INSTITUTO FEDERAL
CATARINENSE
Câmpus Rio do Sul

PLANO DE ENSINO 2016

CURSO: Bacharelado em Agronomia	**MODALIDADE: Presencial**
DISCIPLINA: Olericultura (AG-71)	
TURMA(S): 7ª Fase	
SEMESTRE LETIVO: 1º/2016	
CARGA HORARIA SEMESTRAL: 75 horas	
PRÉ-REQUISITO: Nutrição Vegetal (AG-53)	
PROFESSOR (A): Robinson Jardel Pires de Oliveira e Rony da Silva	

I- JUSTIFICATIVA

O consumo de hortaliças tem aumentado não só pelo crescente aumento da população, mas também pela tendência na mudança do habito alimentar do consumidor, tornando-se inevitável o aumento da produção. Por outro lado, o consumidor de hortaliça tem se tornado mais exigente, havendo necessidade de produzi-la em quantidade e qualidade, bem como manter o seu fornecimento o ano todo.

Neste sentido, existe a necessidade de uma análise das características edafoclimáticas, econômicas, sociais e ambientais envolvidas na implantação de um ambiente de produção de hortaliças em escala comercial nos diferentes sistemas de produção, vislumbrando minimizar os impactos ambientais e melhorar a qualidade de vida da sociedade.

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

Oportunizar aos acadêmicos o conhecimento das técnicas de cultivo recentes recomendadas para as espécies de 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 na área da olericultura.

IV- OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Enfocar a olericultura comercial tal como é praticada nos diversos sistemas de produção no Brasil;

Fornecer aos acadêmicos embasamentos de fisiologia vegetal que os permita compreender as razões das diferentes práticas culturais adotadas para cada cultura.

Estimular o processo de construção do conhecimento, levando em consideração a realidade da agricultura atual e vislumbrando a olericultura do futuro;

Possibilitar a identificação de conhecimentos sistematizados, de modo a desenvolver uma compreensão crítica do pensamento administrativo da olericultura como agronegócio.

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.

V- CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1.Introdução à olericultura (Prof Rony – 5h)

