UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA
Instituto de Ciências Agrárias
Rodovia BR 050, Km 78, Bloco 1CCG - Bairro Glória, Uberlândia-MG, CEP 38400-902
Telefone: 34 2512-6700 - www.iciag.ufu.br - iciag@ufu.br

PLANO DE ENSINO

1. IDENTIFICAÇÃO

Componente Curricular:	Olericultura							
Unidade Ofertante:	Instituto de Ciências Agrárias							
Código:	GAG541	Período/Série:		7º		Turma:	G	
Carga Horária:					Natureza:			
Teórica:	30	Prática:	30	Total: 60	Obrigatória:	(X)	Optativa:	( )
Professor(A):	Renata Castoldi				Ano/Semestre:		2024-2	
Observações:	a) O e-mail institucional do docente para quaisquer esclarecimentos é: rcastoldi@ufu.br . b) Disciplina ofertada conforme Resoluções: Resolução nº 46/2022 - CONGRAD - Das Normas de Graduação; Resolução nº 87/2024 - CONSUN - Calendário Acadêmico 2024-1 e 2024-2 - Ajustes na RESOLUÇÃO CONGRAD Nº 73/2022 que aprova o calendário acadêmico da Graduação, referente aos períodos letivos 2022/1, 2022/2, 2023/1 e 2023/2 e Resolução nº 30/2011 - CONGRAD que dispõe sobre a composição do Plano de Ensino. c) Ao se matricular na disciplina, o(a) discente declara-se ciente das normas estabelecidas nesse plano de ensino e nas resoluções supracitadas. d) A seu critério, o docente poderá agendar aulas aos sábados letivos. e) Os discentes devem conferir o Regimento Geral da Universidade Federal de Uberlândia (https://ufu.br/sites/ufu.br/files/media/documento/regimento_geral_da_ufu.pdf), especialmente no que diz respeito a fraudes ou comportamento fraudulento, observados no Art. 196, do capítulo III do regime disciplinar. f) A distribuição e a totalização da pontuação dos critérios avaliativos seguem a o Art. 126 da Resolução 46/2022 do CONGRAD. g) Os critérios de aprovação seguem o Art. 127 da Resolução 46/2022 do CONGRAD. h) A vista das avaliações deverá ser solicitada até cinco dias corridos a contar da data de divulgação do resultado, atendendo o parágrafo 1º do Art. 132 da Resolução 46/2022 do CONGRAD. i) As regras e o prazo de solicitação de atividade acadêmica avaliativa fora de época estão de acordo com os Art. 137 e 139 da Resolução 46/2022 do CONGRAD. j) Os critérios para a atividade avaliativa de recuperação de aprendizagem seguem o Art. 141 da Resolução 46/2022 do CONGRAD.							

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; aspectos ambientais e gerais do cultivo a campo, cultivo protegido e cultivo orgânico e, produção das principais hortaliças folhosas, flores, frutos, raízes, tubérculos e bulbos.

3. JUSTIFICATIVA

Introduzir conceitos e técnicas do cultivo das principais espécies olerícolas. Tal conhecimento será de extrema relevância a formação do profissional da área agronômica.

4. OBJETIVO

Objetivo Geral:

Conhecer os aspectos gerais da produção das principais hortaliças folhosas, flores, frutos, 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.

Objetivos Específicos:

- Conhecer os aspectos gerais sobre a produção de alface, tomate, melancia e melão, batata, alho e cebola e suas relações com o solo e a atmosfera;
- Situar as culturas economicamente no âmbito nacional e internacional.

