



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL
CURSO DE BACHARELADO EM AGRONOMIA

PLANO DE DISCIPLINA

Disciplina: Olericultura		Código da Disciplina: AGR 710
Carga Horária Total: 75 horas	Carga Horária Teórica: 58 horas	Carga Horária Prática: 17 horas

EMENTA

Serão apresentados e discutidos os principais aspectos relativos às técnicas de produção de hortaliças, envolvendo os aspectos econômicos, estruturas necessárias e manejo da produção para a obtenção de produtos de qualidade.

OBJETIVOS

Objetivo Geral

Habilitar o estudante a conhecer as técnicas de manejo e produção de hortaliças.

Objetivos Específicos

- Estimular no estudante o entendimento sobre a olericultura comercial tal como é praticada nos diversos sistemas de produção no Brasil;
- Contribuir com os estudantes na construção de embasamentos sobre fisiologia de plantas que os permita compreender as razões das diferentes práticas culturais adotadas para cada cultura.
- Estimular o processo de construção do conhecimento, levando em consideração a realidade da agricultura atual e vislumbrando a olericultura do futuro;
- Contribuir na capacitação dos estudantes quanto à aplicação dos aspectos teóricos e práticos, propiciando-lhes uma formação básica sobre o processo de produção de olerícolas, tornando-os aptos a planejar, implantar, conduzir e tomar decisões úteis frente às necessidades produtivas do ramo.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO DISCRIMINADO

Aulas Teóricas

1. Introdução à Olericultura; (5 horas)
2. Planejamento de uma horta; (5horas)
3. Importância nutricional, social e econômica das hortaliças; (5 horas)
4. Aspectos gerais da olericultura e classificação; (5horas)
5. Os fatores edafoclimáticos associado ao cultivo de hortaliças; (5horas)
6. Implantação da cultura; (5horas)
7. Manejo e tratos culturais das principais hortaliças; (5horas)
8. Manejo de água em hortaliças; (5 horas)
9. O mercado e a comercialização das hortaliças; (5horas)
10. Introdução à Hidroponia e cultivo em ambiente protegido. (5horas)

Aulas Práticas

11. Planejamento de uma horta; (2 horas)
12. Implantação da cultura; (4 horas)
13. Manejo e tratos culturais das principais hortaliças; (3 horas)
14. Manejo de água em hortaliças; (4 horas)
15. Hidroponia e cultivo em ambiente protegido; (4 horas)

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Aulas expositivas e dialogadas utilizando equipamento multimídia DataShow e/ou quadro branco e pincel;
Aulas prática; Atividades avaliativas.

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação será distribuída em 04 notas $(VA1+VA2+VA3+VA4)/4$, sendo:

- 1ª Avaliação: Prova com questões objetivas e discursivas – Valor: 0 a 10 (2horas).
- 2ª Avaliação: Prova com questões objetivas e discursivas – Valor: 0 a 10 (2horas).
- 3ª Avaliação: Apresentação de seminários – Valor: 0 a 10 (2 horas).
- 4ª Avaliação: Apresentação de seminários – Valor: 0 a 10 (2horas).

REFERÊNCIAS

Básica

SOUZA, Jacimar Luiz de. Manual de horticultura orgânica/ Jacimar Luiz de Souza. 2 ed. Atual. e ampl. - Viçosa, MG: Aprenda Fácil, 2006. 843 p.: il; 33 cm

Complementar

BURG, I. C.; MAYER, P. H. **Alternativas Ecológicas para Prevenção e Controle de Pragas e Doenças**. 30. ed. Francisco Beltrão: GRAFIT- Artes Gráficas, 1998. v. 01. 130p.

HENSEL, J. **Pães de Pedra**: Brot aus Steinen, durh mineralishe Diingung der Felder. Hans Landgraf, Jairo Restrepo, Sebastião Pinheiro [Trad.]. Leipzig. 2ª edição. 1898.

PENTEADO, S. R. **Introdução à agricultura orgânica**. Viçosa: Aprender Fácil, 2003. 235 p.

PENTEADO, S. R. **Fruticultura orgânica**: formação e condução – 2. ed – Viçosa, MG: Aprenda Fácil, 2010. 309 f.