



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

PROGRAMA DE DISCIPLINA

1. Curso: Agronomia	2. Código: 303
---------------------	----------------

3. Modalidade(s):	Bacharelado	X	Licenciatura	
	Profissional		Tecnólogo	
4. Currículo (2006/2):				

5. Turno(s):	Diurno	X	Vespertino		Noturno	
--------------	--------	---	------------	--	---------	--

6. Unidade Acadêmica: Campus Cariri

7. Departamento: Curso de Agronomia

8. Código PROGRAD:	AGR0036
9. Nome da Disciplina:	OLERICULTURA

10. Pré-Requisito(s):	AGR0029
-----------------------	---------

11. Carga Horária/Número de créditos:			
Duração em semanas	Carga Horária Semanal 4 horas		Carga Horária Total 64 horas
	Teóricas: 2 horas	Práticas: 2 horas	
Número de Créditos: 4 créditos	Semestre: sexto		

12. Caráter de Oferta da Disciplina:			
Obrigatória:	X	Optativa:	

13. Regime da Disciplina:			
Anual:		Semestral:	X

14. Justificativa:
Ramo da Horticultura que abrange o cultivo de inúmeras espécies vegetais que tem nas últimas décadas se tornando de grande importância para o Nordeste. O aumento do consumo de olerícolas é cada vez mais acentuado e conseqüentemente os investimentos no setor cada vez mais altos, necessitando de um maior número de profissionais capacitados no setor.

15. 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.

16. Descrição do Conteúdo:		
Unidades e Assuntos das Aulas Teóricas	Semana	Nº de Horas-aulas
1. 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	1ª e 2ª	4
2. 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.	3ª e 4ª	4
3. CULTURA DO PIMENTÃO: Importância econômica e social; Taxonomia; Morfologia; Biologia Floral; Reprodução; Tipos; Variedades; 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; Adubações de cobertura/fertiirrigação; Pragas e doenças; Colheita e pós-colheita; Embalagem;Processamentos; Transporte e Comercialização.	5ª e 6ª	4
4. CULTURA DO ALFACE: Importância econômica e social; Taxonomia; Morfologia; Biologia Floral; Reprodução; Tipos; Variedades; 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 do leito de plantio; Adubações de plantio; Plantio propriamente dito; Tratos culturais; Desbrota; Adubações de cobertura/fertiirrigação; Pragas e doenças; Hidroponia; Colheita e pós-colheita; Embalagem; Processamentos; Transporte e Comercialização.	7ª e 8ª	4
5. CULTURA DO MELOEIRO: Importância econômica e	9ª e 10ª	4

social; Taxonomia; Morfologia; Biologia Floral; Reprodução; Tipos; Variedades; Propagação; Semeio direto (mais utilizado); Produção de mudas; Características de viveiro/recipientes; Substratos; Irrigação; Doenças e pragas de viveiro; Plantio; Preparo de solo; Espaçamento; Sulcamento; Sistemas de irrigação; Preparo da cova; Adubações de plantio; Tratos culturais; Tipos de condução; Adubações de cobertura/fertirrigação; Pragas e doenças ; Colheita e pós-colheita; Embalagem; Processamentos; Transporte e Comercialização.		
6. CULTURA DA CENOURA: Importância econômica e social; Taxonomia; Morfologia; Biologia Floral; Reprodução; Tipos; Variedades; Propagação (semeio direto); Plantio; Preparo de solo; Espaçamento; Sistemas de irrigação; preparo do leito de plantio; Adubações de plantio; Tratos culturais; Desbaste; Adubações de cobertura/fertirrigação; Pragas e doenças ; Colheita e pós-colheita; Embalagem; Transporte e Comercialização	11 ^a e 12 ^a	4
7. CULTURAS DO COENTRO E DA CEBOLINHA: Importância econômica e social; Taxonomia; Morfologia; Variedades; Reprodução; Propagação (semeio direto e mudas); Plantio; Preparo de solo; Espaçamento; Sistemas de irrigação; Preparo do leito de plantio; Adubações de plantio; Tratos culturais; Desbaste; Adubações de cobertura/fertirrigação; Pragas e doenças; Colheita e pós-colheita; Embalagem; Transporte e Comercialização.	13 ^a e 14 ^a	4
8. CULTURA DAS BRÁSSICAS: Importância econômica e social; Espécies mais cultivadas; Taxonomia; Morfologia; Biologia floral; Reprodução; Tipos; Variedades; Propagação (produção de mudas); Plantio; Preparo de solo; Espaçamento; Sistemas de irrigação; Preparo da cova; Adubações de plantio; Adubações de cobertura/fertirrigação; Pragas e doenças; Colheita e pós-colheita; Embalagem; Transporte e Comercialização.	15 ^a e 16 ^a	4

