



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA



FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

CÓDIGO:	COMPONENTE CURRICULAR: OLERICULTURA I	
UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE: INSTITUTO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS		SIGLA: ICIAG
CH TOTAL TEÓRICA: 30 horas	CH TOTAL PRÁTICA: 15 horas	CH TOTAL: 45 horas

1. **OBJETIVOS**

Ao final da disciplina o estudante será capaz de: conhecer os aspectos gerais da produção das principais hortaliças folhosas, flores e frutos, tendo a base necessária para conduzir uma horta comercial ou assessorar um produtor desses tipos de hortaliças, identificando e propondo soluções para os problemas de formação e produção desta horta.

2. **EMENTA**

Conceitos e histórico, importância econômica, social e nutricional das hortaliças; classificação das hortaliças; características e tipos de produção de hortas no Brasil; aspectos gerais da propagação e adubação das hortaliças; produção das principais hortaliças folhosas, flores e frutos.

3. **PROGRAMA**

1. Conceito, histórico e importância das hortaliças

1.1. Definições e conceitos

1.2. Histórico no Brasil

1.3. Dados de produção no mundo e no Brasil

1.4. Distribuição mundial e brasileira

1.5. Importância nutricional e social

2. Classificação, características e tipos de produção de hortaliças

2.1. Classificação baseada nas partes utilizadas na alimentação

2.2. Principais famílias e espécies cultivadas comercialmente

2.3. Características da Olericultura

2.4. Tipos de explorações olerícolas

3. Propagação e implantação de hortaliças folhosas, flores e frutos

3.1. Propagação sexuada

3.2. Propagação assexuada

5. Manejo, produção e comercialização das principais hortaliças folhosas, flores e frutos

3.1. Alface

3.2. Tomate

3.3. Pimentas e Pimentões

3.4. Morango

3.5. Melão

3.6. Melancia

3.7. Couve-flor, Brócolis Couve-folha e Repolho

4. Aspectos fisiológicos das principais hortaliças folhosas, flores e frutos

4.1. Crescimento vegetativo

4.2. Florescimento

4.4. Relações hídricas

4.5. Nutrição mineral

4.6. Fotossíntese

4.8. Fotoperíodo

4.9. Temperatura

5. Exigências climáticas e microambiente do cultivo das principais hortaliças folhosas, flores e frutos

6. Manejo de pragas e doenças sob sistema convencional e orgânico das principais hortaliças folhosas, flores e frutos

7. Comercialização, transporte e embalagens das principais hortaliças folhosas, flores e frutos

4. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. FILGUEIRA, F. A. R. **Novo manual de olericultura: agrotecnologia moderna na produção e comercialização de hortaliças**. 3. ed. Viçosa: Universidade Federal de Viçosa, 2008. 412 p.
2. _____. **Solanáceas: agrotecnologia moderna na produção de tomate, batata, pimentão, pimenta, berinjela e jiló**. Lavras: Universidade Federal de Lavras, 2003. 333 p.
3. FONTES, P. C. R. **Olericultura: teoria e prática**. Viçosa: Universidade Federal de Viçosa, 2005.

5. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. ALVARENGA, M. A. R. **Tomate: produção em campo, casa de vegetação e hidroponia**. 2. ed. Lavras: Editora UFLA, 2013. 455 p.
2. FRANÇA, F. H. et al. **Pimentas e pimentões no Brasil**. Brasília: Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, 2000.
3. GUIMARÃES, M. A. **Produção de melancia**. Viçosa: Editora UFV, 2013. 144 p.
4. REIFSCHEIDER, F. J. B. **Capsicum: pimentas e pimentões no Brasil**. Brasília: Embrapa, Comunicação para Transferência de Tecnologia, 2000, 113 p.
5. SILVA, J. B. C. da; GIORDANO, B. **Tomate para processamento industrial**. Brasília: Embrapa Comunicação para Transferência de Tecnologia, 2000. 168 p.

6. APROVAÇÃO

Prof. Dr. Ricardo Falqueto Jorge

Prof. Dr. Beno Wendling

Diretor do Instituto de Ciências Agrárias

Coordenador do Curso de Graduação em
Agronomia *Campus* Monte Carmelo

Portaria R Nº 889/2017

Portaria R Nº 879/2017



Documento assinado eletronicamente por **Ricardo Falqueto Jorge, Coordenador(a)**, em 30/10/2018, às 14:22, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Beno Wendling, Diretor(a)**, em 31/10/2018, às 10:00, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0811021** e o código CRC **F6AB2327**.

Referência: Processo nº 23117.070756/2018-41

SEI nº 0811021