5. PROGRAMA

5.1. Conceito, histórico e importância das hortaliças
- 5.1.1. Definições e conceitos
- 5.1.2. Histórico no Brasil
- 5.1.3. Dados de produção no mundo e no Brasil
- 5.1.4. Distribuição mundial e brasileira
- 5.1.5. Importância nutricional e social

5.2. Classificação, características e tipos de produção de hortaliças
- 5.2.1. Classificação baseada nas partes utilizadas na alimentação
- 5.2.2. Principais famílias e espécies cultivadas comercialmente
- 5.2.3. Características da Olericultura
- 5.2.4. Tipos de explorações olerícolas

5.3. Propagação e implantação de hortaliças folhosas, flores e frutos
- 5.3.1. Propagação sexuada
- 5.3.2. Propagação assexuada

5.4. Manejo, produção e comercialização das principais hortaliças folhosas, flores e frutos
- 5.4.1. Alface
- 5.4.2. Tomate
- 5.4.3. Pimentas e Pimentões
- 5.4.4. Morango
- 5.4.5. Melão

5.4.6. Melancia
5.4.7. Couve-flor, Brócolis Couve-folha e Repolho
5.5. Aspectos fisiológicos das principais hortaliças folhosas, flores e frutos
5.5.1. Crescimento vegetativo
5.5.2. Florescimento
5.5.3. Relações hídricas
5.5.4. Nutrição mineral
5.5.5. Fotossíntese
5.5.6. Fotoperíodo
5.5.7. Temperatura
5.6. Exigências climáticas e microambiente do cultivo das principais hortaliças folhosas, flores e frutos
5.7. Manejo de pragas e doenças sob sistema convencional e orgânico das principais hortaliças folhosas, flores e frutos
5.8. Comercialização, transporte e embalagens das principais hortaliças folhosas, flores e frutos

6. METODOLOGIA

6.1) Organização das aulas

Turma	Dia da semana	Horário	Local
G	Quarta-feira	8h50min às 12h20min	1A 216
Observações: *Sujeito a alteração pela coordenação do curso em função da necessidade de ajustes no horário e espaço físico.*			

6.2) Atendimento ao aluno

Dia da semana	Horário	Local
Quarta-feira	14h00min às 15h00min	1A 324
Observações: As dúvidas referentes aos assuntos ministrados sempre poderão ser esclarecidas no início das aulas e fora do horário das aulas na sala 1A 324 mediante agendamento prévio com a docente.		

6.3) Técnicas de ensino utilizadas

[X] Expositiva	[ ] Seminário	[ ] Estudo dirigido	[ ] Debates	[ ] Desenvolvimento de Pesquisa	[X]
[ ] Oficinas	[ ] Realização de experimentos	[ ] Dinâmica de grupos	[ ] Painéis	[ ] Exposição dialogada	

Observações:
*Aulas práticas em produtores de hortaliças, visando conhecer aspectos importantes das culturas, tais como cultivares, morfologia e manejo integrado de p
* Entrega de um catálago de hortaliças, contendo fotos, pragas, doenças e cultivares.

6.4) Material adicional

Repasse de Arquivos
Os discentes deverão acessar o Plano de Ensino, onde constam todas as bibliografias recomendadas. Além disso, a docente disponibilizará material impresso de todo o conteúdo abordado em sala de aula na Matrix Copiadora.

6.5) Recursos necessários para execução de aulas e atividades

Programas ou Aplicativos e Instrumentos/Equipamentos Necessários
* As aulas teóricas são expositivas e contarão com auxílio de projeção, lousa e giz. * As aulas práticas serão realizadas em lavouras de produção de algumas olerícolas cultivadas em Minas Gerais.

6.6) Ambientes virtuais de apoio ao estudante

[X] Moodle	[ ] WhatsApp	[ ] Telegram	[ ] Teams	[ ] Instagram	[ ] Outro	[ ] Nenhum

* A disciplina está hospedada no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) - Moodle UFU.
* Curso Moodle: GAG 541 - Olericultura GRADUAÇÃO (https://www.moodle.ufu.br/course/view.php?id=5205).
* A docente realizará a matricula dos discentes na plataforma Moodle, através do e-mail informado pela coordenação.

