



Portal Coordenação
Graduação

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO DE ATIVIDADES
ACADÊMICAS

EMITIDO EM 06/09/2022 14:42



PLANO DE CURSO

Dados Gerais da Turma	
Turma:	4102150 - OLERICULTURA - Turma: 02 (2021.2)
Docente(s):	1916066 - THIAGO JARDELINO DIAS
Carga Horária:	45h
Horário:	2T123
Programa do Componente Curricular	
Ementa:	Definição, divisão e importância socioeconômica da Olericultura; Características de uma exploração olerícola e tipos de empresas olerícolas; Classificação das hortaliças; Clima; Adubação mineral e orgânica; Irrigação; Propagação; Tratos culturais; Principais pragas e doenças e seu controle; Colheita e comercialização; Implantação e condução de hortas (Prática).
Objetivos:	Proporcionar ao estudante o conhecimento necessário para a implantação de hortas comerciais e a produção das principais espécies olerícolas, bem como a compreensão e adaptação dos fundamentos teóricos e práticos do cultivo de hortaliças, enfatizando as de maior importância para o Estado da Paraíba, de modo a capacitá-los para a atuação profissional nesta área.
Conteúdo:	CONTEÚDO PROGRAMÁTICO 1. Introdução à Olericultura (importância, divisões da fitotecnia, explorações olerícolas, classificação comercial das olerícolas) 2. Influências climáticas (temperatura, fotoperíodo, luminosidade e umidade) 3. Métodos de propagação (sementes, mudas, viveiro e semeadura direta) 4. Nutrição Mineral de Hortaliças (funções do N, P, K, Ca, Mg, S, Zn, B, Mo, Fe, Mn, Fe, Cu). 5. Adubação (mineral e foliar) 6. Métodos de produção de hortaliças: frutos, folhas, hastes e flores. 6.1 Cultura das solanáceas - tomate e pimentão (importância econômica e alimentar, descrição botânica, cultivares, exigências climáticas, solo e seu preparo, época de plantio, nutrição mineral, adubação, tratos culturais, colheita, classificação e embalagem, comercialização) 6.2 Cultura das compostas - alface, almeirão, e chicória (importância econômica e alimentar, descrição botânica, cultivares, exigências climáticas, solo e seu preparo, época de plantio, nutrição e adubação, tratos culturais, colheita, classificação e embalagem, comercialização) 6.3 Cultura das brássicas - repolho, couve-flor, brócolo e couve de folha (importância econômica e alimentar, descrição botânica, cultivares, exigências climáticas, solo e seu preparo, época de plantio, nutrição e adubação, tratos culturais, colheita, classificação e embalagem, comercialização) 6.4 Cultura das cucurbitáceas - abóbora, moranga, melancia, pepino e melão (importância econômica e alimentar, descrição botânica, exigências climáticas, solo e seu preparo, época de plantio, nutrição e adubação, tratos culturais, colheita, classificação e embalagem, comercialização) 6.5 Cultura do quiabo (importância econômica e alimentar, descrição botânica, exigências climáticas, solo e seu preparo, época de plantio, nutrição e adubação, tratos culturais, colheita, classificação e embalagem, comercialização) 7. Métodos de produção de hortaliças: tubérculos e rizomas 7.1 Cultura de batata (importância econômica e alimentar, descrição botânica, variedades, exigências climáticas, solo e seu preparo, época de plantio, nutrição e adubação, tratos culturais, colheita, classificação e embalagem, comercialização) 7.2 Cultura das umbelíferas - cenoura e mandioquinha salsa (importância econômica e alimentar, descrição botânica, variedades, exigências climáticas, solo e seu preparo, época de plantio, nutrição e adubação, tratos culturais, colheita, classificação e embalagem, comercialização) 8. Métodos de produção de hortaliças: bulbos 8.1 Cultura da cebola (importância econômica e alimentar, descrição botânica, variedades, exigências climáticas, solo e seu preparo, época de plantio, nutrição e adubação, tratos culturais, colheita, classificação e embalagem, comercialização) 8.2 Cultura do alho (importância econômica e alimentar, descrição botânica, variedades, exigências climáticas, solo e seu preparo, época de plantio, nutrição e adubação, tratos culturais, colheita, classificação e embalagem, comercialização). AULAS PRÁTICAS: Sementeira e seu preparo; Adubação das hortaliças (orgânica e verde); Cultura das solanáceas - tomate e pimentão (propagação, plantio, tratos culturais); Cultura das compostas - alface, almeirão e chicória (propagação, plantio, tratos culturais); Cultura das brássicas - repolho, couve-flor, brócolo e couve de folha (propagação, plantio, tratos culturais); Cultura das cucurbitáceas - abóbora, moranga, melancia, pepino e melão (propagação, cultivares, plantio, tratos culturais); Cultura do quiabo (cultivares, propagação, plantio e tratos culturais); Cultura da batata (propagação, plantio, tratos culturais); Cultura das umbelíferas - cenoura e mandioquinha salsa (propagação, plantio e tratos culturais); Cultura da cebola (propagação, plantio e tratos culturais); Cultura do alho (propagação, plantio e tratos culturais)"

