



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ
SETOR PALOTINA

Departamento de Ciências Agrônomicas

Ficha 2 (variável)

Disciplina: OLERICULTURA						Código: DCA024			
Natureza: (X) Obrigatória () Optativa			(X) Semestral () Anual () Modular						
Pré-requisito: DCA020 - Horticultura Geral		Co-requisito:		Modalidade: (x) Presencial (Período Especial Remoto) () Totalmente EAD () CH em EAD: _____					
CH Total: 54	Padrão (PD): 36	Laboratório (LB):	Campo (CP): 18	Estágio (ES):	Orientada (OR):	Prática Específica (PE):	Estágio de Formação Pedagógica (EFP):	Extensão (EXT):	Prática Como Componente Curricular (PCC):
CH Semanal: 3									

EMENTA

Perfil da Cadeia Produtiva de hortaliças, importância econômica, classificação das hortaliças; taxonomia e botânica, cultivares, exigências edafo-climáticas, propagação, tipos de hortas, práticas culturais em campo e em ambiente protegido, pragas e doenças, colheita e pós-colheita, comercialização e custo de produção.

PROGRAMA

Durante a disciplina serão realizadas aulas síncronas em horário de oferta da disciplina e atividades assíncronas. Estas atividades estão previstas no cronograma abaixo:

Data	Natureza	Conteúdo
06/05/21	Síncrona + Assíncrona	- Aula: Conceitos e Importância Econômica - Atividade 1: Classificação e Ecofisiologia
13/05/21	Síncrona + Assíncrona	- Aula: Produção de mudas, propagação e uso de híbridos em hortaliças - Atividade 2: Cronograma de produção de mudas

20/05/21	Síncrona + Assíncrona	- Aula: Tratos culturais em Olericultura; - Atividade 3: Relatório de instalação da produção de mudas
27/05/21	Síncrona + Assíncrona	- Aula: Colheita e pós colheita de hortaliças. Mercado de Hortaliças. - Atividade 4: Relatório de acompanhamento da produção de mudas.
03/06/21 (Feriado Corpus Christie)	Assíncrona	- Estudo assíncrono sobre produção de hortaliças orgânicas. - Atividade 5: Relatório de acompanhamento da produção de mudas.
10/06/21	Síncrona + Assíncrona	- Aula: Solanáceas - Atividade 6: Relatório Final de produção de mudas (preparar apresentação); - Atividade 7: Sorteio de tema para trabalho em produção comercial de hortaliças e organização dos grupos;
17/06/21	Síncrona + Assíncrona	- Aula: Solanáceas + Brássicas - Atividade 7: Apresentação de grupos pré-estipulados
24/06/21	Síncrona + Assíncrona	- Aula: Cucurbitáceas - Atividade 7: Apresentação de grupos pré-estipulados
01/07/21	Síncrona + Assíncrona	- Aula: Aliáceas - Atividade 7: Apresentação de grupos pré-estipulados
08/07/21	Síncrona	Prova final
15/07/21	Síncrona	Exame

No decorrer da disciplina, caso seja identificado pelo professor necessidade de alteração de datas ou formas de administração do conetúdo, será de responsabilidade do professor avisar a turma por meio da plataforma Microsoft Teams.

OBJETIVO GERAL

Proporcionar conhecimentos técnico-científicos ao aluno, com o objetivo de relacionar os aspectos teóricos aos práticos ocasionando discernimento às atividades peculiares a cada cultura, no que diz respeito a implantação, manejo, colheita, beneficiamento, embalagem e comercialização **de hortaliças**.

OBJETIVO ESPECÍFICO

1. Dar condições para que os alunos possam compreender o sistema de cultivo de olerícolas.
2. Possibilitar aos alunos a recomendar a implantação e a condução de cultivos em olericultura.

PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

O encaminhamento metodológico será da seguinte forma:

Os conteúdos e as atividades serão transmitidos de forma síncrona (aulas) e assíncronas utilizando a plataforma Microsoft Teams®. Serão disponibilizados aos alunos arquivos em pdf, vídeos, questionários, artigo científicos em português, fórum de discussão. Toda semana haverá atendimento síncrono na plataforma Teams, além dos alunos poderem utilizar o Fórum da Plataforma Teams sempre que tiverem dúvidas, podendo assim interagir com o professor e com os colegas de disciplina.

Todas as aulas síncronas serão gravadas e disponibilizadas aos alunos por um período de 14 dias.

FORMAS DE AVALIAÇÃO

Realização de questionários e atividades para verificação do entendimento dos temas abordados, disponível na plataforma Microsoft Teams, Google Forms, ou plataformas compatíveis com os procedimentos didáticos.

Haverá apresentação de trabalhos e prova final, que deverá, preferencialmente, ser realizada em horário de aula. Caso o aluno não possa realizar a prova ou apresentação de trabalho em horário de aula, deverá contactar o professor em data que antecede a prova/atividade para que seja agendado outro horário para realização da mesma.

Ao final da disciplina, o aluno que contabilizar nota igual ou superior à 70,0, será considerado aprovado. Com nota entre 40,0 e 69,9 será submetido ao exame final. Com nota igual ou inferior à 39,9 será considerado reprovado. Após o exame, a média entre a nota semestral e exame deverá ser igual ou superior à 50,0 para que o aluno seja considerado aprovado. Notas inferiores resultarão no reprovamento do aluno.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA (mínimo 03 títulos)

ANDRIOLO, J.L. **Olericultura geral**: princípios e técnicas. 3. ed. Santa Maria: Editora da UFSM, 2017. 96 p.

FILGUEIRA, F. A. R. **Novo Manual de Olericultura**: agrotecnologia moderna na produção e comercialização de hortaliças. 3 ed. Viçosa: UFV, 2008. 421 p.

FONTES, P. C. R. **Olericultura**: Teoria e prática. Editor. Viçosa: MG; UFV. 2005. 486 p

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR (mínimo 05 títulos)

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

CHITARRA, M.I.F.; CHITARRA, A.B. **Pós-colheita de frutos e hortaliças: fisiologia e manuseio**. Lavras: ESAL/FAEPE, 1990. 293p.

GOTO, R.; TIVELLI, S.W. **Produção de hortaliças em ambiente protegido**. São Paulo: Fundação Editora UNESP, 1998. 319p.

SOUZA, J. L.; REZENDE, P. **Manual de horticultura orgânica**. Viçosa: Aprenda Fácil, 2003. 564p.

TORRES, M.A.P.; TORRES, P.G.V. **Guia do Horticultor** – Faça você mesmo sua horta para grandes ou pequenos espaço. Porto Alegre: **Editora**: Rigel, 2009. 200p.



Documento assinado eletronicamente por **LAERCIO AUGUSTO PIVETTA, CHEFE DO DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS AGRONÔMICAS / SP**, em 15/04/2021, às 21:23, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida [aqui](#) informando o código verificador **3444948** e o código CRC **5BC8BAD1**.