



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DO PARÁ (UFOPA)**  
**CURSO DE BACHALERADO EM AGRONOMIA**  
**CAMPUS UNIVERSITÁRIO DE JURUTI**

**PLANO DE ENSINO 2021.2**

|                                                                                                                                              |                         |               |                                                                 |                 |                 |                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------|-----------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------|-------------------|
| 1. CURSO: Agronomia                                                                                                                          |                         |               | 2. DATA DA APROVAÇÃO: <u>20/04/2022</u>                         |                 |                 |                   |
| 3. DISCIPLINA: Olericultura                                                                                                                  |                         |               | 4. TURMA: 2018.2                                                |                 |                 |                   |
| 5. TIPO: ( X ) Obrigatório    (   ) Optativo                                                                                                 |                         |               | 6. OFERTA: (X) Remoto    (   ) Semipresencial<br>( ) Presencial |                 |                 |                   |
| 7. Nº DE VAGAS: 40 (quarenta)                                                                                                                |                         |               | Local: Ambiente virtual (GoogleMeet)                            |                 |                 |                   |
| 8. DOCENTE RESPONSÁVEL: Gustavo Ferreira de Oliveira                                                                                         |                         |               |                                                                 |                 |                 |                   |
| 9. QUALIFICAÇÃO/LINK PARA O CURRÍCULO LATTES:<br><a href="http://lattes.cnpq.br/4699306491155776">http://lattes.cnpq.br/4699306491155776</a> |                         |               |                                                                 |                 |                 |                   |
| 10. CRÉDITOS:<br>5                                                                                                                           | 11. SEMESTRE:<br>2021.2 | 12. CHS:<br>8 | 13.CH/E<br>AD: 00                                               | 14. CH/T:<br>75 | 15. CH/P:<br>00 | 16. CH/EXT:<br>00 |

**17. OBJETIVOS DO CURSO**

O curso de Agronomia tem como objetivo formar Engenheiros Agrônomos com sólida base técnico-científica, capacidade de planejar, elaborar, executar e avaliar processos tecnológicos, socioeconômicos, ambientais, gerenciais e organizativos, comprometido com a produção agropecuária, pautados em princípios da ética, segurança e impactos socioambientais.

**18. EMENTA**

1. Histórico, aspectos gerais e importância da olericultura: origem e difusão; importância social, econômica e alimentar;
2. Classificação, descrição botânica, cultivares e variedades;
3. Sistemas de produção: clima e solo, nutrição e adubação, propagação e manejo;
4. Colheita, classificação e embalagem;
5. Fisiologia pós-colheita e armazenamento;
6. Abastecimento e Comercialização;
7. Implantação e condução de cultivos de hortaliças das famílias: Asteraceae; Apiaceae, Brassicaceae; Solanaceae e Curcubitaceae; Hortaliças de raízes, rizomas, bulbos e tubérculos e de outras espécies de interesse econômico para a região amazônica;
8. Produção de hortaliças em ambiente protegido (hidroponia);

9. Produção de hortaliças orgânicas.

## 19. OBJETIVOS DA DISCIPLINA

### GERAL:

Levar o acadêmico a conhecer sobre as principais hortaliças no aspecto econômico, nutricional, para que possa contribuir na produção de hortifrutigranjeiros, melhorando a vida nutricional, econômica de pequenos produtores e melhorando a alimentação de pessoas na cidade, no aspecto de qualidade.

### ESPECÍFICOS:

- 1) Estimular no estudante o entendimento sobre a olericultura comercial tal como é praticada nos diversos sistemas de produção;
- 2) 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;
- 3) Estimular o processo de construção do conhecimento, levando em consideração a realidade da agricultura atual e vislumbrando a olericultura do futuro;
- 4) 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.