1.1 O campo da olericultura;

1.2 Conceitos gerais, características da exploração, origem e evolução;

1.3 O tipos do cultivo de hortaliças;

1.4 Os rumos da olericultura brasileira.

2. O universo e as classificações das espécies hortaliças (Prof Robinson – 3h)

2.1 Classificações: popular/técnica e botânica das hortaliças;

2.2 Variedade Botânica e Cultivar.

3. Os fatores fisiológicos e climáticos: (Prof Robinson – 5h)

3.1 Ambiente, genótipo e fenótipo;

3.2 Influências da temperatura, luz e umidade sobre as hortaliças;

3.3 Exigências Climáticas no desenvolvimento vegetativo, na floração e frutificação dos cultivos;

4. Solo, nutrição e adubação de hortaliças (Prof Robinson – 5h)

4.1 O solo e os nutrientes;

4.2 Extração e exportação de nutrientes;

4.3 O papel dos nutrientes essenciais;

4.4 Adubação mineral e orgânica;

4.5 Fertirrigação.

5. Sistemas de manejo das culturas (Prof Rony – 5h)

5.1 Propagação de hortaliças;

5.2 Semeadura direta e indireta;

5.3 Propagação sexuada: vantagens e desvantagens, germinação, dormência;

5.4 Propagação assexuada: vantagens e desvantagens, métodos naturais e artificiais;

5.5 Sistemas de condução: tutoramento, desbrote, poda;

5.6 Propagação pela cultura de tecidos;

5.7 Influência dos fatores ambientais no desenvolvimento dos cultivos;

5.8 Aspectos nutricionais;

5.9 Principais sistemas de irrigação.

6. Rotação, consorciação e sucessão de culturas. (Prof Rony – 5h)

6.1 Princípios da rotação de cultivos;

6.2 Seleção de espécies para rotação;

6.3 Plantas companheiras;

6.4 Importância da consorciação de plantas olerícolas;

6.5 Critérios para a implantação de culturas sucessivas.

7. Armazenamento e comercialização (Prof Rony – 5h)

7.1 Requisitos necessários para o armazenamento de olerícolas;

7.2 Características dos principais canais de comercialização;

7.3 Valorização dos sistemas locais de comercialização;

7.4 Seleção, classificação, embalagens e distribuição dos produtos olerícolas;

7.5 Práticas comerciais;

7.6 Cuidados especiais para o transporte de olerícolas.

8. Irrigação das hortaliças (Prof Robinson e Rony – 5h)

8.1 Noções básicas;

8.2 Métodos de irrigação para hortaliças.

9. Qualidade bromatológica, fitossanitária e industrial de produtos vegetais (Prof Robinson e Rony – 5h)

9.1 Maturação e padrão de qualidade;

9.2 Ponto de colheita;

9.3 Sistemas de manuseio para consumo "In natura" ou processamento;

9.4 Agregação de valor aos produtos olerícolas;

Abordagem das principais olerícolas cultivadas:

1. Cucurbitaceae (abóbora, moranga, abobrinha, chuchu, pepino, melancia e melão); (Prof Robinson – 3h)
2. Solanaceae (tomate,batata, berinjela, jiló e pimentão); (Prof Rony – 6h)
3. Aliaceae (cebola, cebolinha e alho); (Prof Rony – 6h)
4. Brassicaceae (repolho, couve-flor, couve-brócolo, couve-manteiga, couve-de-bruxelas, couve-rábano); (Prof Robinson – 3h)
5. Fabaceae (ervilha e feijão vagem); (Prof Robinson – 1h)
6. Rosaceae (morango); (Prof Robinson – 1h)
7. Quenopodiaceae (beterraba); (Prof Robinson – 2h)
8. Convolvulaceae (batata-doce); (Prof Rony – 2h)
9. Apiaceae (cenoura, mandioquinha-salsa, aipo, salsa, coentro e funcho); (Prof Robinson – 2h)
10. Asteraceae (alface, almeirão e chicória). (Prof Robinson – 2h)
11. Avaliação (Prof Robinson – 2h e Prof. Rony – 2h)

Assuntos a serem abordados nos cultivos: Cultivares; Época de plantio mais indicada; Condições edafoclimáticas mais favoráveis ao desenvolvimento; Fertilidade do solo; Conservação do solo; Métodos de propagação / semeadura; Transplante de mudas; Espaçamento e densidade de plantas; Tratos culturais; Irrigação; Principais doenças e controle; Principais pragas e controle; Anomalias fisiológicas; Maturação fisiológica; Cuidados na colheita; Fisiologia da pós-colheita; Cuidados pós-colheita; Processamento mínimo; Fatores determinantes do ponto de colheita; Prevenção de perdas na pós-colheita; Comercialização.

VI- METODOLOGIA

Consiste no conjunto de ações (estratégias) que serão desenvolvidas nas aulas teóricas e práticas, vislumbrando uma abordagem do conteúdo proposto.

Neste sentido, as aulas teóricas serão expositivas dialogadas, com uso do quadro e projetor, apresentando momentos de debate e integração com outros temas de referência contemplados no Curso de Bacharelado em Agronomia.

Os alunos participarão de aula teórico-prática em laboratórios, bem como nas Unidades Educativas de Produção do IF Catarinense Câmpus Rio do Sul, com objetivo de desenvolver análise do ambiente de produção, vislumbrando uma melhor produtividade e atendimento as demandas de mercado.

No período das aulas os alunos terão a oportunidade de participar de eventos de ordem técnica, como viagens com objetivo de ampliar os conhecimentos técnicos e manter um intercâmbio profissional.

Com relação ao rendimento do aluno(a), quando for considerado abaixo da média, o mesmo terá uma oportunidade de realizar uma avaliação ao final do semestre, referente

a todo conteúdo ministrado. Não obstante, o professor estará realizando uma análise das duas notas referente as provas e substituindo a menor nota.

No caso de trabalhos práticos individuais ou em grupo, não concluídos durante a carga horária normal da disciplina, os alunos poderão concluir com a supervisão do professor durante os dias da semana, quando necessário, do período de 12h e 30 min às 13h e 10min.

