



Universidade Federal  
do São João del Rei

## COORDENADORIA DO CURSO DE ENGENHARIA AGRONÔMICA

### PLANO DE ENSINO

Unidade Curricular: Olericultura Geral (Natureza: Obrigatória)	Período:	Curriculo: 2021
Docente: Ernani Clarete da Silva		Unidade Acadêmica: DECIAG
Pré-requisito: Não se aplica		Co-requisito: Química, Fertilidade do Solo e Nutrição de plantas
C.H. Total: 72	C.H. Prática: 18	C. H. Teórica: 54
Grau:	Ano: 2021	Semestre: 1
Bacharelado		

### EMENTA

Conceitos básicos de olericultura. Características da exploração olerícola, Tipos de empresas olerícolas. Classificação e caracterização morfológica das principais espécies de hortaliças. Ecofisiologia das principais espécies de hortaliças. Solo, nutrição e adubação de hortaliças. Propagação de hortaliças. Métodos de irrigação de hortaliças. Principais sistemas de cultivo de hortaliças. Planejamento da produção: produção estanque; produção escalonada. Uso de software para produção escalonada. Comercialização de hortaliças: importância econômica das hortaliças.

### OBJETIVOS

Discutir as várias formas de produção de hortaliças bem como a sua importância econômica e social. Permitir que os estudantes compreendam os fenômenos orgânicos e biológicos que acontecem no cultivo de culturas olerícolas

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

O conteúdo será distribuído em 14 semanas com atividades assíncronas (43 horas-aula) e síncronas (29 horas-aula), totalizando 72 horas-aula no Período 2021/1 (17/05/2021 a 20/08/2021):

Semana	Atividades
1	Aula inicial, apresentação do plano de ensino, marcação de prova e trabalhos (Síncrono 1 hora-aula) Características da exploração olerícola. Tipos de empresas olerícolas (Aula Gravada. 1 hora- aula) Classificação e caracterização morfológica das principais espécies de hortaliças - Bulbos, Raízes Tuberossas, Folhosas, Frutos, Tubérculos e Rizomas (Aula Gravada -1,5 hora -aula) Ecofisiologia- Conceitos e Fatores Ambientais (Aula Gravada - 1,5 hora -aula)
2	Aula para tirar dúvidas do conteúdo lecionado (Síncrono -1,5 hora-aula) Ecofisiologia de Aliáceas: Cebola e Alho (Aula Gravada -1,5 hora -aula) Ecofisiologia de Solanáneas: Batata, Pimentão, Jiló (Aula Gravada - 1 hora -aula) Ecofisiologia de Solanáneas e Asterácea: Tomate, Berinjela, Alface (Aula Gravada - 1 hora -aula)
3	Aula para tirar dúvidas do conteúdo lecionado (Síncrono 2,5 horas-aula) Ecofisiologia de Brássicas: Repolho, Couve-Flor, Brócolis, Rúcula (Aula Gravada - 1,5 hora -aula)