Dados Gerais da Turma

Habilidades e Competências:	- Dominar as terminologias específicas da olericultura e fisiologia de plantas; - Conhecer, compreender e identificar os fundamentos teóricos da pesquisa e experimentação na olericultura; - Compreender e utilizar as metodologias de uso de laboratórios; - Dominar as técnicas de comunicação. - Aplicar os fundamentos teóricos da pesquisa e experimentação na horticultura; - Conhecer, compreender e identificar os tipos de ambientes de cultivo, clima e aptidão agrícola dos solos do Brasil; - Conhecer, compreender e identificar as pragas e inimigos naturais; - Conhecer e identificar plantas invasoras e as doenças de plantas hortícolas; - Conhecer e utilizar adequadamente produtos destinados à proteção de plantas hortícolas; - Conhecer os tipos e características de sistemas de irrigação para a horticultura.
------------------------------------	--

Metodologia de Ensino e Avaliação

Metodologia:	Aulas expositivas; implantação de um trabalho de unidades demonstrativas (UD) no campo de todas as espécies que serão estudadas e acompanhamento das mesmas; visitas técnicas para complementação das informações repassadas em sala de aula.
Procedimentos de Avaliação da Aprendizagem:	A avaliação dos estudantes será realizada através de três provas teóricas (60%) e de trabalhos Práticos (40%), sendo esses seminários da condução da horta (30%) e relatórios de visitas técnicas (10%).
Horário de atendimento:	5M15

Cronograma de Aulas

Início	Fim	Descrição
21/02/2022	21/02/2022	Apresentação e Planejamento da Disciplina
28/02/2022	28/02/2022	Noções Básicas da Matemática Aplicada a Agricultura
07/03/2022	07/03/2022	Cultura do Tomateiro
14/03/2022	14/03/2022	Cultura do Pimentão
21/03/2022	21/03/2022	Cultura da Berinjela
28/03/2022	28/03/2022	Exercício prático avaliativo - Culturas do Tomate e da Berinjela
04/04/2022	04/04/2022	1 Avaliação - Cultura do Pimentão
11/04/2022	11/04/2022	Prática Presencial (Análise de solo na olericultura)
18/04/2022	18/04/2022	Correção do solo em olerícolas
25/04/2022	25/04/2022	Cálculos de fertilizantes e caldas agrícolas em olerícolas
02/05/2022	02/05/2022	Aula prática - Nova Floresta
09/05/2022	09/05/2022	Cultura do Morango
16/05/2022	16/05/2022	Aliáceas
23/05/2022	23/05/2022	Cultura da Beterraba
30/05/2022	30/05/2022	Cenoura, Inhame e Batata Doce
06/06/2022	06/06/2022	2 Avaliação - Aliáceas, Tuberosas e Rosaceae
13/06/2022	13/06/2022	Reposição das Avaliações
20/06/2022	20/06/2022	3 Avaliação - Entrega das atividades avaliativas semanais

Avaliações

Data	Hora	Descrição
04/04/2022	2T123	Avaliação 1
09/05/2022	2T123	Avaliação 2
13/06/2022	2T123	Avaliação 3
20/06/2022	2T123	Reposição
27/06/2022	2T123	Exame Final
20/06/2022		Reposição
27/06/2022		Exame Final

Referências Básicas

Dados Gerais da Turma

Tipo de material	Descrição
Livro	BRASIL Ministério Da Agricultura, Pecuária E Abastecimento;. Hortaliças não-convencionais :tradicionalis. Brasília: MAPA/ACS, 2010. 52p :il. ISBN: 9788579910357.
Livro	CULTIVAR HORTALIÇAS E FRUTAS. Pelotas, RS: Grupo Cultivar de Publicacoes, 2000. Bimestral. ISSN: 1518-3165.
Livro	FONTES, Paulo Cezar Rezende. Olericultura :teoria e prática. Viçosa, MG: UFV, 2005. 486 p.
Livro	FREITAS, José Helvandy Melo de; BATISTA, Maria do Socorro Xavier. Horticultura orgânica na escola do campo . João Pessoa: s.n., 2018. 30f. Monografia (Especialização em Educação do Campo) - UFPB/CE.
Livro	LIMA, Mirtes Freitas. Cultura da melancia . Brasília, DF: Embrapa, 2014. 297p. ISBN: 9788570354907.
Livro	SOUZA, Jacimar Luiz de; RESENDE, Patrícia. Manual de horticultura orgânica . 2.ed. Viçosa, MG: Aprenda Fácil, 2006, 2011. 843p.

Referências Complementares

Tipo de material	Descrição
Livro	MELLO, Francisco de Assis Ferraz de. Fertilidade do solo . 3.ed. São Paulo: Nobel, 1985, 1989. 400p. ISBN: 8521300743.
Livro	TAIZ, Lincoln; ZEIGER, Eduardo; SANTARÉM, Eliane Romanato. Fisiologia vegetal . 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2009, 2010. 819p. ISBN: 8536316147, 9788536316147.
Livro	WINTER, E. J. A água, o solo e a planta . 2.ed. São Paulo: Nobel, 1984. 170p. ISBN: 8521302088.

Número do documento: **653373**

Data de emissão: **06/09/2022**

Código de verificação: **ac804c52aa**

ATENÇÃO

Para verificar a autenticidade deste documento acesse <https://sigaa.ufpb.br/sigaa/documentos/> informando o número do documento, data de emissão e o código de verificação