



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
COLÉGIO POLITÉCNICO DA UFSM
CURSO TÉCNICO EM AGRICULTURA
PROGRAMA

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA

CÓDIGO	NOME	CH (T – P)
CPOLR101	OLERICULTURA	90 (4–2)

OBJETIVOS - Ao término da disciplina o estudante deverá ser capaz de:

Reconhecer, avaliar e implantar diferentes sistemas de produção de hortaliças, bem como, conhecer as principais espécies e seus manejos de cultivo, colheita e pós-colheita.

PROGRAMA:

TÍTULO E DISCRIMINAÇÃO DAS UNIDADES

Unidade 1 – Introdução ao estudo da olericultura.

1.1 Importância econômica e alimentar das hortaliças.

Unidade 2: Classificação das hortas e hortaliças.

2.1 Classificação das hortas.

2.2 Classificação botânica e comercial das hortaliças.

Unidade 3: Propagação das hortaliças.

3.1 Sementes.

3.2 Produção Vegetativa.

Unidade 4: Planejamento e instalação de horta.

4.1 Escolha do local.

4.2 Escolha da espécie: Exigências e épocas de cultivo.

4.3 Tipo de solo e nutrição.

4.4 Tratos culturais.

4.5 Sistemas de irrigação em hortaliças.

4.6 Colheita, comercialização, beneficiamento e armazenamento.

Unidade 5: Sistemas de produção de Hortaliças.

5.1 Cultivo tradicional;

5.2 Conceito, importância, vantagens e desvantagens.

5.3 Ambiente protegido;

5.4 Conceito, importância, vantagens e desvantagens.

5.5 Produção em substratos;

5.6 Conceito, importância, vantagens e desvantagens.

5.7 Hidroponia;

5.8 Conceito, importância, vantagens e desvantagens.

5.9 Produção em bases ecológicas.

5.10 Conceito, importância, vantagens e desvantagens.

Unidade 6: Culturas de Outono/Inverno.

6.1. Introdução (classificação botânica, importância e local de origem), Clima e Época de plantio, Cultivares, Solo e Adubação, Implantação das Culturas, Tratos Culturais, Identificação de pragas e doenças, Anomalias fisiológicas, Colheita, Beneficiamento e Comercialização das principais hortaliças.

Unidade 7: Culturas de Primavera/Verão.

7.1. Introdução (classificação botânica, importância e local de origem), Clima e Época de plantio, Cultivares, Solo e Adubação, Implantação das Culturas, Tratos Culturais, Identificação de pragas e doenças, Anomalias fisiológicas, Colheita, Beneficiamento e Comercialização das principais hortaliças.

BIBLIOGRAFIA:

BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FILGUEIRA, F. A. R. **Novo Manual de olericultura**: Agrotecnologia moderna na produção e comercialização de hortaliças. Viçosa MG: UFV, 2000. 402 p.

SGANZERLA, E. Nova agricultura. A fascinante arte de cultivar com os plásticos. Porto Alegre: Agropecuária. 1995. 341 p.

ALTIERI, M.A. Agroecologia: as bases científicas para a agricultura sustentável. Rio de Janeiro: AS-PTA, 1989. 433p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ANDRIOLO, J.L. Olericultura geral: princípios e técnicas. 1ª ed. Santa Maria: UFSM, 2002, 158p.

CLARO, S. A. Referências tecnológicas para a agricultura familiar ecológica: a experiência da região Centro- Serra do Rio Grande do Sul. 2ª ed. Porto Alegre: EMATER/ RS-ASCAR, 2002. 250p.

GLIESMANN, Stephen R. Agroecologia: processos ecológicos em agricultura sustentável. Porto Alegre: Editora da Universidade, UFRGS, 2000.

ARAÚJO, M. T., RODRIGUES, A. G. Alfa-tropical; cebola para verão, recomendações para novas regiões. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 2001. 4p. (folheto).

ALTIERI, M.A. Agroecologia: as bases científicas para a agricultura sustentável. Rio de Janeiro: ANDRIOLO, J.L. Olericultura geral: princípios e técnicas. 1ª ed. Santa Maria: UFSM, 2002, 158p.

CLARO, S. A. Referências tecnológicas para a agricultura familiar ecológica: a experiência da região Centro- Serra do Rio Grande do Sul. 2ª ed. Porto Alegre: EMATER/ RS-ASCAR, 2002. 250p.