



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
PRÓ REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE REGISTRO ESCOLAR

Programa Analítico de Disciplina

AGR370 Olericultura I

Campus Rio Paranaíba - Campus Rio Paranaíba

Número de créditos: 4		<u>Teóricas</u>	<u>Práticas</u>	<u>Total</u>
Duração em semanas: 15	Carga horária semanal	2	2	4
Períodos - oferecimento: I	Carga horária total	30	30	60

Pré-requisitos (Pré ou co-requisitos)*

AGR356 e CBI330

Ementa

Olericultura. Botânica. Interações fisiológicas. Sistemas de produção do alho e cebola. Sistemas de produção da batata e tomate. Sistemas de produção da cenoura.

Oferecimento aos Cursos

Curso	Modalidade	Período
Agronomia	Obrigatória	7



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
PRÓ REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE REGISTRO ESCOLAR

AGR370 Olericultura I

Seq	Aulas Teóricas	Horas/Aula
1	Olericultura 1.1. Conceituação e caracterização 1.2. Fontes de consultas 1.3. Importância Econômica, Alimentar e Social	2
2	Botânica 2.1. Classificação botânica das principais olerícolas 2.2. Caracterização morfológica das principais olerícolas	2
3	Interações fisiológicas 3.1. Luz 3.2. Temperatura 3.3. Umidade relativa	2
4	Sistemas de produção do alho e cebola 4.1. Importância econômica, alimentar, medicinal e social; origem e classificação botânica 4.2. Características morfológicas, clima e épocas de cultivo nas regiões de produção 4.3. Propagação, dormência e cultivares 4.4. Solos, nutrição e adubação 4.5. Manejo de água, plantas daninhas, pragas e doenças 4.6. Colheita, cura, toalete, classificação, embalagem, comercialização e armazenamento	8
5	Sistemas de produção da batata e tomate 5.1. Importância econômica, alimentar e social; origem e classificação botânica 5.2. Clima, cultivares e sistemas de cultivo 5.3. Solos, nutrição e adubação 5.4. Manejo de pragas e doenças; tratos culturais 5.5. Colheita, classificação, embalagem, comercialização, conservação pós-colheita e custo	10
6	Sistemas de produção da cenoura 6.1. Importância econômica e alimentar; origem e classificação botânica 6.2. Clima, cultivares e sistemas de cultivo 6.3. Solos, nutrição, adubação e tratos culturais 6.4. Colheita, lavagem, classificação, embalagem, comercialização e conservação	6



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
PRÓ REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE REGISTRO ESCOLAR

	pós-colheita	
--	--------------	--



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
PRÓ REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE REGISTRO ESCOLAR

AGR370 Olericultura I

AGR370 Olericultura I

Seq	Aulas Práticas	Horas/Aula
1	Instalação e condução das culturas no campo analisando os seguintes aspectos: 1.1. Instalação das culturas 1.1.1. Semeadura direta 1.1.2. Produção de mudas 1.1.3. Tratos culturais na sementeira 1.1.4. Transplante de mudas 1.1.5. Preparo e plantio de bulbilhos 1.2. Condução das culturas 1.2.1. Desbaste de plantas 1.2.2. Sistemas de condução, tutoramento, podas e amarrios 1.2.3. Adubação de plantio e em cobertura 1.2.4. Identificação e manejo de pragas e doenças 1.2.5. Manejo de água 1.2.6. Manejo de plantas daninhas 1.3. Colheita 1.3.1. Colheita, cura, lavagem, classificação, embalagem e armazenamento 1.4. Visitas técnicas aos produtores e "Packing House"	30



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
PRÓ REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE REGISTRO ESCOLAR

AGR370 Olericultura I

Referências Bibliográficas

Bibliografia Básica:

1 - FILGUEIRA, F.A. R. Novo Manual de Olericultura: Agrotecnologia moderna na produção e comercialização de hortaliças. 3ª ed. Viçosa: Editora UFV, 2008. 412p. [Exemplares disponíveis: 17]

Bibliografia Complementar:

2 - LORENZI, H.; MATOS, F. J. A. Plantas medicinais no Brasil: nativas e exóticas. Nova Odessa: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2008. 544p. [Exemplares disponíveis: 1]

3 - SOUZA, J. L.; RESENDE, P. Manual de horticultura orgânica. 2.ed. Viçosa: Aprenda Fácil, 2006. 843p. [Exemplares disponíveis: 1]