INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
CATARINENSE
Campus Rio do Sul
Estrada do Redentor, 5665 bairro Canta Galo - RIO DO SUL (SC) - (047) 3531-3700

PLANO DE ENSINO

CURSO: Agronomia	**MODALIDADE: Presencial**
DISCIPLINA: Olericultura	
CÓDIGO:	**TURMA(S): 7 fase**
ANO/SEMESTRE: 2014/01	**FASE/SÉRIE: 7ª fase**
CARGA HORÁRIA: 75hs/5hs	
PRE REQUISITOS:	
PROFESSOR (A): Robinson Jardel Pires de Oliveira	

I- JUSTIFICATIVA

O presente plano de ensino justifica-se pela etapa de planejamento didático-pedagógico das atividades a serem desenvolvidas no semestre letivo, devendo ser instrumento tanto docente como discente.

II – EMENTA

Métodos e técnicas para implantação e manejo dos cultivos, principais doenças e pragas olerícolas e seu controle. Culturas de interesse sócio-econômico. Colheita, classificação e embalagem de produtos hortícolas. Noções de pós-colheita.

III - OBJETIVO GERAL

Familiarizar os acadêmicos com as técnicas culturais recentes recomendadas para as diferentes hortaliças; Desenvolver o espírito crítico e a sua capacidade de análise e síntese, fazendo com que eles integrem os conhecimentos adquiridos previamente em outras disciplinas do curso de Agronomia com as culturas específicas do universo de hortaliças.

IV - OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1- Enfocar a olericultura comercial tal como é praticada nas diversas condições agroecológicas do Brasil;
2- Fornecer aos acadêmicos embasamentos de fisiologia vegetal que os permita compreender as razões das diferentes práticas culturais adotadas para cada cultura.
3- Estimular o processo de construção do conhecimento, levando em consideração a realidade da agricultura atual e vislumbrando a olericultura do futuro;
4- Possibilitar a identificação de conhecimentos sistematizados, de modo a desenvolver uma compreensão crítica do pensamento administrativo da olericultura como agronegócios.
5- Capacitar o acadêmico quanto à aplicação dos aspectos teóricos e práticos, propiciando-lhes uma formação básica sobre o processo de produção de olerícolas, tornando-os aptos a planejar, implantar, conduzir e tomar decisões úteis frente às necessidades produtivas do ramo.

VI- CONTEÚDO PROGRAMÁTICO E METODOLOGIA

Mês/ Unidades	Conteúdos	Carga-horária	Metodologia
1	**- Introdução à olericultura** • O campo da olericultura; • Conceitos gerais, características da exploração, origem e evolução; • O tipos do cultivo de hortaliças; • Os rumos da olericultura brasileira.	5 Hs	AULA TEÓRICA
2	**- O universo e as classificações das espécies hortaliças** • Classificações: popular/técnica e botânica das hortaliças; • Variedade Botânica e Cultivar.	3 Hs	AULA TEÓRICA
3	**- Os fatores fisiológicos e climáticos:** • Ambiente, genótipo e fenótipo; • Influências da temperatura, luz e umidade sobre as hortaliças; • Exigências Climáticas no desenvolvimento vegetativo, na floração e frutificação dos cultivos;	5 Hs	AULA TEÓRICA
4	**- Solo, nutrição e adubação de hortaliças** • O solo e os nutrientes; • Extração e exportação de nutrientes; • O papel dos nutrientes essenciais; • Adubação mineral e orgânica; • Fertirrigação.	5 Hs	AULA TEÓRICA
5	**- Sistemas de manejo das culturas** • Propagação de hortaliças; • Semeadura direta e indireta; • Propagação sexuada: vantagens e desvantagens, germinação, dormência; • Propagação assexuada: vantagens e desvantagens, métodos naturais e artificiais; • Sistemas de condução: Tutoramento, desbrote, poda; • Propagação pela cultura de tecidos;	3 Hs	AULA DE CAMPO/PRÁTICA

	• Influência dos fatores ambientais no desenvolvimento dos cultivos; • Aspectos nutricionais; • Principais sistemas de irrigação.		
6	**- Rotação, consorciação e sucessão de culturas**. • Princípios da rotação de cultivos; • Seleção de espécies para rotação; • Plantas companheiras; • Importância da consorciação de plantas olerícolas; • Critérios para a implantação de culturas Sucessivas.	5 Hs	AULA TEÓRICA
7	**- Armazenamento e comercialização** • Requisitos necessários para o armazenamento de olerícolas; • Características dos principais canais de comercialização; • Valorização dos sistemas locais de comercialização; • Seleção, classificação, embalagens e distribuição dos produtos olerículas; • Práticas comerciais; • Cuidados especiais para o transporte de olerículas.	10 Hs	AULA TEÓRICA E PRÁTICA E VÍSITA TÉCNICA
8	**- Irrigação das hortaliças** Métodos de irrigação para hortaliças.	2 Hs	AULA TEÓRICA
9	**- Qualidade bromatológica, fitossanitária e industrial de produtos vegetais** **- Maturação e padrão de qualidade;** **- Ponto de colheita;** **- Sistemas de manuseio para consumo "In natura" ou processamento;** **- Agregação de valor aos produtos olerículas;**	5 Hs	AULA TEÓRICA
10	- Cucurbitaceae (abóbora, moranga, abobrinha, chuchu, pepino, melância e melão);	28 Hs	