## 20. METODOLOGIA PARA A REALIZAÇÃO DAS ATIVIDADES E MEDIDAS DE BIOSSEGURANÇA ADOTADAS

As aulas da disciplina serão ministradas de forma **remota**, pelo uso de plataformas virtuais (Google Meet e/ou Sistema RNP), às quartas-feiras, nos turnos matutinos ou vespertinos. As aulas serão gravadas e disponibilizadas aos discentes por meio de link e encaminhada ao e-mail da turma. Ocorrerão aulas para retirar dúvidas e discussão de artigos sobre os temas abordados. Os materiais (slides, listas de exercícios, materiais complementares), bem como avisos, atividades, serão disponibilizados via SIGAA e e-mail da turma.

Em caso de problemas ou alterações com alguma atividade durante o semestre, os mesmos serão discutidos em comum acordo com a turma, não ocorrerão encontros presenciais, será disponibilizado aos discentes momentos para retirar dúvidas sobre conteúdo. Além do Google Meet serão utilizadas outras formas de contato para auxiliar os discentes com eventuais problemas ou dúvidas por meio do Whatsapp e e-mail pessoal ([gf.oliveira90@hotmail.com](mailto:gf.oliveira90@hotmail.com)).

## 21. CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO DO COMPONENTE

### 1. 25/05/2022

- a. Apresentação da disciplina;
- b. Histórico, aspectos gerais e importância da olericultura: origem e difusão; importância social, econômica e alimentar;

### 2. 01/06/2022

- a. Classificação, descrição botânica, cultivares e variedades;
- b. Sistemas de produção: clima e solo, nutrição e adubação, propagação e manejo

### 3. 08/06/2022

- a. Colheita, classificação e embalagem
- b. Fisiologia pós-colheita e armazenamento;

**4. 15/06/2022**

- a. **Primeira Avaliação;**

**5. 22/06/2022**

- a. Abastecimento e Comercialização;  
b. Implantação e condução de cultivos de hortaliças das famílias: Asteraceae; Apiaceae, Brassicaceae; Solanaceae e Curcubitaceae; Hortaliças de raízes, rizomas, bulbos e tubérculos e de outras espécies de interesse econômico para a região amazônica;

**6. 29/06/2022**

- a. Produção de hortaliças em ambiente protegido (hidroponia);  
b. Produção de hortaliças orgânicas;

**7. 06/07/2022**

- a. **Segunda Avaliação Seminários (Online);**

**8. 13/07/2022**

- a. Entrega das notas e encerramento da disciplina.

**Atividades extras:**

- Serão realizadas atividade extraclasse com aplicação de questionários, lista de exercícios e leitura de materiais e/ou artigos científicos;

**Horário de atendimentos aos discentes:** os plantões tira-dúvidas ocorrerão no período da disciplina, em horário comercial, das 8h às 12h e das 14h às 18h, por grupos do whatsapp ou e-mail.

**22. PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM\***

**\*PREVENDO AVALIAÇÕES REMOTAS**

A disciplina contará com 2 avaliações, sendo elas: i) 1ª Avaliação (10,0) – Online; ii) 2ª Avaliação (10,0) – Online. A média das 2 avaliações, comporão a nota final. Todas as notas das avaliações serão disponibilizadas via SIGAA.

Em caso de não comparecimento do discente nas avaliações individuais ou em grupo, o discente deverá entrar em contato previamente com o docente via e-mail para formalização da solicitação de uma nova avaliação ([gf.oliveira90@hotmail.com](mailto:gf.oliveira90@hotmail.com)).

Será considerado aprovado o aluno que obtiver média final igual ou superior a seis vírgula zero (6,0), e que tenha participação, de no mínimo, 75% nas atividades da disciplina.

**23. VALIDAÇÃO DO RENDIMENTO ACADÊMICO E DA ASSIDUIDADE DOS DISCENTES\***

**\*RESGUARDADAS AS CONDIÇÕES DE NÃO PRESENCIALIDADE**

A validação do rendimento acadêmico será realizada via SIGAA. Para a questão da assiduidade dos discentes, será cobrada a presença em sala de aula, entrega as atividades dentro dos prazos e participação nas aulas da disciplina.

