



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ
SETOR DE PALOTINA

Departamento de Ciências Agrônômicas - DCA

Ficha 2 (variável)

Disciplina: Horticultura Geral Código: DCA120

Natureza:
(X) Obrigatória (X) Semestral () Anual () Modular
() Optativa

Pré-requisito: DCA111 Fisiologia Vegetal
Co-requisito: _____
Modalidade: (X) Totalmente Presencial () Totalmente EAD () Parcialmente EAD: _____ *CH

CH Total:45							
CH Semanal:03							
Prática como Componente Curricular (PCC):	Padrão (PD):45	Laboratório (LB): 0	Campo (CP): 0	Estágio (ES): 0	Orientada (OR):0	Prática Específica (PE): 0	Estágio de Formação Pedagógica (EFP):0
Atividade Curricular de Extensão (ACE):							

Indicar a carga horária semestral (em PD-LB-CP-ES-OR-PE-EFP-EXT-PCC)

*Indicar a carga horária que será à distância.

EMENTA

Perfil da Cadeia Produtiva de hortaliças, importância econômica, classificação das hortaliças, taxonomia e botânica, cultivares, exigências edafoclimáticas, 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

1. Importância econômica da horticultura
2. Propagação assexuada de plantas
3. Propagação sexuada de plantas
4. Poda de formação de plantas
5. Poda de produção de plantas
6. Poda de rejuvenescimento de plantas
7. Condução de espécies arbóreas
8. Condução de espécies sarmentosas
9. Cultivo protegido
10. Cultivo com plasticultura

OBJETIVO GERAL

Proporcionar ao aluno conhecimentos sobre os aspectos fisiológicos e agrônômicos da propagação de plantas, condução de espécies perenes, bem como o cultivo protegido na horticultura.

OBJETIVO ESPECÍFICO

Dar condições para que os alunos possam realizar a propagação sexuada e assexuada de plantas e recomendar sistemas de condução.

Possibilitar aos alunos recomendar o cultivo em ambiente protegido.

PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

As aulas teóricas serão expositivas e dialogadas, com projeções de animações didáticas, emprego de recursos como projetor multimídia, quadro de giz, entre outros, abordando a sequência dos assuntos do programa da disciplina. Haverá atividades de leitura de textos disponibilizadas em formato hipertextual e hipermediático, além de estudos dirigidos.

Para as aulas práticas serão realizadas visitas em propriedades rurais e elaboração de trabalhos práticos visando observações e avaliações.

FORMAS DE AVALIAÇÃO

Serão realizadas 2 provas para avaliar os tópicos abordados na disciplina cuja média comporá 90% da nota final e trabalhos práticos que comportam 10% da nota final. Participação assídua e entrega de relatórios será considerada como conceito. A média final da disciplina será dada por:

· Primeira nota (PN): prova 1

· Segunda nota (SN): prova 2 x 0,8 + trabalhos x 0,2

A nota final na disciplina será obtida pela média aritmética:

· Nota final: $(PN+SN)/2$

O aluno que apresente média final da disciplina 70 ou maior é considerado aprovado.

O aluno que apresente média final inferior a 70 igual ou superior a 40, tem direito a avaliação final (exame).

Para ser considerado aprovado após a realização da prova final deverá obter média ponderada da média final e nota da prova final igual ou superior a 50.

O aluno que apresente ao final média inferior a 40 é considerado reprovado.

A avaliação final (exame) abordará todo o conteúdo programático do semestre. As datas e horários das provas serão estipuladas pela coordenação do curso.

As avaliações de 2ª chamada somente serão aplicadas mediante requisição apresentada a coordenação do curso em até 72 horas após avaliação perdida.

As notas das provas serão divulgados em até 72 horas antes da próxima avaliação.

Vistas de prova serão marcadas em até 72 horas após a divulgação do resultado da prova no edital.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA (mínimo 03 títulos)

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

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

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR (mínimo 05 títulos)

CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. **Pós-colheita de frutos e hortaliças: fisiologia e manuseio**.

Lavras: ESAL/FAEPE, 1990. 293p.

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

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

TAZ, L.; ZEIGER, E. **Fisiologia vegetal**. 4ª edição. Porto Alegre: Artmed, 2009. 819 p.

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



Documento assinado eletronicamente por **ALESSANDRO JEFFERSON SATO, PROFESSOR DO MAGISTERIO SUPERIOR**, em 02/12/2021, às 13:47, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **LAERCIO AUGUSTO PIVETTA, CHEFE DO DEPARTAMENTO DE CIENCIAS AGRONOMICAS / SP**, em 06/12/2021, às 12:51, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida [aqui](#) informando o código verificador **4070764** e o código CRC **8BF20386**.