	- Solanaceae (tomate, berinjela, jiló e pimentão); - Aliaceae (cebola, cebolinha e alho); - Brassicaceae (repolho, couve-flor, couve-brócolo, couve-manteiga, couve-de Bruxelas, couve-rábano); - Fabaceae (ervilha e feijão vagem); - Rosaceae (morango); - Quenopodiaceae (beterraba); - Convolvuláceas (batata-doce) - Apiaceae (cenoura, mandioquinha-salsa, aipo, salsa, coentro e funcho); - Chicoreaceae (alface, almeirão e chicória).		SEMINÁRIOS
11	AVALIAÇÃO	4 HS	

VI- VIAGENS DE ESTUDO

Data	Turma	Local	Justificativa
10/04/2014	**7 semestre**	**CEASA em São José e Propriedade com Sistema de Produção hidropônica em Camboriú / SC**	**O CEASA em São José é o maior centro de comercialização do Estado de Santa Catarina, onde a visita possibilitará ao acadêmico vivenciar e acompanhar as diversas formas de comércio, bem como tomar conhecimento da diversidade de espécies presentes. O sistema de produção hidropônico em Camboriú permitirá ao acadêmica conhecer um novo modelo de cultivo, o qual envolve desde o manejo da plasticultura, manejo da cultura e nutrição.**
19/05/2014	**7 semestre**	**ISLA SEMENTES em canoas/RS.**	**Possibilitar o acadêmico conhecer uma unidade de beneficiamento de sementes de hortaliças, lançamento de novas variedades/cultivares e o manejo das diversas culturas olerícolas presente no campo experimental da empresa.**

VII- AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

- Prova escrita (60% da nota final)
- Seminários (30% da nota final)
- Demais avaliações (10%), sendo estas: elaboração de relatório referente às viagens técnicas ao CEASA e a ISLA SEMENTES.
- Comportamento e participação nas viagens de estudo.
- Consultas (testes rápidos através de questionamentos desenvolvidos em sala).
- Busca de conhecimentos adicionais: iniciativa, participação, interesse, pesquisa e criatividade;

- Relações humanas: espírito de equipe, coleguismo, sociabilidade e liderança;
- Comportamento: respeito próprio, zelo, dedicação;
- Qualidade: pontualidade, cumprimento das tarefas e organização;
- Respeito à Instituição: preservação do patrimônio, bem como economia ou não de materiais.

VIII- BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BORNE, H.R. **Produção de Mudas de Hortaliças.** Guaíba: Agropecuária, 1999. 189p.

FILGUEIRA, F.A.R. **Novo Manual de Olericultura: agrotecnologia moderna na produção e comercialização de hortaliças.** Viçosa: Editora da UFV, 2003. 412p.

PAIVA, M.C. de. **Produção de Hortaliças em Ambiente Protegido.** Cuiabá: SEBRAE, 1998. 78p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALVARENGA, M.A.R. (editor) **Tomate: produção em campo, em casa de vegetação e em hidroponia.** Lavras – MG, Editora UFLA, 2004. 400p.

ANDRIOLO, J.L. **Fisiologia das Culturas Protegidas**. Santa Maria: G. L.FSM, 1999. 142p.

BURG, I.C. & MAYER, P.H. **Alternativas Ecológicas para Prevenção e Controle de Pragas e Doenças: caldas, biofertilizantes, fitoterapia animal, formicidas, defensivos naturais e sal mineral.** 16º edição. Francisco Beltrão, PR. Grafit. 2002. 153p.

LANA, M.M.; NASCIMENTO, E.F.; MELO, M.F.de. **Manipulação e Comercialização de Hortaliças**. Brasília: Embrapa/SPI, Embrapa/CNPH, 1998.

MACIEL, M. **A Horta Orgânica Profissional.** São Francisco do Sul, SC: Instituto SoloVivo, 2000. 152p.

SGANZERLA, E. **Nova Agricultura: a fascinante arte de cultivar com os plásticos.** Guaíba: Agropecuária, 1997.

SONNENBERG, P.E. **Olericultura Especial 2**. Goiânia: Universidade Federal de Goiás, 1981. CULTIVO orgânico de hortaliças: sistema de produção. Viçosa, MG: VHS: color. ; (Agricultura orgânica)

HIDROPONIA: O cultivo sem solo. Viçosa, MG: Filmes CPT, VHS: color. (Filmes técnicos)

HORTA Caseira: Adubação e controle de pragas e doenças. Viçosa, MG: Filmes CPT, VHS: color. (Horticultura)

HORTA Caseira: implantação e cultivo. Viçosa, MG: Filmes CPT, VHS: color.

(Horticultura) **Hortaliças sem Agrotóxicos**. Curitiba, PR: Agrodata Vídeo, VHS: color.

Sociedade Brasileira de Ciência do Solo. Comissão de Química e Fertilidade do Solo. **Manual de Adubação e Calagem para os Estados do Rio Grande do Sul e Santa Catarina**. 10 ed., Porto Alegre, 2004.

SOUZA, J.L. de; RESENDE, P.; VIEIRA, E.A. (Coord.). **Manual de Horticultura Orgânica.** Viçosa, MG: Aprenda Fácil, 2003. 560 p.

ZAMBOLIM, L.; VALE, F.X.R. do; COSTA, H. **Controle Integrado das Doenças de Hortaliças.** Viçosa, MG: UFV, 1997. 122 p.

IX- OBSERVAÇÕES

Rio do Sul, SC, 05 de fevereiro de 2014.

_____	_____	_____
Professor(a)	Coordenador(a) de Curso	Núcleo Pedagógico