

PLANO DE ENSINO

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

Nome do COMPONENTE CURRICULAR : Olericultura e Plantas Medicinais

Curso: Curso Superior de Tecnologia em Agroecologia

Série/Período: 2015.2

Carga Horária: 80 horas	Horas Teóricas: 40 horas	Horas Prática: 40 horas
--------------------------------	---------------------------------	--------------------------------

Docente Responsável: José Lucínio de Oliveira Freire

EMENTA

Aspectos alimentares, éticos e de sustentabilidade da produção agroecológica/orgânica de hortaliças tropicais. Inserção da *Olericultura* e das *Plantas Medicinais* no ramo da Fitotecnia. Contextualização da olericultura agroecológica nos tipos de exploração olerícola. Influências dos fatores edafoclimáticos na produção de hortaliças e plantas medicinais na agricultura familiar. Métodos de propagação de hortaliças e plantas medicinais. Rotação de culturas e cultivos múltiplos. Agrotecnologia de produção com base agroecológica e comercialização das principais olerícolas folhosas, tuberosas e de frutos no semiárido nordestino. Conhecimento tradicional do uso das plantas medicinais. das populações tradicionais.

OBJETIVOS

Geral

Instrumentalizar o público participante de ferramentas para implantação e manejo sustentáveis de hortas e hortos medicinais de base agroecológica ou orgânica com supedâneo nos fins socioeconômicos da agricultura familiar e comunitária.

Específicos

- Perceber a importância socioeconômica e ética da Olericultura de base agroecológica no contexto da agricultura sustentável
- Caracterizar a Olericultura como atividade agrícola de base familiar e comunitária
- Identificar os fatores edafoclimáticos envolvidos no cultivo de hortaliças no semiárido nordestino
- Reconhecer os métodos de propagação de olerícolas e plantas medicinais
- Implementar práticas agroecológicas na produção de hortaliças e plantas medicinais
- Planejar e instalar uma Horta Educativa e um Horto Medicinal de base agroecológica na IFE
- Perceber a importância dos tratos culturais como aliados à consecução de uma produção olerícola sustentável
- Identificar as principais pragas, doenças e plantas espontâneas que acometem as hortaliças
- Estabelecer e aplicar métodos sustentáveis e ecologicamente corretos no controle preventivo de pragas, doenças e plantas espontâneas em hortaliças
- Identificar a época ideal de colheita de hortaliças diversas
- Conhecer os fatores sazonais que influem no mercado e na comercialização de hortaliças diversas
- Reconhecer a importância da prática da agricultura orgânica em hortaliças como fator preponderante à melhoria do ecossistema e da qualidade de vida dos consumidores
- Utilizar insumos orgânicos produzidos na propriedade na exploração de hortaliças
- Utilizar as competências da produção de hortaliças folhosas, tuberosas e frutos de base agroecológica
- Reconhecer a importância do cultivo das plantas medicinais como detentora de políticas públicas
- Identificar as principais plantas medicinais a nível local

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade 1: Olericultura Geral

- 1.1. Conceituações
- 1.2. Caráter ético da produção agroecológica de hortaliças no seio da agricultura familiar
- 1.3. Contextualização da Olericultura dentro da Agricultura: Horticultura x Olericultura
- 1.4. Características da exploração olerícola
- 1.5. Classificação popular, botânica e técnica das hortaliças
- 1.6. Tipos de exploração olerícola
 - 1.6.1. Exploração diversificada
 - 1.6.2. Exploração especializada
 - 1.6.3. Explorações para fins domésticos, recreativos, comunitários ou educativos
- 1.7. Fatores edáficos e agroclimáticos influentes na produção de hortaliças
- 1.8. Propagação das hortaliças
 - 1.9.1. Seminal, gâmica ou sexuada
 - 1.9.1.1. Importância da muda de qualidade
 - 1.9.1.2. Substratos e estruturas para produção de mudas
 - 1.9.1.3. Produção de mudas em recipientes individuais e coletivos
 - 1.9.2. Agâmica, clonal ou vegetativa

Unidade 2: Instalação de uma horta de base agroecológica

- 2.1. Aspectos gerais
- 2.2. Ferramentas e equipamentos utilizados em hortas
- 2.3. Localização
- 2.4. Canteiros convencionais
 - 2.4.1. Demarcação e confecção
- 2.5. Canteiros alternativos
 - 2.5.1. Canteiros suspensos: tipo jirau, unidades de canteiros com sacos plásticos
 - 2.5.2. Canteiros econômicos

