

Olericultura / Período: 1

Professor: Jaqueline Miranda Teixeira (Especialista)

CH: 80h

Ementa:

Introdução a Olericultura; Exploração da Olericultura e tipos de empresa; Relevância histórica, social e econômica; Clima e Solo; Estabelecimento e manejo de plantações e processamento pós-colheita de vegetais das famílias: Asteraceae, Apiaceae, Brassicaceae, Solanaceae, Cucurbitaceae; Cultivo de vegetais em estufas ou ambientes controlados; Produção de vegetais orgânicos.

Habilidades:

Instigar o interesse dos estudantes pela olericultura, contextualizando-a no agronegócio e capacitando-os a distinguir as diferentes formas de cultivo de vegetais. Fornecer conhecimentos sobre técnicas de manejo desde o plantio até a colheita, compreendendo os princípios básicos de propagação e manejo das principais culturas olerícolas. Aplicar esses conhecimentos na criação e condução de uma horta convencional, relacionando temas atuais ao conteúdo teórico ministrado.

Metodologia:

As aulas a distância serão realizadas em vídeo aulas, material disponível no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA), atividades de apoio para exploração e enriquecimento do conteúdo trabalhado, fóruns de discussão, atividades de sistematização, avaliações e laboratórios práticos virtuais.

Recursos Didáticos:

Livro didático;
Vídeo aula;
Fóruns;
Estudos Dirigidos (Estudo de caso);
Experimentos em laboratório virtual;
Biblioteca virtual;
Atividades em campo.

Conteúdo Programático:

Introdução à Olericultura
Exploração da Olericultura e Tipos de Empresa
Relevância Histórica, Social e Econômica
Clima e Solo na Produção Olerícola
Estabelecimento e Manejo de Plantações
Produção de Vegetais Orgânicos

Sistema de Avaliação:

A distribuição dos 100 pontos acontecerá da seguinte forma durante o período de oferta da disciplina:

Fórum de Discussão Avaliativo: 10%

Estudo Dirigido: 10%

Avaliação Parcial I : 15%

Avaliação Parcial II : 15%

Avaliação Final: 50%

Caso o aluno não alcance no mínimo 60% da pontuação distribuída, haverá a **Avaliação Suplementar** com as seguintes características:

Todo o conteúdo da disciplina. Valor: 100 pontos

Pré-requisito: Resultado Final ≥ 20 e < 60

Regra: (Resultado Final + Nota Prova Suplementar) / 2

Média final para Aprovação: ≥ 60 pontos

Bibliografia Principal:

FILGUEIRA, Fernando Antonio Reis. Novo manual de Olericultura: agrotecnologia moderna na produção e comercialização de hortaliças. 3. Ed. rev. e ampl. - Viçosa, MG : Ed. UFV. 2013.

ROGERS, Marc. Uso de sementes em horticultura e jardinagem. Europa-América, 2005.

CARDOSO, Marinice Oliveira. Hortaliças não-convencionais da Amazônia, Brasília: Embrapa, 1997.

Bibliografia Complementar:

CALBO, Adonai Gimenez. Armazenamento de hortaliças. Brasília: Embrapa, 2001.

FERREIRA, M. E.; CASTELLANE, P. D.; CRUZ, M. C. P. (Eds.) Nutrição e adubação de hortaliças. Piracicaba: POTAFOS. 1993.

FILGUEIRA, Fernando Antonio Reis. Solanáceas: agrotecnologia moderna na produção do tomate, batata, pimentão, pimenta, berinjela e jiló. Viçosa, MG: Ed. UFV. 2003.

PENTEADO, Silvio Roberto. Cultivo ecológico de hortaliças. Campinas: Orgânica, 2008.

TORRES, P. G. V. Guia do horticultor. Porto Alegre: Rigel, 2009.

Por ser verdade, firmo o presente documento.

Ipatinga/MG - 27 de Maio de 2025


Thyciane Alviera Gonçalves Freitas
Secretária Acadêmica