Unidades e Assuntos das Aulas Práticas	Semana	Nº de Horas-aulas
1. Potencialidades da Olericultura no Nordeste e planejamento de produção de olerícolas	1 ^a	2
2. Tomateiro – Morfologia, biologia floral, produção de mudas	2 ^a	2
3. Tomateiro – Plantio e condução da cultura	3 ^a	2
4. Tomateiro – Fita de vídeo	4 ^a	2
5. Pimentão - Morfologia, biologia floral, produção de mudas	5 ^a	2
6. Pimentão – Plantio e condução da cultura	6 ^a	2
7. Alface – Morf., biol. floral, prod. de mudas, cond. da cultura	7 ^a	2
8. Fita de vídeo – Hidroponia	8 ^a	2
9. Meloeiro - Morfologia, biologia floral, produção de mudas	9 ^a	2
10. Meloeiro – Plantio e condução da cultura	10 ^a	2
11. Meloeiro – Fita de vídeo	11 ^a	2
12. Cenoura – Morfologia, biologia floral, produção de mudas, condução da cultura	12 ^a	2
13. Coentro e Cebolinha – Morf., biol. floral, prod. de mudas,	13 ^a	2

cond. da cultura		
14. Brássicas – Morfologia, biologia floral, produção de mudas condução da cultura	14 ^a	2
15. Fita de vídeo – Cultivo protegido	15 ^a	2
16. Fita de vídeos de olerícolas	16 ^a	2

17. Bibliografia Básica:

FILGUEIRA, A.R.F. **Manual de Olericultura- Agrotecnologia moderna na produção e comercialização de hortaliças**. 2a edição. Viçosa:UFV. 2003. 412p.

Ribeiro; C.S. da C.; LOPES, C.A.; CARVALHO, S.I.C.; HENS, G.P.; Reifschneider, F.J.B. **Pimentas Capsicum**. Brasília:CNPH, 2008.200p.

EMBRAPA – CNPH. **Sistemas de produção**: cultivo da cenoura, da pimenta, cultivo de tomate para industrialização; processamento das mini-cenouras, cultivo da berinjela. Disponível em: www.cnph.embrapa.br/paginas/sistemas_producao. Acesso em 18/03/09.

PIMENTEL et al. **Melão- Pós-colheita**. Embrapa Agroindústria Tropical. Fortaleza, CE. 2000. 43p.

MINAMI, K. **Produção de mudas de alta qualidade em Horticultura**. 2005.128p.

SOUZA, J.L. de; RESENDE, P. **Manual de Horticultura Orgânica**. Viçosa: Aprenda Fácil. 2003. 564p.

SANTOS, L.G.; RESENDE, P. **Cultivo Orgânico de hortaliças em Estufa**. Viçosa, CPT., 2001, 88p.

18. Bibliografia Complementar:

HARTMANN, H.T.; KESTER, D.E.; DAVIES Jr., F.T. et al. **Plant propagation**. New Jersey: Prentice Hall, 2002. 880p.

JANICK, J.A. **A Ciência da Horticultura**. Rio de Janeiro: USAID, 1996. 485p.

19. Avaliação da Aprendizagem:

As avaliações serão através de duas provas parciais e a prova final.

20. Observações:

21. Aprovação do Colegiado da Coordenação do Curso:

Nº da ata da Reunião: ____/____/____ Data de Aprovação: ____/____/____

Coordenador de curso

(Assinatura e Carimbo)

22. Aprovação do Colegiado Departamental:	
Nº da ata da Reunião: ____/____/____	Data de Aprovação: ____/____/____
Chefe(a) do Departamento (Assinatura e Carimbo)	

23. Aprovação do Conselho de Centro/Faculdade/Instituto/Campus:	
Nº da ata da Reunião: ____/____/____	Data de Aprovação: ____/____/____
Diretor (Assinatura e Carimbo)	

24. Aprovação do Conselho de Ensino, Pesquisa e Ensino:	
Nº da ata da Reunião: ____/____/____	Data de Aprovação: ____/____/____
Presidente(a) do Conselho (Assinatura e Carimbo)	