Unidade 3: Olericultura Especial

- 3.1. Tecnologia de produção agroecológica, pós-colheita e comercialização de hortaliças da agricultura familiar do semiárido nordestino
 - 3.1.1. Alface
 - 3.1.2. Abobrinha
 - 3.1.3. Alho
 - 3.1.4. Batata doce
 - 3.1.5. Beterraba
 - 3.1.6. Cebolinha
 - 3.1.7. Cenoura
 - 3.1.8. Coentro
 - 3.1.9. Couve
 - 3.1.10. Maxixe
 - 3.1.11. Pimentão
 - 3.1.12. Quiabo

- 3.1.13. Repolho
- 3.1.14. Tomate

3.2. Competências de estudo das culturas olerícolas

- 3.2.1. Importância socioeconômica para agricultura familiar e comunitária
- 3.2.2. Botânica
- 3.2.3. Variedades convencionais e autóctones (*crioulas*)
- 3.2.4. Fatores edafoclimáticos
- 3.2.5. Propagação
- 3.2.6. Preparo do solo e plantio
- 3.2.7. Práticas agroecológicas: rotação de culturas, cultivos múltiplos, quebra-ventos, cobertura morta, compostagem, urina de vaca, vermicompostagem e defensivos caseiros
- 3.2.8. Tratos culturais
- 3.2.9. Pragas e doenças
 - 3.2.9.1. Tratos fitossanitários
- 3.2.10. Colheita, rendimento e pós-colheita
- 3.2.11. Mercado e comercialização

Unidade 4: Plantas Medicinais

- 4.1. Conhecimento tradicional do uso medicinal das plantas
- 4.2. Identificação botânica das plantas medicinais do semiárido
- 4.3. Plantas medicinais nativas
- 4.4. Orientações para cultivo caseiro de plantas medicinais

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

As avaliações serão *continuadas*:

Somativa: qualitativa (formativa: participações orais, assiduidade, pontualidade, motivação, organização e cooperação) e quantitativa (avaliações escritas, apresentações de seminários e relatórios de atividades de campo).

RECURSOS NECESSÁRIOS

- 1. Data show
- 2. Quadro branco e acessórios
- 3. Vídeos
- 3. Transporte para aulas práticas e visitas técnicas
- 5. Laboratório de solos
- 6. Instalação física de horta escolar
- 7. Estufa para produção de mudas
- 8. Insumos agrícolas

PRÉ-REQUISITO

Fisiologia vegetal/Botânica

REFERÊNCIAS/BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ANDRIOLI, J. L. **Olericultura geral**: princípios e técnicas. UFSM: Santa Maria, 2002. 158p.

FABICHAK, I. **Pomar e horta caseiras**. Nobel: São Paulo, 2005. 145p.

FILGUEIRA, F. A. R. **Novo manual de olericultura**: agrotecnologia moderna na produção e comercialização de hortaliças. Viçosa: UFV, 2010. 402 p.

GUIMARÃES, M. A. **Produção de melancia**. UFV: Viçosa, 2013. 144p.

SARTÓRIO, M. L.; TRINDADE, C.; RESENDE, P.; MACHADO, J. R. **Cultivo orgânico de plantas medicinais**. Viçosa: Aprenda Fácil, 2000. 260p.

SILVA, A. G.; LAMEIRA, A. P. N.; AMORIM, A. C. L.; LAMEIRA, C. N.; ALCÂNTARA, D. A. **Plantas medicinais**: do cultivo, manipulação e uso à recomendação popular. Brasília: EMBRAPA, 2008. 264 p.

REFERÊNCIA / BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BOMBANA, M. C. B.; CZAPSKI, S. **Hortas na educação ambiental**: na escola, na comunidade, em casa. São Paulo: Peirópolis, 2011. 93p.

CARVALHO, A. F. **Eervas e temperos**: cultivo, processamento, receitas e uso medicinal. Aprenda Fácil: Viçosa, 2011. 282p.

GUEDES, I. M. R. **Mudanças globais e a produção de hortaliças**. EMBRAPA: Brasília, 2009. 132p.

HENZ, G. P.; ALCÂNTARA, F. A.; RESENDE, F. V. **Produção orgânica de hortaliças**: o produtor pergunta, a Embrapa responde. Brasília: EMBRAPA, 2007. 308p. (Coleção: 500 perguntas, 500 respostas).

LORENZI, H.; MATOS, F. J. A. **Plantas medicinais no Brasil**: nativas e exóticas. 2^a ed. Plantarum: Nova Odessa, 2008. 544p.