

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

ANDRIOLO, 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. **Ervas 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.