6.7) Cronograma de desenvolvimento do conteúdo proposto

Semana	Data	Conteúdo Programático ou Atividade
1	11/12/2024	Apresentação da disciplina
		Definição de grupos e explicação sobre trabalho
2	18/12/2024	Introdução e conceitos sobre Olericultura
		Introdução e conceitos sobre Olericultura
3	05/02/2025	Hortaliças folhosas: Cultivo da alface
		Hortaliças folhosas: Cultivo da alface
4	12/02/2025	Hortaliças frutos: Cultivo do tomateiro
		Hortaliças frutos: Cultivo do tomateiro
5	19/02/2025 (manhã)	Visita técnica ao produtor de tomate
		Visita técnica ao produtor de tomate
6	19/02/2025 (tarde)	Atividade acadêmica: Relatório escrito sobre a visita técnica ao produtor de tomate.
		Atividade acadêmica: Relatório escrito sobre a visita técnica ao produtor de tomate.
		Visita técnica ao produtor de mudas de hortaliças

7	26/02/2025	Visita técnica ao produtor de mudas de hortaliças
8	06/03/2025	**PRIMEIRA AVALIAÇÃO TEÓRICO-PRÁTICA (A_1)**
		PRIMEIRA AVALIAÇÃO TEÓRICO-PRÁTICA (A_1)
9	12/03/2025	Hortaliças frutos: Cultivo do melão e da melancia
		Hortaliças frutos: Cultivo do melão e da melancia
10	19/03/2025	Hortaliças raízes: Cultivo da cenoura
		Hortaliças raízes: Cultivo da cenoura
11	26/03/2025	Hortaliças bulbos: Cultivo do alho
		Hortaliças bulbos: Cultivo do alho
12	02/04/2025	**SEGUNDA AVALIAÇÃO TEÓRICO-PRÁTICA (A_2)**
		SEGUNDA AVALIAÇÃO TEÓRICO-PRÁTICA (A_2)
13	09/04/2025	Hortaliças tubérculos: Cultivo da batata
		Hortaliças tubérculos: Cultivo da batata
14	16/04/2025 (manhã)	Visita Técnica ao produtor de batata e alho e **ENTREGA DO TRABALHO**
		Visita Técnica ao produtor de batata e alho e **ENTREGA DO TRABALHO**
15	16/04/2025 (tarde)	Atividade acadêmica: Relatório escrito à mão sobre a visita técnica ao produtor de alho e batata
		Atividade acadêmica: Relatório escrito à mão sobre a visita técnica ao produtor de alho e batata
16	23/04/2025	Hortaliças bulbos: Cultivo da cebola
		Hortaliças bulbos: Cultivo da cebola
17	30/04/2025	**TERCEIRA AVALIAÇÃO TEÓRICO-PRÁTICA (A_3)**
		TERCEIRA AVALIAÇÃO TEÓRICO-PRÁTICA (A_3)
18	07/05/2025	**AVALIAÇÃO DE RECUPERAÇÃO DE APRENDIZAGEM**
		AVALIAÇÃO DE RECUPERAÇÃO DE APRENDIZAGEM

* O cronograma de aulas poderá sofrer alterações no decorrer do semestre.

7. AVALIAÇÃO

7.1) Cronograma das avaliações

Formas de Avaliação				
Data	**Categoria**	**Forma**	**Local**	**Pontuação**
06/03/2025	Regular	Prova presencial - Teórica e prática com questões discursivas e/ou questões de múltipla escolha.	1A 216*	25
02/04/2025	Regular	Prova presencial - Teórica e prática com questões discursivas e/ou questões de múltipla escolha.	1A 216*	30
16/04/2025	Regular	Entrega de trabalho	Moodle	15
23/04/2025	Regular	Prova presencial - Teórica e prática com questões discursivas e/ou questões de múltipla escolha.	1A 216*	30
			Soma:	100
07/05/2025	Recuperação	Prova presencial - Teórica e prática com questões discursivas e/ou questões de múltipla escolha.	1A 216*	100

*Poderá ser alterado em função do número de alunos matriculados. Caso haja mais de 20 alunos matriculados, uma semana antes da avaliação será aberto uma ordem de serviço, a fim de agendar sala de aula que comporte adequadamente os alunos para realização da avaliação, e o local, será comunicado via Moodle a todos os estudantes.