	Ecofisiologia de Apiáceas: Cenoura, Mandioquinha Salsa , Salsa, Coentro (Aula Gravada - 1,5 hora -aula)
4	Aula para tirar dúvidas do conteúdo lecionado (Síncrono 2 horas-aula) Ecofisiologia de cucurbitáceas: Abóboras e Morangos (Aula Gravada -1,5 hora -aula) Propagação de Hortaliças (Aula Gravada - 1,5 horas -aula)
5	Aula para tirar dúvidas do conteúdo lecionado (Síncrono 2 horas-aula) Interpretação de boletim analítico do solo (Aula Gravada - 2,5 horas -aula) Avaliação Escrita (Assíncrona, equivalente a 2 horas-aula)
6	Aula para tirar dúvidas do conteúdo lecionado (Síncrono 2 horas-aula) Solo, nutrição e adubação de hortaliças: Conceitos, Calagem, Cálculos (Aula Gravada - 2 horas -aula)
7	Aula para tirar dúvidas do conteúdo lecionado (Síncrono 2 horas-aula) Solo, nutrição e adubação de hortaliças: Conceitos, Calagem, Cálculos (Aula Gravada - 3 horas -aula)
8	Aula para tirar dúvidas do conteúdo lecionado (Síncrono 2,5 horas-aula) Adubação das principais Hortaliças - Cálculos -Quinta Aproximação (Aula Gravada - 1 hora -aula) Avaliação Escrita (Assíncrona, Equivalente a 2 horas - aula)
9	Aula para tirar dúvidas do conteúdo lecionado (Síncrona - 2,5 horas-aula) Métodos de irrigação de hortaliças: Irrigação Localizada- Dimensionamento de Bombas (Aula Gravada -1,5 hora -aula) Métodos de irrigação de hortaliças: Fertirrigação - Cálculos (Aula Gravada - 1,5 hora -aula)
10	Aula para tirar dúvidas do conteúdo lecionado (Síncrono - 2,5 horas-aula) Principais sistemas de cultivo de hortaliças (Sistema Convencional) - Do plantio a colheita (Aula Gravada -1,5 hora -aula) Principais sistemas de cultivo de hortaliças (Sistema Orgânico) Do plantio a colheita (Aula Gravada -1,5 hora -aula)
11	Aula para tirar dúvidas do conteúdo lecionado (Síncrono 2,5 horas -aula) Principais sistemas de cultivo de hortaliças (Sistema Hidropônico) (Instalações, Equipamentos, Casa de Vegetação) (Aula Gravada -1,5 hora -aula) Principais sistemas de cultivo de hortaliças (Sistema Hidropônico) (Solução Nutritiva- Cálculos) (Aula Gravada - 1,5 hora -aula)
12	Aula para tirar dúvidas do conteúdo lecionado (Síncrono 2,0 horas - aula) Projetos hidropônicos (Aula Gravada -2 horas -aula) Planejamento da Produção Olerícola (Aula Gravada - 1,5 hora -aula)
13	Aula para tirar dúvidas do conteúdo lecionado (Síncrono 1,5 horas - aula) Planejamento da Produção Olerícola (Aula Gravada -2,5 horas -aula)
14	Aula para tirar dúvidas do conteúdo lecionado ((Síncrono 2 horas - aula)

	Avaliação Escrita (Assíncrona, equivalente a 2 horas-aula)
Obs	Avaliação substitutiva a ser marcada com os discentes interessados

### METODOLOGIA DE ENSINO

A disciplina será ministrada através de aulas gravadas disponibilizadas no Portal Didático ([www.campusvirtual.com.br](http://www.campusvirtual.com.br)), com encontros síncronos semanais para dirimir dúvidas utilizando o aplicativo Meet. Serão disponibilizados: Apostila em PDF com todo o assunto ministrado, slides das aulas gravadas e o PDF atualizado da Quinta Aproximação)

### CONTROLE DE FREQUÊNCIA E CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

OBS: conforme Resolução N° 004 de 25 de março de 2021/CONEP/UFSJ:

"Art 11. O registro da frequência do discente se dará por meio do cumprimento das atividades propostas de modo assíncrono, e não pela presença durante as atividades síncronas. O discente que não entregar 75% daquelas atividades será reprovado por infrequência.

§ 1º Será estabelecido pelo responsável da UC o prazo máximo para a entrega de cada atividade, considerando questões que podem resultar no atraso do processo de entrega e limitações impostas pelas condições sanitárias decorrentes da Pandemia provocada pela COVID 19.

§ 2º As supracitadas atividades podem ser consideradas como avaliações. -

§ 3º Para fins do registro de frequência não deve ser considerado qualquer percentual mínimo de completude ou correção das atividades, considerando somente a entrega da mesma.

