



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ
SETOR PALOTINA

Departamento de Ciências Agrônômicas - Curso de Agronomia

Ficha 2 (variável)

Disciplina: OLERICULTURA				Código: DCA124			
Natureza:							
(X) Obrigatória		(X) Semestral		() Anual		() Modular	
() Optativa							
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):	Padrão (PD): 45	Laboratório (LB):	Campo (CP): 15	Estágio (ES):	Orientada (OR):	Prática Específica (PE):	Estágio de Formação Pedagógica (EFP):
Atividade Curricular de Extensão (ACE):							

EMENTA

Importância econômica e perfil da cadeia produtiva de hortaliças comerciais. Classificação de hortaliças. Propagação e exigências edafo-climáticas das principais espécies olerícolas. Práticas e tratos 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 tratos 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 x 0,6) + (RP x 0,4) = 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. <i>Importante:</i> 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 10/11/2023, às 22:56, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida [aqui](#) informando o código verificador **5975844** e o código CRC **65349269**.