



Portal Coordenação
Graduação

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO DE ATIVIDADES
ACADÊMICAS

EMITIDO EM 28/01/2020 10:50



SIGAA

PLANO DE CURSO

Dados Gerais da Turma	
Turma:	4102150 - OLERICULTURA - Turma: 01 (2019.2)
Docente(s):	1916066 - THIAGO JARDELINO DIAS
Carga Horária:	45h
Créditos:	0
Horário:	5T123
Programa do Componente Curricular	
Ementa:	Definição, divisão e importância socioeconômica da Olericultura; Características de uma exploração olerícola e tipos de empresas olerícolas; Classificação das hortaliças; Clima; Adubação mineral e orgânica; Irrigação; Propagação; Tratos culturais; Principais pragas e doenças e seu controle; Colheita e comercialização; Implantação e condução de hortas (Prática).
Objetivos:	Proporcionar ao estudante o conhecimento necessário para a implantação de hortas comerciais e a produção das principais espécies olerícolas, bem como a compreensão e adaptação dos fundamentos teóricos e práticos do cultivo de hortaliças, enfatizando as de maior importância para o Estado da Paraíba, de modo a capacitá-los para a atuação profissional nesta área.
Conteúdo:	CONTEÚDO PROGRAMÁTICO 1. Introdução à Olericultura (importância, divisões da fitotecnia, explorações olerícolas, classificação comercial das olerícolas) 2. Influências climáticas (temperatura, fotoperíodo, luminosidade e umidade) 3. Métodos de propagação (sementes, mudas, viveiro e semeadura direta) 4. Nutrição Mineral de Hortaliças (funções do N, P, K, Ca, Mg, S, Zn, B, Mo, Fe, Mn, Fe, Cu). 5. Adubação (mineral e foliar) 6. Métodos de produção de hortaliças: frutos, folhas, hastes e flores. 6.1 Cultura das solanáceas - tomate e pimentão (importância econômica e alimentar, descrição botânica, cultivares, exigências climáticas, solo e seu preparo, época de plantio, nutrição mineral, adubação, tratos culturais, colheita, classificação e embalagem, comercialização) 6.2 Cultura das compostas – alface, almeirão, e chicória (importância econômica e alimentar, descrição botânica, cultivares, exigências climáticas, solo e seu preparo, época de plantio, nutrição e adubação, tratos culturais, colheita, classificação e embalagem, comercialização) 6.3 Cultura das brássicas - repolho, couve-flor, brócolo e couve de folha (importância econômica e alimentar, descrição botânica, cultivares, exigências climáticas, solo e seu preparo, época de plantio, nutrição e adubação, tratos culturais, colheita, classificação e embalagem, comercialização) 6.4 Cultura das cucurbitáceas - abóbora, moranga, melancia, pepino e melão (importância econômica e alimentar, descrição botânica, exigências climáticas, solo e seu preparo, época de plantio, nutrição e adubação, tratos culturais, colheita, classificação e embalagem, comercialização). 6.5 Cultura do quiabo (importância econômica e alimentar, descrição botânica, exigências climáticas, solo e seu preparo, época de plantio, nutrição e adubação, tratos culturais, colheita, classificação e embalagem, comercialização) 7. Métodos de produção de hortaliças: tubérculos e rizomas 7.1 Cultura de batata (importância econômica e alimentar, descrição botânica, variedades, exigências climáticas, solo e seu preparo, época de plantio, nutrição e adubação, tratos culturais, colheita, classificação e embalagem, comercialização) 7.2 Cultura das umbelíferas - cenoura e mandioquinha salsa (importância econômica e alimentar, descrição botânica, variedades, exigências climáticas, solo e seu preparo, época de plantio, nutrição e adubação, tratos culturais, colheita, classificação e embalagem, comercialização) 8. Métodos de produção de hortaliças: bulbos 8.1 Cultura da cebola (importância econômica e alimentar, descrição botânica, variedades, exigências climáticas, solo e seu preparo, época de plantio, nutrição e adubação, tratos culturais, colheita, classificação e embalagem, comercialização) 8.2 Cultura do alho (importância econômica e alimentar, descrição botânica, variedades, exigências climáticas, solo e seu preparo, época de plantio, nutrição e adubação, tratos culturais, colheita, classificação e embalagem, comercialização). AULAS PRÁTICAS: Sementeira e seu preparo; Adubação das hortaliças (orgânica e verde); Cultura das solanáceas - tomate e pimentão (propagação, plantio, tratos culturais); Cultura das compostas - alface, almeirão e chicória (propagação, plantio, tratos culturais); Cultura das brássicas - repolho, couve-flor, brócolo e couve de folha (propagação, plantio, tratos culturais); Cultura das cucurbitáceas - abóbora, moranga, melancia, pepino e melão (propagação, cultivares, plantio, tratos culturais); Cultura do quiabo (cultivares, propagação, plantio e tratos culturais); Cultura da batata (propagação, plantio, tratos culturais); Cultura das umbelíferas - cenoura e mandioquinha salsa (propagação, plantio e tratos culturais); Cultura da cebola (propagação, plantio e tratos culturais); Cultura do alho (propagação, plantio e tratos culturais)"

