



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ  
SETOR PALOTINA

Departamento de Ciências Agrônômicas

Ficha 2 (variável)

Disciplina: Olericultura		Código: DCA124					
Natureza: ( X ) Obrigatória ( ) Optativa		( X ) Semestral ( ) Anual ( ) Modular					
Pré-requisito: DCA120		Co-requisito:		Modalidade: ( X ) Totalmente Presencial ( ) Totalmente EAD ( ) Parcialmente EAD: _____ *CH			
CH Total: 60 CH Semanal: 04 Prática como Componente Curricular (PCC): Atividade Curricular de Extensão (ACE):	Padrão (PD): 45	Laboratório (LB):	Campo (CP): 15	Estágio (ES):	Orientada (OR):	Prática Específica (PE):	Estágio de Formação Pedagógica (EFP):

**EMENTA**

Importância econômica e perfil da cadeia produtiva de hortaliças comerciais. Classificação de hortaliças. Propagação e exigências edafoclimáticas das principais espécies olerícolas. Práticas e tratamentos culturais das principais hortaliças de importância econômica. Pragas, doenças e desordens nutricionais em olericultura. Colheita, pós-colheita, mercado e comercialização de hortaliças. Uso de tecnologias na cadeia produtiva e comercial olerícola.

**PROGRAMA**

- Importância econômica e definições sobre olericultura;
- Classificação botânica, ecofisiologia e exigências climáticas;
- Produção de mudas, propagação vegetativa e reprodutiva em olericultura;
- Uso de híbridos em olericultura;
- Principais tratamentos culturais de olerícolas no campo;
- Cultivo orgânico x cultivo convencional de olerícolas;
- Cultivo de Solanáceas;
- Cultivo de Brássicas;
- Cultivo de Asteráceas;
- Cultivo de Curcubitáceas;
- Cultivo de Aliáceas;
- Comercialização e aspectos mercadológicos das hortaliças.

**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.

#### OBJETIVOS ESPECÍFICOS

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

#### PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

Aulas teóricas com projeções e animações didáticas abordando a sequência dos assuntos do programa da disciplina. Trabalhos de grupo com apresentação para avaliação. Atividades de leitura de textos, disponibilizadas em formato hipertextual e hipermediático e de estudos dirigidos. Para as aulas de campo práticas, serão instaladas culturas no campo, sendo a implantação da horta demonstrativa e a manutenção realizada pelos alunos durante as aulas de campo.

#### FORMAS DE AVALIAÇÃO

1. Serão realizadas duas provas para avaliar os tópicos abordados na disciplina, cuja média comporá 60% da nota final, e entrega de relatório e apresentação de atividades realizadas em aula prática compondo 40% da nota final.

A média final da disciplina será dada por:

$$(MP \times 0,6) + (RP \times 0,4) = \text{Média final}$$

MP: Média das duas provas

RP: Relatório de aula prática e atividades

2. As avaliações de 2ª chamada somente será aplicada mediante requisição apresentada à Coordenação do curso em até 72h após a avaliação perdida. As informações sobre prazos de requerimento, situações permitidas, deferimento e data da prova estão na resolução nº 37/97 – CEPE.

3. A avaliação final (exame) abordará todo o conteúdo programático do semestre.

*Importante:* as notas das provas serão divulgadas em até 72 horas antes da próxima avaliação. 'Vistas' de prova serão marcadas em até 72h após a divulgação do resultado da prova no edital. Realizada a vista de prova, o aluno terá 72 horas para requerer a revisão de prova junto à Coordenação do curso (resolução nº 37/97 – CEPE).

O aluno que apresente média final da disciplina 70 ou maior é considerado aprovado. O aluno que apresente média final inferior a 70 e igual superior a 40 tem direito a exame final. O aluno que apresente ao final média inferior a 40 é considerado reprovado. 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.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA (mínimo 03 títulos)

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

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: 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 **ALINE MARCHESE, PROFESSOR DO MAGISTERIO SUPERIOR**, em 05/04/2022, às 17:11, 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 12/04/2022, às 09:04, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.

---



A autenticidade do documento pode ser conferida [aqui](#) informando o código verificador **4382863** e o código CRC **28B0CF51**.

---