Art 12. Os procedimentos avaliativos devem estar em conformidade com os limites e possibilidades de acesso às TDICs pelos discentes e docentes e as resoluções vigentes na UFSJ. "

### CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

- Será aplicada 01 (uma) avaliação relativa aos conteúdos abordados durante as semanas de 01 a 06, disponibilizada no Portal Didático para ser respondida individualmente e enviada de volta também via Portal Didático, com peso 35 (trinta e cinco). Os alunos terão 24 horas para elaborar a avaliação (prova)
- Será aplicada 01 (uma) avaliação, relativa aos conteúdos abordados durante as semanas de 07 a 12, disponibilizada no Portal Didático para ser respondida individualmente e enviada de volta também via Portal Didático, com peso 35 (trinta e cinco). Os alunos terão 24 horas para elaborar a avaliação (prova)
- Será aplicada 01 (uma) avaliação relativa aos conteúdos abordados durante as semanas de 07 a 12, disponibilizada no Portal Didático para ser respondida individualmente e enviada de volta também via Portal Didático, com peso 35 (trinta e cinco). Os alunos terão 24 horas para elaborar a avaliação (prova)

- Será oferecida uma avaliação substitutiva, compreendendo todo o conteúdo do período e substituirá a avaliação da menor nota. Estará apto a realizar a avaliação substitutiva, o aluno que não estiver reprovado por faltas (infrequência) e tiver nota final maior ou igual a 4,0 (quatro) e menor do que 6,0 (seis).

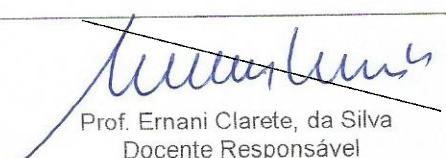
A média final será calculada pelo somatório das notas das três avaliações. Será aprovado o discente que conseguir desempenho igual ou superior a 60 (sessenta) por cento na média das três notas.

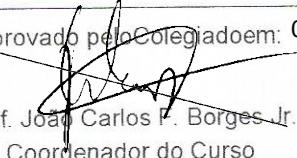
#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- FILGUEIRA, F.A.R. Novo manual de olericultura: agrotecnologia moderna na produção e comercialização de hortaliças. 3.ed.rev.ampl. Viçosa: Editora UFV, 2008. 421 p.
- FILGUEIRA, F.A.R. Solanáceas: agrotecnologia moderna na produção de tomate, batata, pimentão, pimenta, berinjela e jiló. Lavras: UFLA, 2003. 331 p.
- PAULA JÚNIOR, T.J. de; VENZON, M. (Coord.). 101 Culturas: manual de tecnologias agrícolas. Belo Horizonte: EPAMIG, 2007. 800 p. em hortaliças . São Paulo: UNESP, 2003. 85 p

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- ALMEIDA, D. Manual de culturas hortícolas. Lisboa: Presença, 2006. v.2. 325 p.
- FERREIRA, M.E.; CASTELLANE, P.D.; CRUZ, M.C.P. da. Nutrição e adubação de hortaliças. Piracicaba-SP: POTAFOS, 1993. 487 p.
- GALLI, F. et al. Manual de fitopatologia: doenças das plantas e seu controle. São Paulo: Biblioteca Agronômica Ceres, 1968. 640 p.
- GALLO, D.; NAKANO, O.; SILVEIRA NETO, S.; CARVALHO, R.P.L.; BATISTA, G.C.; BERTI FILHO, E.; PARRA, J.R.P.; ZUCCHI, R.A.; ALVES, S.B.; VENDRAMIN, J.D.; MARCHINI, L.C.; LOPES, J.R.S.; OMOTO, C. Entomologia agrícola. 3º ed., Piracicaba: FEALQ, 2002. 920p.
- GOTO, R.; SANTOS, H.S.; CAÑIZARES, K.A. (org.) Enxertia em hortaliças . São Paulo: UNESP, 2003. 85 p.

  
Prof. Ernani Clarete, da Silva  
Docente Responsável

  
Aprovado pelo Colegiado em: 08/04/2021  
Prof. João Carlos P. Borges Jr.  
Coordenador do Curso