7.2) Avaliações regulares e fora de época

Para o acompanhamento e a verificação da aprendizagem do estudante serão aplicados:

a) Um trabalho: entrega de um catálogo contendo fotos das seguintes hortaliças: alface, tomate, pimentão, repolho, couve-flor, couve-brócolis, alho, batata, cebola e cenoura.

As fotos do catálogo devem ser tiradas pelo próprio grupo. Não serão aceitas fotos extraídas da internet, livros ou similares. Além disso, abaixo de cada foto, devem conter: espécie, família, três principais cultivares plantadas no estado de Minas Gerais, espaçamento mais utilizado e principais pragas e doenças de maior ocorrência no verão e no inverno.

Os grupos serão definidos no primeiro dia de aula e não poderá ocorrer troca de integrantes após a definição deste. Caso o discente não compareça a aula no dia da definição dos grupos, este será definido pela docente.
No dia estabelecido pela docente (16/04/2025), um integrante de cada grupo deverá anexar no Moodle o catálogo em PDF. Serão avaliados para compor a nota final do trabalho: nome correto da espécie e da família, se o discente adicionou abaixo de cada foto: três principais cultivares plantadas no estado de Minas Gerais, espaçamento mais utilizado no estado de Minas Gerais e as principais pragas e doenças de maior ocorrência no verão e no inverno, no estado de Minas Gerais.

b) Três Provas individuais aplicadas nos dias 06/03/2025, 02/04/2025 e 23/04/2025, com duração de até duas horas cada. As provas consistirão em questões dissertativas e/ou de múltipla escolha. Caso seja detectada cópia das informações, será atribuída nota zero para todos os discentes envolvidos. A Resolução 46/2022 CONGRAD estabelece em seu Art. 127, que para ser aprovado(a), o(a) estudante deverá obter, no mínimo, 60 (sessenta) pontos de aproveitamento acadêmico e 75% (setenta e cinco por cento) de frequência nas atividades acadêmicas. Todas as avaliações ocorrerão de forma presencial e deverão ser resolvidas em sala de aula individualmente por cada discente, sem direito à consulta.

- Avaliação fora de época (prova de segunda chamada)

O aluno que se ausentar em alguma das atividades avaliativas, descritas no item 7.1, deverá encaminhar para o e-mail do docente responsável pela disciplina o pedido de avaliação fora de época, contendo a justificativa pela ausência e anexando os documentos comprobatórios, no prazo de até TRÊS dias úteis, contados a partir da data de realização da avaliação perdida (conforme normas gerais de graduação) (Resolução 46/2022 CONGRAD: Art. 138 e 139).

O processo será julgado de acordo com as normas de graduação e, caso deferido, o discente realizará a avaliação de reposição no dia e horário a combinar com a docente. A avaliação constituirá de uma prova escrita abrangendo todo o conteúdo da disciplina.

Segundo Resolução CONGRAD 46/2022 - Art. 138: O professor deverá aplicar atividade acadêmica avaliativa fora de época, desde que devidamente comprovado, quando ocorrer a ausência do estudante pelos seguintes motivos:

I – exercícios ou manobras efetuadas na mesma data e hora, em caso de Serviço Militar Temporário, conforme a Lei nº 4.375, de 17 de agosto de 1964

II – problema de saúde devidamente comprovado por atestado;

III – falecimento de filhos, pais, cônjuges e dependentes econômicos.

O discente que não tiver a avaliação fora de época deferida pelo docente, deverá encaminhar solicitação ao Colegiado do curso, sempre

respeitando os prazos estabelecidos pela Resolução.

7.3) Avaliação de recuperação

O discente que possuir frequência mínima de 75% na disciplina tem direito a uma avaliação de recuperação. Para realizar a prova, o discente deverá encaminhar para o e-mail do professor responsável pela disciplina, uma solicitação manifestando o desejo e o comprometimento da realização da avaliação de recuperação.

