



UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL

PLANO DE ENSINO

1. IDENTIFICAÇÃO

Curso: Agronomia

Componente curricular: Olericultura

Fase: 8

Ano/semestre: 2015/01

Número de créditos: 4

Carga horária – Hora aula: 72

Carga horária – Hora relógio: 60

Professor: Marcio de Medeiros Gonçalves

Atendimento ao Aluno: Quinta das 8h as 10h, na sala 326 do bloco dos professores

2. OBJETIVO GERAL DO CURSO

Formar engenheiros Agrônomos que utilizem conceitos e princípios ecológicos, visando o planejamento, a construção e o manejo de agroecossistemas ambientalmente sustentáveis, economicamente viáveis e socioculturalmente aceitáveis com sólidos conhecimentos técnico-científicos e compromisso social.

3. EMENTA

Introdução e conceito de olericultura: a produção no mundo, no Brasil e no estado – crescimento e desenvolvimento, importância econômica. Aspectos econômicos: olericultura como fonte de renda; Importância alimentar, origem e classificação botânica de hortaliças. Modos de reprodução e de propagação. Condições edafoclimáticas, variedades, tratos culturais, manejo e preparo do solo para o plantio das hortaliças. Colheita, classificação, embalagem e conservação de hortaliças.

4. OBJETIVOS

4.1 GERAL

Identificar as características agroeconômicas das hortaliças cultivadas em hortas comerciais e não comerciais. Criar, difundir e aplicar métodos e técnicas para implantação e manejo de cultivos olerícolas.

4.2 ESPECÍFICOS

Planejar sistemas de cultivo de hortaliças, a partir dos conhecimentos agrônômicos básicos, com vistas a buscar máxima eficiência ecológica em todos os seguimentos do sistema de produção.

Conectar os sistemas de produção com a dinâmica das cadeias produtivas relativas.

5. CRONOGRAMA E CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

DATA ENCONTRO	CONTEÚDO
24/02	Introdução e conceito de olericultura: a produção no mundo, no Brasil e no estado – crescimento e desenvolvimento, importância econômica. Aspectos econômicos: olericultura como fonte de renda
03/03	Saída de campo. Visita a produtores de hortaliças. Sr Luzzi, Rodeio bonito (produtor Orgânico) e Scussel (produtor convencional).
10/03	Produção de mudas e utilização de substratos. Tipos de substratos, características importantes, aspectos de manejo e estrutura para produção de mudas. Finalização do Tomate. Pimentão. Berinjela e Jiló. Modos de reprodução e de propagação. Condições edafoclimáticas, variedades, tratos culturais, manejo e preparo do solo para o plantio. Colheita, classificação, embalagem e conservação
17/03	Aliáceas, brassicáceas e asteráceas. Modos de reprodução e de propagação. Condições edafoclimáticas, variedades, tratos culturais, manejo e preparo do solo para o plantio. Colheita, classificação, embalagem e conservação.
24/03	Visita a propriedades rurais praticantes da olericultura.
31/03	Avaliação NP1
07/04	Cucurbitáceas. Modos de reprodução e de propagação. Condições edafoclimáticas, variedades, tratos culturais, manejo e preparo do solo para o plantio. Colheita, classificação, embalagem e conservação
14/04	<u>Correção da Avaliação e debate acerca dos resultados</u> Convolvulaceae, quenopodiaceae, malvaceae, liliáceae. Modos de reprodução e de propagação. Condições edafoclimáticas, variedades, tratos culturais, manejo e preparo do solo para o plantio
21/04	Apresentação dos seminários técnicos relativos a recuperação do conceito obtido na NP1.
28/04	Rosáceas – Morango - Modos de reprodução e de propagação. Condições edafoclimáticas, variedades, tratos culturais, manejo e preparo do solo para o plantio
05/05	Asteráceas e fabaceas. Modos de reprodução e de propagação. Condições edafoclimáticas, variedades, tratos culturais, manejo e preparo do solo para o plantio. Colheita, classificação, embalagem e conservação.
12/05	Hortaliças não convencionais. Propagação sexuada e assexuada de hortaliças. Enxertia em hortaliças. Malvaceas.
19/05	Estruturas para cultivo protegido em hortaliças. Importância, tipo, custos, materiais construtivos, manejo. Equipamentos de irrigação.
26/05	Visita a propriedades rurais praticantes da olericultura.
02/06	Classificação, impacto na cadeia produtiva e nas unidades produtivas.

09/06	
16/06	Irrigação em hortaliças. Importância do manejo correto da irrigação. Sistemas de monitoramento da umidade. Tipos de equipamentos de irrigação.
23/06	Avaliação NP1
07/07	Apresentação dos seminários técnicos relativos a recuperação do conceito obtido na NP2.

6. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

O componente curricular será ministrado mesclando métodos expositivos com atividades de criação particular dos estudantes. Serão utilizadas igualmente visitas técnicas a propriedades onde a olericultura seja importante. As visitas técnicas gerarão relatórios técnicos, que serão apresentados em aula.

