



Ministério da Educação
Universidade Federal do Cariri
Centro de Ciências Agrárias e da Biodiversidade
Curso de Agronomia

COMPONENTE CURRICULAR	PRÉ-REQUISITO	CRED.	TEOR.	PRÁT.	EAD	EXT	TOTAL
AGR0209 Olericultura	AGR(novo) Horticultura Geral	4	32	24	0	8	64

1

Unidade Acadêmica Responsável: Centro de Ciências Agrárias e da Biodiversidade - CCAB					
Componente Curricular:			Tipo:	Caráter	
AGR(novo) OLERICULTURA			Disciplina	Obrigatória	
Semestre de Oferta:	Habilitação:		Regime:		
7º semestre	--		Semestral		
Pré-Requisito:		Correquisito:	Equivalência:		
AGR(novo) Horticultura Geral		Não tem	AGR0036 Olericultura ou AGR0117 Olericultura		
Carga Horária – horas(h)					
Nº Créditos:	Teórica:	Prática:	EaD:	Ext.:	Total:
04	32	24	00	08	64
Ementa:					
Aspectos gerais da Olericultura, importância econômica, olerícolas de maior importância, Aspectos técnicos do cultivo do tomateiro, do pimentão, do alface, do meloeiro, da cenoura, do coentro, da cebolinha e das brássicas. Atividades de extensão em olericultura.					
Objetivos Gerais:					
Fornecer aos alunos os elementos básicos necessários para o desenvolvimento de atividades na área de olericultura, descrevendo a Importância econômica e social, aspectos de produção e cultivo das principais hortaliças.					
Objetivos Específicos:					
Ao final do semestre, os alunos deverão ser capazes de caracterizar e classificar as plantas hortícolas, reconhecendo sua importância e categorias de cultivos; Conhecer a taxonomia, morfologia, biologia floral e aspectos de reprodução das hortaliças estudadas; Diferenciar os métodos de propagação, cultivo e principais tratos culturais das hortaliças e suas vantagens e desvantagens; Possibilitar aos alunos, tanto na teoria quanto na prática, a importância das adubações no crescimento e desenvolvimento das plantas, com ênfase na adubação orgânica; Compreender os processos fundamentais que ocorrem na planta sobre os processos de colheita e pós-colheita de frutos; Participar ativamente nas aulas práticas referentes aos assuntos discutidos em sala de aula.					
Competências a serem desenvolvidas:					
Introduzir conhecimentos fundamentais que perpassem pela importância do cultivo de hortaliças , identificar principais hortaliças cultivadas no Ceará, em como diferenciar e aplicar as diersas técnicas de propagação e cultivo e pós colheita destas.					
Habilidades a serem desenvolvidas:					
Ao final do semestre, os alunos deverão ser capazes de perceber a importância socioeconômica e ética da Olericultura de base agroecológica no contexto da agricultura sustentável e a importância dos tratos culturais como aliados à consecução de uma produção olerícola de qualidade. Utilizar as competências da produção de hortaliças folhosas, tuberosas e frutos de base agroecológica e reconhecer a importância da prática da agricultura orgânica em hortaliças como fator preponderante à melhoria do ecossistema e da qualidade de vida dos consumidores. Capacidade de desenvolver atividade de extensão em olericultura.					
Conteúdos a serem desenvolvidos:					

- Apresentação do programa da disciplina. Introdução a Olericultura. Conceitos Básicos.Contexto na Economia: Situação Mundial; Situação no Brasil; Características favoráveis do Nordeste. Potencialidades do Nordeste; Olerícolas de maior Importância. Perspectivas futuras. - Cultura Do Tomateiro: Importância econômica e social - Taxonomia; Morfologia; Biologia Floral; Reprodução; Tipos; Variedades; Indústria; Mesa; Propagação; Produção de mudas; Características de viveiro; Características de recipientes; Substratos; Irrigação; Doenças e pragas de viveiro; Muda pronta ; Plantio;Preparo de solo ;Espaçamento; Tutoramento; Sistemas de irrigação; Preparo da cova; Adubações de plantio; Plantio propriamente dito; Tratos culturais; Desbrota; Tipos de condução; Adubações de cobertura/fertiirrigação; Pragas e doenças ; Colheita e pós-colheita; Embalagem; Processamentos; Transporte e Comercialização. - Cultura Do Pimentão - Cultura Do Alface - Cultura Do Meloeiro - Cultura Da Cenoura - Cultura Do Coentro, Da Cebolinha - Cultura Das Brássicas - Atividades de extensão em olericultura
Metodologias de ensino e suas tecnologias:
Nas aulas teóricas serão utilizadas recursos áudio visuais (quadro branco e projetor multimídia) aulas práticas contarão com atividades em campo, visitas técnicas e resolução de exercícios sobre os temas abordados. Também Serão desenvolvidas análises críticas de trabalhos científicos e apresentação de seminários com temas específicos do programa da disciplina.
Cenários de aprendizagem:
A aprendizagem ocorrerá em sala de aula, aulas práticas e em visitas técnicas, com desenvolvimento de atividades individuais e/ou em grupos.
Modos de integração entre teoria e prática:
As aulas de exposição oral dialogada, vídeos, seminários etc. que constituirão esta disciplina serão integrados através do comparativo com as diversas aulas práticas no horto didático e visitas técnicas durante o semestre.
Sistema de avaliação do ensino e da aprendizagem:
A avaliação do rendimento escolar ocorrerá da seguinte forma: Assiduidade (Frequência e participação); Eficiência (provas parciais não cumulativas envolvendo tópicos relacionados e, quando, necessário, prova final); Notas atribuídas à apresentação de seminários e pesquisas, relacionados ao tema. Avaliação Final: (de acordo com as normas vigentes)
Bibliografia Básica:
ANDRIOLO, J.L. Olericultura geral: princípios e técnicas. Santa Maria: UFSM, 2002. FABICHAK, I. Pomar e horta caseiras. Nobel: São Paulo, 2005. FILGUEIRA, F.A.R. Novo manual de olericultura: agrotecnologia moderna na produção e comercialização de hortaliças. 3.ed. Viçosa: UFV, 2008. HARTMANN, H.T.; KESTER, D.E.; DAVIES Jr., F.T. Plant propagation. New Jersey: Prentice Hall, 2002. SOUZA, J.L.; RESENDE, P. Manual de horticultura orgânica. 2. ed. Viçosa: Aprenda Fácil, 2006.
Bibliografia Complementar:
APEZZATO-DA-GLÓRIA, B. & CARMELO-GUERREIRO, S.M. Anatomia vegetal. 2. ed. Viçosa: Ed. UFV. 2006 HENZ, G. P.; ALCÂNTARA, F. A.; RESENDE, F. V. Produção orgânica de hortaliças: o produtor pergunta, a Embrapa responde. Brasília: EMBRAPA, 2007.