Dados Gerais da Turma		
Habilidades e Competências:	- Dominar as terminologias específicas da olericultura e fisiologia de plantas; - Conhecer, compreender e identificar os fundamentos teóricos da pesquisa e experimentação na olericultura; - Compreender e utilizar as metodologias de uso de laboratórios; - Dominar as técnicas de comunicação. - Aplicar os fundamentos teóricos da pesquisa e experimentação na horticultura; - Conhecer, compreender e identificar os tipos de ambientes de cultivo, clima e aptidão agrícola dos solos do Brasil; - Conhecer, compreender e identificar as pragas e inimigos naturais; - Conhecer e identificar plantas invasoras e as doenças de plantas hortícolas; - Conhecer e utilizar adequadamente produtos destinados à proteção de plantas hortícolas; - Conhecer os tipos e características de sistemas de irrigação para a horticultura.	
Metodologia de Ensino e Avaliação		
Metodologia:	Aulas expositivas; implantação de um trabalho de unidades demonstrativas (UD) no campo de todas as espécies que serão estudadas e acompanhamento das mesmas; visitas técnicas para complementação das informações repassadas em sala de aula.	
Procedimentos de Avaliação da Aprendizagem:	A avaliação dos estudantes será realizada através de três provas teóricas (60%) e de trabalhos Práticos (40%), sendo esses seminários da condução da horta (30%) e relatórios de visitas técnicas (10%).	
Horário de atendimento:	2T45; 3M12; 5M12	
Cronograma de Aulas		
Início	Fim	Descrição
14/11/2019	14/11/2019	Apresentação da Disciplina - Plano de curso e resolução da UFPB
21/11/2019	21/11/2019	Preparo, correção, fertilidade do solo e produção de canteiros
28/11/2019	28/11/2019	Culturas Tuberosas - Cenoura, beterraba, batata doce, geng

Dados Gerais da Turma	
Tipo de material	Descrição
Livro	WINTER, E. J. A água, o solo e a planta . 2.ed. São Paulo: Nobel, 1984. 170p. ISBN: 8521302088.
Livro	MELLO, Francisco de Assis Ferraz de. Fertilidade do solo . 3.ed. São Paulo: Nobel, 1985, 1989. 400p. ISBN: 8521300743.
Livro	TAIZ, Lincoln; ZEIGER, Eduardo; SANTARÉM, Eliane Romanato. Fisiologia vegetal . 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2009, 2010. 819p. ISBN: 8536316147, 9788536316147.

SIGAA | STI - Superintendência de Tecnologia da Informação da UFPB / Cooperação UFRN - Copyright © 2006-2020 | producao_sigaa-1.sigaa-1 | 20200124085353-master