Esta avaliação terá valor de 100 pontos e ocorrerá no dia 07/05/2025 das 08h50min às 10h50min. O conteúdo cobrado será todo aquele ministrado no semestre.

A nota final será calculada pela média simples da pontuação obtida no semestre e na avaliação de recuperação. Caso o aluno ultrapasse a média para sua aprovação na disciplina, sua média final a ser lançada no sistema será de 60 pontos.

7.4) Divulgação dos resultados

Os resultados das avaliações serão divulgados no Moodle.

7.5) Vista das avaliações

As vistas das avaliações serão realizadas sempre após as atividades, em datas e horários estabelecidos pelo docente e comunicados via Moodle, respeitando o estabelecido nas normas gerais de graduação.

7.6) Frequência

Avaliação da Frequência (mínimo de 75%)			
[X] Chamada em sala de aula	[X] Lista de presença	[ ] Entrega de trabalhos	[ ] Outro
Nota: O estudante é responsável pela anotação das suas faltas, não sendo responsabilidade do docente informar as faltas no decorrer do semestre.			

8. BIBLIOGRAFIA

Básica

FILGUEIRA, F. A. R. **Novo manual de olericultura: agrotecnologia moderna na produção e comercialização de hortaliças**. 3. ed. Viçosa: Universidade Federal de Viçosa, 2008.

. _____. Solanáceas: agrotecnologia moderna na produção de tomate, batata, pimentão, pimenta, berinjela e jiló. Lavras: Universidade Federal de Lavras, 2003. 333 p.

FONTES, P. C. R. **Olericultura: teoria e prática**. Viçosa: Universidade Federal de Viçosa, 2005.

GOTO, R.; TIVELLI, S. W. **Produção de hortaliças em ambiente protegido: condições subtropicais.** Jaboticabal: Universidade Estadual Paulista, 1998.

Complementar

ALVARENGA, A. L. B. et al. **Processamento mínimo de frutas e hortaliças: tecnologia, qualidade e sistemas de embalagem**. Brasília: Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, 2011.

ANDRIOLO, J. L. **Fisiologia das culturas protegidas**. Santa Maria: Universidade Federal de Santa Maria, 1999.

CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. **Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio**. 2. ed. Lavras: Universidade Federal de Lavras, 2005.

FERREIRA, M. E.; CASTELLANE, P. D.; CRUZ, M. C. P. **Nutrição e adubação de hortaliças**. Piracicaba: Potafos, 1993.

FRANÇA, F. H. et al. **Pimentas e pimentões no Brasil**. Brasília: Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, 2000.

GUIMARÃES, M. A. Produção de melancia. Viçosa: Editora UFV, 2013. 144 p. 4.

KÄMPF, A. N.; FERMINO, M. A. **Substratos para plantas: a base da produção vegetal em recipientes**. Porto Alegre: Genesis, 2000.

LUENGO, R. F. A.; CALBO, A. G. **Armazenamento de hortaliças**. Brasília: Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, 2001.

MENDES, A. M. S. et al. **Coleção plantar: a cultura da cebola**. 2. ed. Brasília: Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, 2012.

MORETTI, C. L. et al. **Manual de processamento mínimo de frutas e hortaliças**. Brasília: Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, 2007.

NASCIMENTO, W. M. (Ed.). **Hortaliças: tecnologia de produção de sementes**. Brasília: Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, 2011.

REIFSCHNEIDER, F. J. B. Capsicum: pimentas e pimentões no Brasil. Brasília: Embrapa, Comunicação para Transferência de Tecnologia, 2000, 113 p. 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.

SILVA, J. B. C. da; GIORDANO, B. Tomate para processamento industrial. Brasília: Embrapa Comunicação para Transferência de Tecnologia, 2000. 168 p.

9. APROVAÇÃO

Aprovado em reunião do Colegiado realizada em: ____/____/_____

Coordenação do Curso de Graduação: _____

Documento assinado eletronicamente por **Renata Castoldi**, **Professor(a) do Magistério Superior**, em 24/02/2025, às 14:02, 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 **5939922** e o código CRC **3C89D989.**