



Portal Coordenação  
Graduação

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA  
SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO DE ATIVIDADES  
ACADÊMICAS

EMITIDO EM 06/09/2022 14:06



SIGAA

PLANO DE CURSO

Dados Gerais da Turma	
<b>Turma:</b>	4102150 - OLERICULTURA - Turma: 01 (2021.1)
<b>Docente(s):</b>	1916066 - THIAGO JARDELINO DIAS
<b>Carga Horária:</b>	45h
<b>Horário:</b>	5T123
Programa do Componente Curricular	
<b>Ementa:</b>	Definição, divisão e importância socioeconômica da Olericultura; Características de uma exploração olerícola e tipos de empresas olerícolas; Classificação das hortaliças; Clima; Adubação mineral e orgânica; Irrigação; Propagação; Tratos culturais; Principais pragas e doenças e seu controle; Colheita e comercialização; Implantação e condução de hortas (Prática).
<b>Objetivos:</b>	Proporcionar ao estudante o conhecimento necessário para a implantação de hortas comerciais e a produção das principais espécies olerícolas, bem como a compreensão e adaptação dos fundamentos teóricos e práticos do cultivo de hortaliças, enfatizando as de maior importância para o Estado da Paraíba, de modo a capacitá-los para a atuação profissional nesta área.
<b>Conteúdo:</b>	CONTEÚDO PROGRAMÁTICO 1. Introdução à Olericultura (importância, divisões da fitotecnia, explorações olerícolas, classificação comercial das olerícolas) 2. Influências climáticas (temperatura, fotoperíodo, luminosidade e umidade) 3. Métodos de propagação (sementes, mudas, viveiro e semeadura direta) 4. Nutrição Mineral de Hortaliças (funções do N, P, K, Ca, Mg, S, Zn, B, Mo, Fe, Mn, Fe, Cu). 5. Adubação (mineral e foliar) 6. Métodos de produção de hortaliças: frutos, folhas, hastes e flores. 6.1 Cultura das solanáceas - tomate e pimentão (importância econômica e alimentar, descrição botânica, cultivares, exigências climáticas, solo e seu preparo, época de plantio, nutrição mineral, adubação, tratos culturais, colheita, classificação e embalagem, comercialização) 6.2 Cultura das compostas - alface, almeirão, e chicória (importância econômica e alimentar, descrição botânica, cultivares, exigências climáticas, solo e seu preparo, época de plantio, nutrição e adubação, tratos culturais, colheita, classificação e embalagem, comercialização) 6.3 Cultura das brássicas - repolho, couve-flor, brócolo e couve de folha (importância econômica e alimentar, descrição botânica, cultivares, exigências climáticas, solo e seu preparo, época de plantio, nutrição e adubação, tratos culturais, colheita, classificação e embalagem, comercialização) 6.4 Cultura das cucurbitáceas - abóbora, moranga, melancia, pepino e melão (importância econômica e alimentar, descrição botânica, exigências climáticas, solo e seu preparo, época de plantio, nutrição e adubação, tratos culturais, colheita, classificação e embalagem, comercialização) 6.5 Cultura do quiabo (importância econômica e alimentar, descrição botânica, exigências climáticas, solo e seu preparo, época de plantio, nutrição e adubação, tratos culturais, colheita, classificação e embalagem, comercialização) 7. Métodos de produção de hortaliças: tubérculos e rizomas 7.1 Cultura de batata (importância econômica e alimentar, descrição botânica, variedades, exigências climáticas, solo e seu preparo, época de plantio, nutrição e adubação, tratos culturais, colheita, classificação e embalagem, comercialização) 7.2 Cultura das umbelíferas - cenoura e mandioquinha salsa (importância econômica e alimentar, descrição botânica, variedades, exigências climáticas, solo e seu preparo, época de plantio, nutrição e adubação, tratos culturais, colheita, classificação e embalagem, comercialização) 8. Métodos de produção de hortaliças: bulbos 8.1 Cultura da cebola (importância econômica e alimentar, descrição botânica, variedades, exigências climáticas, solo e seu preparo, época de plantio, nutrição e adubação, tratos culturais, colheita, classificação e embalagem, comercialização) 8.2 Cultura do alho (importância econômica e alimentar, descrição botânica, variedades, exigências climáticas, solo e seu preparo, época de plantio, nutrição e adubação, tratos culturais, colheita, classificação e embalagem, comercialização). AULAS PRÁTICAS: Sementeira e seu preparo; Adubação das hortaliças (orgânica e verde); Cultura das solanáceas - tomate e pimentão (propagação, plantio, tratos culturais); Cultura das compostas - alface, almeirão e chicória (propagação, plantio, tratos culturais); Cultura das brássicas - repolho, couve-flor, brócolo e couve de folha (propagação, plantio, tratos culturais); Cultura das cucurbitáceas - abóbora, moranga, melancia, pepino e melão (propagação, cultivares, plantio, tratos culturais); Cultura do quiabo (cultivares, propagação, plantio e tratos culturais); Cultura da batata (propagação, plantio, tratos culturais); Cultura das umbelíferas - cenoura e mandioquinha salsa (propagação, plantio e tratos culturais); Cultura da cebola (propagação, plantio e tratos culturais); Cultura do alho (propagação, plantio e tratos culturais)"

## Dados Gerais da Turma

### Habilidades e Competências:

- Dominar as terminologias específicas da olericultura e fisiologia de plantas; - Conhecer, compreender e identificar os fundamentos teóricos da pesquisa e experimentação na olericultura; - Compreender e utilizar as metodologias de uso de laboratórios; - Dominar as técnicas de comunicação. - Aplicar os fundamentos teóricos da pesquisa e experimentação na horticultura; - Conhecer, compreender e identificar os tipos de ambientes de cultivo, clima e aptidão agrícola dos solos do Brasil; - Conhecer, compreender e identificar as pragas e inimigos naturais; - Conhecer e identificar plantas invasoras e as doenças de plantas hortícolas; - Conhecer e utilizar adequadamente produtos destinados à proteção de plantas hortícolas; - Conhecer os tipos e características de sistemas de irrigação para a horticultura.