VIAGENS DE ESTUDO

CRONOGRAMA DE VIAGENS			
Data	**Turma(s)**	**Local**	**Justificativa**
06/05/2016	7ª Fase	Empresa EPAGRI Ituporanga (SC)	Viagem técnica a ser agendada com a empresa EPAGRI (disponibilidade de data e horário) • Justificativa: possibilitar ao acadêmico a vivência com os projetos de pesquisa com olerícolas implantados no local, bem como a visita a um produtor de hortaliças (sistemas de irrigação), previamente agendado pelos Técnicos/Pesquisadores da EPAGRI.
17/06/2016	7ª Fase	Empresa EPAGRI Curitibanos (SC) Frei Rogério (SC)	Viagem técnica a ser agendada com a empresa EPAGRI (disponibilidade de data e horário) • Justificativa: possibilitar ao acadêmico a vivência com os projetos de pesquisa e produção com olerícolas implantados na região, bem como a visita a uma cooperativa de processamento de alho, previamente agendada pelos Técnicos/Pesquisadores da EPAGRI.
08/04/2016	7ª Fase	Empresa CEASA São José (SC) Cultivo Protegido Camboriú (SC)	Viagem técnica a ser agendada com a empresa CEASA (disponibilidade de data e horário) • Justificativa: possibilitar ao acadêmico a vivência com o setor de comercialização de hortaliças. Não obstante, será analisada a possibilidade de visita em uma propriedade com produção de hortaliças em sistema de cultivo

			protegido.

VII- AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

A avaliação será constante e feita procurando-se verificar se as habilidades propostas estão sendo atingidas, levando-se em conta além do conhecimento Técnico a Formação Humana, manifestada através das atitudes e atos do dia a dia do ambiente escolar.

As avaliações serão organizadas da seguinte forma:

1ª Avaliação (15%) – Trabalho em grupo (análise de uma área na propriedade com objetivo de produção de hortaliças). Não obstante, as temáticas abordadas deverão ter um enfoque técnico, produtivo, de mercado e sustentabilidade ambiental.
Temas: a) relevo (caracterização); b) área de produção (tipo de solo, fertilidade, croqui da área); c) água (qualidade e quantidade); d) fatores climáticos (radiação solar, temperatura, umidade relativa, chuva, vento, granizo, geada e outros); e) energia elétrica (rede de energia monofásica ou trifásica); f) acesso (estrada de barro, areia ou com pavimentação); g) fornecedores (insumos agropecuários); h) mercado (local, regional e outros); i) investimento (estrutura, serviço, aquisição de produtos) e ao final desenvolver um Parecer Técnico do grupo de trabalho.

2ª Avaliação (35%) – Avaliação escrita (conteúdo ministrado)

3ª Avaliação (50%) – Avaliação escrita (conteúdo ministrado)

VIII- REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

REFERÊNCIAS BÁSICAS

FILGUEIRA, F.A.R. **Novo Manual de Olericultura**: agrotecnologia moderna na produção e comercialização de hortaliças. 3. ed. rev. e ampl. Viçosa: Ed. UFV, 2008. 421p.

FONTES, P.C.R. Olericultura: teoria e prática. Viçosa: Ed. UFV, 2005. 486p.

SOUZA, Jacimar Luis de; RESENDE. Patrícia. Manual de horticultura orgânica. 2.ed. rev. ampl. Viçosa: Aprenda Fácil, 2006. 843p.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

MINAMI, K. **Produção de mudas de alta qualidade em horticultura**. São Paulo: T. A. Queiroz, 1995. Vii, 128p.

HENZ, G.P.; ALCÂNTARA, F.A.; RESENDE, F.V. **Produção orgânica de hortaliças: o produtor pergunta, a Embrapa responde**. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2007. 308p. (500 perguntas, 500 respostas)

WENDLING, I.; GATTO, A. **Substratos, adubação e irrigação na produção de mudas**. Viçosa: Aprenda Fácil, 2002. 165p.

WORDELL FILHO, João Américo. **Manejo fitossanitário na cultura da cebola**. Florianópolis: Epagri, 2006. 226 p.

PEREIRA, A. S.; DANIELS, J. O **cultivo da batata na Região Sul do Brasil**. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2003. 567p.

Rio do Sul, SC, 15 de fevereiro de 2016.

Professor	Supervisão Pedagógica