

<b>PLANO DE ENSINO</b>
<b>DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR</b>
Nome do COMPONENTE CURRICULAR: <b>Olericultura</b>
Curso: <b>Técnico em Agropecuária Subsequente</b>
Semestre: <b>2º</b>
Carga Horária Semestral: <b>80 h/a (67h/r)</b>
Docente Responsável: <b>Gilton Bezerra de Goes</b>

<b>EMENTA</b>
Introdução à olericultura. Importância socioeconômica das hortaliças. Classificação botânica e comercial. Tecnologia da produção, dando ênfase a exigências climáticas, cultivares, adubação, tratos culturais, controle fitossanitário. Colheita e pós-colheita. Espécies olerícolas de maior interesse regional.

<b>OBJETIVOS</b>
<p><b>Geral</b></p> <p>Contribuir para a formação do profissional Técnico em Agropecuária, enfocando uma visão geral da produção de hortaliças; despertando o interesse do profissional para a prática de atividades referentes a olericultura, conceitos fundamentais, características e tipos de exploração olerícolas; papel das hortaliças na alimentação humana;</p> <p><b>Específicos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Estudar as diferentes classificações das hortaliças: classificação botânica, classificação baseada nas partes utilizada na alimentação, principais famílias e espécies cultivadas comercialmente;</li> <li>• Capacitar estes profissionais a atuarem na propagação de hortaliças: propagação sexuada e assexuada, produção de mudas, composição de substratos, implantação e condução das culturas;</li> <li>• Enfocar uma visão geral das atividades associadas à elaboração e execução de planejamento de hortas domésticas e comerciais.</li> <li>• Fornecer conhecimentos básicos e aplicados sobre a fisiologia e técnicas de produção de hortaliças, através do estudo das principais culturas oleráceas.</li> <li>• Estimular o cultivo de espécies olerícolas de valor econômico. - Despertar o interesse do futuro profissional pelas espécies olerícolas, e sua importância na economia do país.</li> </ul>

<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>
<p><b>1 OLERICULTURA GERAL</b></p> <p>1.1 Introdução à olericultura</p> <p>1.1.1 Histórico e divisão</p> <p>1.1.2 Características e classificação das culturas oleráceas</p> <p>1.1.3 Tipos de exploração</p> <p>1.1.4 Importância sócio-econômica</p>

## 1.2 Fatores agroclimáticos e sua relação com a planta

1.2.1 Temperatura

1.2.2 Luz

1.2.3 Umidade

## 1.3 Solo, nutrição e adubação

1.3.1 Preparo do solo e canteiros

1.3.2 Macro e micronutrientes

1.3.3 Calagem e adubação de plantio

1.3.4 Adubação de cobertura

## 1.4 Propagação e implantação da cultura

1.4.1 Propagação por sementes

1.4.2 Propagação vegetativa

1.4.3 Métodos de semeadura

1.4.3.1 Semeadura direta

1.4.3.2 Semeadura indireta

1.4.3.2.1 Produção de mudas

## 1.5 Tratos culturais

1.5.1 Irrigação (manejo)

1.5.2 Desbaste

1.5.3 Desbrota

1.5.4 Tutoramento

1.5.5 Amarrio

1.5.6 Raleamento de frutos

1.5.7 Amontoa

1.5.8 Capinas

1.5.9 Poda apical ou capaço

## 1.6 Controle Fitossanitário

1.6.1 Controle de pragas

1.6.2 Controle de doenças

## 1.7 Colheita, classificação e comercialização

## **2 OLERICULTURA ESPECIAL**

2.1 Fisiologia da produção de abóbora

2.2 Fisiologia da produção de alface

2.3 Fisiologia da produção de beterraba

2.4 Fisiologia da produção de melão

2.5 Fisiologia da produção de melancia

2.6 Fisiologia da produção de cenoura

2.7 Fisiologia da produção de repolho

2.8 Fisiologia da produção de couve-folha

2.9 Fisiologia da produção de pepino

2.10 Fisiologia da produção de pimentão

2.11 Fisiologia da produção de tomate

### **3 TÓPICOS ESPECIAS EM OLERICULTURA**

- 3.1 Olericultura orgânica
- 3.2 Hidroponia
- 3.3 Cultivo em ambiente protegido

#### **METODOLOGIA DE ENSINO**

Aulas expositivas com recursos audiovisuais em sala de aula; Aulas práticas em campo; Atendimento individual ou em grupos; Acompanhamento de culturas no campo, e, Disciplinamento comportamental.

#### **AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM**

- Domínio de conhecimentos – resolução de problemas, análise e interpretação de questões teóricas (avaliações);
- Desempenho nas aulas práticas;
- Trabalho didático;
- Interesse, compromisso, comportamento, participação e assiduidade nas aulas.

#### **RECURSOS NECESSÁRIOS**

- Exposição no quadro branco de pincel;
- Transparências para retroprojeter;
- Projeção de slides (data-show), e
- Filmes Técnicos.

#### **BIBLIOGRAFIA**

##### **Referência/Bibliografia Básica**

FILGUEIRA, F.A.R.. *Novo manual de olericultura: agrotecnologia moderna na produção e comercialização de hortaliças*. 2ª edição. Viçosa: UFV. 2003.

FONTES, P. C. R. *Olericultura - Teoria e Prática*. Suprema Grafia e Editora. 1ª. Edição, 2005.

SOUZA, J. L.; RESENDE, P. *Manual de Horticultura Orgânica*. 2ª Edição. 2006

##### **Referência/Bibliografia Complementar**

ALBERONI, R. de B. *Hidroponia: como instalar e manejar o plantio de hortaliças dispensando o uso do solo*. São Paulo: Nobel, 1998. 102p.

BORNE, H.R. *Produção de mudas de hortaliças*. Guaíba: Agropecuária. 1999.

BURG, I. C.; MAYER, P. H. *Alternativas ecológicas para prevenção e controle de pragas e doenças*. Francisco Beltrão-PR, Gráfit Gráfica e Editora Ltda. 2006.

EMATER. *Manual técnico de olericultura*. Curitiba: Emater. 2000.

PENTEADO, S. R. *Cultivo ecológico de hortaliças: como cultivar hortaliças sem veneno*. Campinas-SP. 2007.

ZAMBOLIM, L.; LOPES, C. A.; PICANÇO, M. C.; COSTA, H. *Manejo integrado de doenças e pragas: hortaliças*. Viçosa: Editora UFV. 2007.

ZAMBOLIM, L.; VALE, F. X. R. *Controle integrado das doenças de hortaliças*. Viçosa: Editora UFV. 1997.

BURG, I. C.; MAYER, P. H. *Alternativas ecológicas para prevenção e controle de pragas e doenças*. Francisco Beltrão-PR, Grafit Gráfica e Editora Ltda. 2006.

EMATER. *Manual técnico de olericultura*. Curitiba: Emater. 2000.

PENTEADO, S. R. *Cultivo ecológico de hortaliças: como cultivar hortaliças sem veneno*. Campinas-SP. 2007.

ZAMBOLIM, L.; LOPES, C. A.; PICANÇO, M. C.; COSTA, H. *Manejo integrado de doenças e pragas: hortaliças*. Viçosa: Editora UFV. 2007.

ZAMBOLIM, L.; VALE, F. X. R. *Controle integrado das doenças de hortaliças*. Viçosa: Editora UFV. 1997.