**24. DETALHAMENTO DOS RECURSOS DIDÁTICOS VIRTUAIS A SEREM UTILIZADOS\***

**\*INCLUINDO AS PLATAFORMAS DIGITAIS DE APRENDIZAGEM**

As aulas serão realizadas de forma remota por meio de plataformas digitais, as aulas serão encaminhadas com link disponibilizado via SIGAA e e-mail da turma.

Em caso de suspensão das aulas presenciais por questões da pandemia, poderão ser utilizadas as seguintes ferramentas para continuidade das atividades da disciplina:

- **Google Meet** para realização de aulas, avaliações, apresentação de seminários e discussão de exercícios;
- **Formulário do google e/ou SIGAA:** para realização de atividades, bem como para disponibilização de materiais, textos e leituras complementares;
- **Aplicativo whatsapp e/ou e-mail:** disponibilizado aos discentes para tirar dúvidas e/ou relatar quaisquer dificuldades durante a realização da disciplina.

## 25. BIBLIOGRAFIA

### BÁSICA

1. FILGUEIRA, F. A. R. **Novo Manual de Olericultura: agrotecnologia moderna na produção e comercialização de hortaliças**. 3ª ed. Viçosa: UFV, 2008. 418p.
2. FONTES, P. C. R. **Olericultura: teoria e prática**. Viçosa: UFV, 2005. 486p.
3. ANDRIOLO, J. L. **Olericultura Geral: princípios e técnicas**. 2ª ed. Santa Maria: Ed. UFSM. 2013. 160p.

### COMPLEMENTAR

1. FILGUEIRA, R. A. R. **Manual de Olericultura**. São Paulo: Ed. Agronômica Ceres Ltda. 1982.
2. GOTO, R.; TIVELLI, S. W. **Produção de hortaliças em ambiente protegido: condições subtropicais**. São Paulo: Fundação Editora da UNESP, 1998. 319p.
3. Revista HF Brasil: <http://www.cepea.esalq.usp.br/hfbrasil/>
4. **Sistemas de Produção da Embrapa**: <http://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br>
5. PENETADO, S. R. **Cultivo ecológico de hortaliças**. Editora Livros Via Orgânica, 2010. 288p.
6. SOUZA, J. L. **Manual de Horticultura Orgânica**. 2ª. Ed. Aprenda Fácil Editora, 842p.

ASSINATURA DO PROFESSOR (A):

ASSINATURA DO COORDENADOR (A):

### Programação semestral 2021.1

| MAIO/2022 |    |    |    |    |    |    |
|-----------|----|----|----|----|----|----|
| D         | S  | T  | Q  | Q  | S  | S  |
| 1         | 2  | 3  | 4  | 5  | 6  | 7  |
| 8         | 9  | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
| 15        | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 |
| 22        | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 |
| 29        | 30 | 31 |    |    |    |    |

| JUNHO/2022 |    |    |    |    |    |    |
|------------|----|----|----|----|----|----|
| D          | S  | T  | Q  | Q  | S  | S  |
|            |    |    | 1  | 2  | 3  | 4  |
| 5          | 6  | 7  | 8  | 9  | 10 | 11 |
| 12         | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| 19         | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 |
| 26         | 27 | 28 | 29 | 30 |    |    |

| JULHO/2022 |    |    |    |    |    |    |
|------------|----|----|----|----|----|----|
| D          | S  | T  | Q  | Q  | S  | S  |
|            |    |    |    |    | 1  | 2  |
| 3          | 4  | 5  | 6  | 7  | 8  | 9  |
| 10         | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 |
| 17         | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 |
| 24         | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 |
| 31         |    |    |    |    |    |    |

|  |                             |
|--|-----------------------------|
|  | Dias e horários de aulas    |
|  | Início e término do período |
|  | Dia não letivos             |
|  | Dia de avaliações           |