## Metodologia de Ensino e Avaliação

### Metodologia:

Aulas expositivas; implantação de um trabalho de unidades demonstrativas (UD) no campo de todas as espécies que serão estudadas e acompanhamento das mesmas; visitas técnicas para complementação das informações repassadas em sala de aula.

### Procedimentos de Avaliação da Aprendizagem:

A avaliação dos estudantes será realizada através de três provas teóricas (60%) e de trabalhos Práticos (40%), sendo esses seminários da condução da horta (30%) e relatórios de visitas técnicas (10%).

### Horário de atendimento:

## Cronograma de Aulas

Início	Fim	Descrição
12/08/2021	12/08/2021	Apresentação da disciplina
19/08/2021	19/08/2021	A cultura do tomateiro ( <i>Solanum lycopersicum</i> L.)
26/08/2021	26/08/2021	A cultura do tomateiro ( <i>Solanum lycopersicum</i> L.)
02/09/2021	02/09/2021	A cultura da berinjela ( <i>Solanum melogena</i> )
09/09/2021	09/09/2021	Leguminosas - Ervilha, Lentilha, Grão de Bico e Feijão Verde
16/09/2021	16/09/2021	Leguminosas - Ervilha, Lentilha, Grão de Bico e Feijão Verde
23/09/2021	23/09/2021	Raízes tuberosas
30/09/2021	30/09/2021	Raízes tuberosas
07/10/2021	07/10/2021	Raízes tuberosas - Batata doce
14/10/2021	14/10/2021	Inhame ( <i>Dioscoreaceae</i> )
21/10/2021	21/10/2021	Avaliação 1 - Classes UFPB
04/11/2021	04/11/2021	Cultura da Batata-inglesa
11/11/2021	11/11/2021	Cultura da Batata-inglesa - Exercício de fixação do conteúdo
18/11/2021	18/11/2021	Cultura do Morango
25/11/2021	25/11/2021	Avaliação 2 - Classes UFPB
02/12/2021	02/12/2021	Avaliação 3 - Classes UFPB
09/12/2021	09/12/2021	Reposição - entrar em contato com o professor

## Avaliações

Data	Hora	Descrição
21/10/2021	5T123	Avaliação 1
25/11/2021	5T123	Avaliação 2
02/12/2021	5T123	Avaliação 3
09/12/2020	5T123	Reposição
16/12/2020	5T123	Exame Final
09/12/2020		Reposição
16/12/2020		Exame Final

## Referências Básicas

### Dados Gerais da Turma

Tipo de material	Descrição
Livro	BRASIL Ministério Da Agricultura, Pecuária E Abastecimento;. <b>Hortaliças não-convencionais</b> :tradicionais. Brasília: MAPA/ACS, 2010. 52p :il. ISBN: 9788579910357.
Livro	CULTIVAR HORTALIÇAS E FRUTAS. Pelotas, RS: Grupo Cultivar de Publicacoes, 2000. Bimestral. ISSN: 1518-3165.
Livro	FONTES, Paulo Cezar Rezende. <b>Olericultura</b> :teoria e prática. Viçosa, MG: UFV, 2005. 486 p.
Livro	FREITAS, José Helvandy Melo de; BATISTA, Maria do Socorro Xavier. <b>Horticultura orgânica na escola do campo</b> . João Pessoa: s.n., 2018. 30f. Monografia (Especialização em Educação do Campo) - UFPB/CE.
Livro	LIMA, Mirtes Freitas. <b>Cultura da melancia</b> . Brasília, DF: Embrapa, 2014. 297p. ISBN: 9788570354907.
Livro	SOUZA, Jacimar Luiz de; RESENDE, Patrícia. <b>Manual de horticultura orgânica</b> . 2.ed. Viçosa, MG: Aprenda Fácil, 2006, 2011. 843p.

### Referências Complementares

Tipo de material	Descrição
Livro	MELLO, Francisco de Assis Ferraz de. <b>Fertilidade do solo</b> . 3.ed. São Paulo: Nobel, 1985, 1989. 400p. ISBN: 8521300743.
Livro	TAIZ, Lincoln; ZEIGER, Eduardo; SANTARÉM, Eliane Romanato. <b>Fisiologia vegetal</b> . 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2009, 2010. 819p. ISBN: 8536316147, 9788536316147.
Livro	WINTER, E. J. <b>A água, o solo e a planta</b> . 2.ed. São Paulo: Nobel, 1984. 170p. ISBN: 8521302088.

Número do documento: **653328**      Data de emissão: **06/09/2022**      Código de verificação: **9bb2f69081**

#### ATENÇÃO

Para verificar a autenticidade deste documento acesse <https://sigaa.ufpb.br/sigaa/documentos/> informando o número do documento, data de emissão e o código de verificação