



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA



FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

CÓDIGO:	COMPONENTE CURRICULAR: OLERICULTURA II	
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 de raízes, tubérculos e bulbos, tendo a base necessária para conduzir uma horta comercial ou assessorar um produtor, identificando e propondo soluções para os problemas de formação e produção desta horta.

2. **EMENTA**

Aspectos ambientais e gerais do cultivo protegido e hidropônico e, apresentação e discussão das tecnologias de produção das principais hortaliças de raízes, bulbosas e tuberosas. Botânica, exigências climáticas e sistemas de cultivo. Tratos culturais e aspectos de colheita, cura, classificação e comercialização de bulbos e raízes tuberosas (cebola, alho, cenoura, beterraba, mandioquinha-salsa e batata-doce).

3. **PROGRAMA**

1. Cultivo protegido de hortaliças

1.1. Formas de cultivo protegido

1.2. Fatores ambientais

1.3. Principais hortaliças cultivadas sob tal sistema

2. Cultivos protegidos fora do solo

2.1. Hidroponia estrita

2.2. Cultivo em substratos

3. Manejo, produção e comercialização das principais hortaliças raízes, bulbos e tubérculos

3.1. Batata

3.2. Beterraba

3.3. Cenoura

3.4. Cebola

3.5. Alho

4. Aspectos fisiológicos das principais hortaliças raízes, bulbos e tubérculos

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 raízes, bulbos e tubérculos

6. Manejo de pragas e doenças sob sistema convencional e orgânico das principais hortaliças raízes, bulbos e tubérculos

7. Comercialização, transporte e embalagens das principais hortaliças raízes, bulbos e tubérculos

4. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. FILGUEIRA, F. A. R. **Novo manual de olericultura: agrotecnologia moderna na produção e comercialização de hortaliças**. 3. ed. Viçosa: Editora UFV, 2008.
2. FONTES, P. C. R. **Olericultura: teoria e prática**. Viçosa: Editora UFV, 2005.
3. GOTO, R.; TIVELLI, S. W. **Produção de hortaliças em ambiente protegido: condições subtropicais**. Jaboticabal: Universidade Estadual Paulista, 1998.

5. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. ANDRIOLO, J. L. **Fisiologia das culturas protegidas**. Santa Maria: Universidade Federal de Santa Maria, 1999.
2. LUENGO, R. F. A.; CALBO, A. G. **Armazenamento de hortaliças**. Brasília: Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, 2001.
3. MENDES, A. M. S. et al. **Coleção plantar: a cultura da cebola**. 2. ed. Brasília: Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, 2012.
4. NICK, C.; BORÉM, A. **Alho: do plantio a colheita**. Viçosa: Editora UFV, 2017.
5. RODRIGUES, L. R. F. **Técnicas de cultivo hidropônico e de controle ambiental: no manejo de pragas, doenças e nutrição vegetal em ambiente protegido**. Jaboticabal: Fundação de Apoio a Pesquisa, Ensino e Extensão, 2002.

6. APROVAÇÃO

Prof. Dr. Ricardo Falqueto Jorge
 Coordenador do Curso de Graduação em
 Agronomia *Campus* Monte Carmelo
 Portaria R Nº 879/2017

Prof. Dr. Beno Wendling
 Diretor do Instituto de Ciências Agrárias
 Portaria R Nº 889/2017



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 10:01, 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 **0811029** e o código CRC **0F8FA93C**.

