFSEMG. **Recomendações para o uso de corretivos e fertilizantes em Minas Gerais. 5a. aproximação.** CFSEMG. Viçosa, 1999. 359p.

FERREIRA, M.E.; CASTELLANE, P.D.; CRUZ, M.C.P. **Nutrição e adubação de hortaliças.** Piracicaba: Potafos, 480p. 1993.

FILGUEIRA, F.A.R. **Novo manual de olericultura – agrotecnologia moderna na produção e comercialização de hortaliças.** 2a ed. São Paulo: 2003. 412p.

(*) FONTES, P.C.R. (Ed.). **Olericultura – teoria e prática.** Editora UFV, Viçosa – MG. 486 p. 2005.

MAGALHÃES, J. R. **Diagnose de desordens nutricionais em hortaliças.** Brasília: EMBRAPA /DPU. 64p. 1988.

MALAVOLTA, E. **ABC da adubação.** 5ª. Edição. São Paulo: Editora CERES, 292 p. 1989.

MAROUELLI, W.A.; SILVA, H.R.; SILVA, W.L.C. **Manejo da irrigação de hortaliças.** Embrapa. CNPH. Brasília. Circular Técnica, 2. 1986.

SONNENBERG, P. E. **Olericultura especial. 1a parte. Cultura de: Alface, alho, cenoura, cebola, batata e tomate.** 4a ed. Goiânia: U. F. V. 1982. 188p.

SONNENBERG, P. E. **Olericultura especial. 2a parte. Cultura de: Repolho, couve-flor, brócolo, couve, rabanete e rábano, beterraba, feijão-de-vagem, quiabo, pimentão, abóbora, melancia, chuchu e pepino.** 3a ed. Goiânia: U. F. V. 1985. 148p.

PERIÓDICOS: **Horticultura Brasileira; Pesquisa agropecuária brasileira; Informe Agropecuário; Atualidades Agrônômicas; SOB Informa; A Semente; Boletim Técnico do CNP Hortaliças.**

(*) Livro texto.