7. AVALIAÇÃO DO PROCESSO ENSINO-APRENDIZAGEM

Como elementos de avaliação serão realizadas as seguintes atividades com os respectivos pesos:

NP1

Prova descritiva 1 – peso 0,8

Relato visita técnica – peso 0,2

NP2

Prova descritiva 2 – peso 0,8

Relato da visita técnica 2 – peso 0,2

Oportunidade de recuperação: para recuperação da nota da prova descritiva o estudante deverá produzir um seminário, a ser apresentado para a turma, cujo o tema deve ser próximo à temática da disciplina, e definido em consentimento com o professor. A nota obtida com a produção do seminário (parte escrita + apresentação) será somada a nota da prova e dividida por dois (obtenção da média).

8. REFERÊNCIAS

8.1 BÁSICA

CERQUEIRA, J. M. C. Hortofloricultura. Lisboa: Popular Franciscol Franco, 1986.

FILGUEIRA, F. A. R. Novo manual de olericultura: agrotecnologia moderna na produção e comercialização de hortaliças. 2ª.ed. Viçosa: Ed. da UFV, 2003. 412p.

FILGUEIRA, F. A. R. Solanáceas: Agrotecnologia moderna na produção de tomate, batata, pimentão, pimenta, berinjela e jiló. 2ª.ed. Viçosa, MG: Ed. da UFLA, 2003. 331p.

FONTES, Paulo Cezar Rezende. Olericultura: teoria e prática. Viçosa: Ed. UFV, 2005. 486 p. ISBN 8572690654.

SILVA, A. C. F.; DELLA, B. E. Cultive uma horta e um pomar orgânico: sementes e mudas para preservar a biodiversidade. Florianópolis-SC: Epagri, 2009. 319 p.

SOUZA, J. L de; RESENDE, P. Manual de horticultura orgânica. 2.ed. Viçosa: Aprenda Fácil, 2006. 843p

8.2 COMPLEMENTAR

TAIZ, L.; ZEIGER, E. Fisiologia Vegetal. 4.ed. Porto Alegre: Artmed, 2009. 848p.

FRANCISCO, N. J. Manual de horticultura ecológica: auto-suficiência em pequenos espaços. São Paulo: Nobel, 1995. 141 p. ISBN 8521308256.

VILLALOBOS, J. U. G. Agricultura e assentamentos. Maringá: UEM, 2000. 165 p.

FILGUEIRA, F. A. R. ABC da olericultura: guia da pequena horta. São Paulo: Agronômica Ceres, 1987. 164 p.

FILGUEIRA, F. A. R. Manual de olericultura: cultura e comercialização de hortaliças. 2. ed. ampl. e rev. São Paulo: Agronômica Ceres, 1981.

Revista Horticultura Brasileira. Disponível em:

www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&pid=0102-0536&lng=pt&nrm=iso .

Revista Ciência Rural disponível em:

www.scielo.br/scielo.php?script=sciissues&pid=0103-8478&lng=pt&nrm=iso

Revista Pesquisa Agropecuária Brasileira disponível em: www.scielo.br/scielo.php?

Anexo I

FICHA DE AVALIAÇÃO DA APRESENTAÇÃO DO PROJETO DE APRENDIZAGEM

Acadêmico:

Disciplina:

Professor:

Tema:

Grupo:

Data da apresentação:

Componentes:

Observações:

Entrega do trabalho escrito

() Fora do prazo () Dentro do prazo

Outros:

APRESENTAÇÃO 30%	2,5	5,0	7,5	10	PONTOS
Voz (audível, flexibilidade, pausa)	Inaudível, truncado, pausa extensa demais ou sem pausa 2,5	Pouco audível			10
Adequação e clareza de linguagem, expressão cinéticas (postura, movimentação e entusiasmo)	Comunicou de forma inadequada, confusão na linguagem, palavreado inadequado, estático e sem entusiasmo)	Apresentou dificuldade de comunicação, linguagem razoável, pouco entusiasmo, pouco audível.	Linguagem clara e adequada, audível, bom entusiasmo.	Excelência em comunicação, audição e entusiasmo.	10
Manutenção da atenção dos participantes					10
Adequação ao tempo disponível para a apresentação	Fora do tempo (muito a menos, muito a mais)	Fora do tempo (pouco a menos, pouco a mais)	No tempo	No tempo	10
					40
DESENVOLVIMENTO 50%	2,5	5,0	7,5	10	
Organização da preparação (início meio e fim; sequência)	Apresentação precária	Apresentação regular, com falhas	Boa apresentação, pequenas falhas	Excelência em organização	10
Introdução (clareza)	Confuso	Pouco claro	Claro	Muito claro	10
Objetivos (clareza nos objetivos, dimensionamento)					10
Qualidade das informações apresentadas, profundidade e informações periféricas.	Informações superficiais, de fonte duvidosa, confusão entre informações, contradições, desatualização, sem informações periféricas	Informações razoáveis, parte das fontes boas, alguma desatualização	Abordagem com profundidade, de fontes confiáveis, atualizada, informações periféricas pertinentes	Excelência, fontes top de linha, aprofundamento, informações periféricas pertinentes	10
Domínio do assunto	Não domina o assunto, apenas repete informação	Domina o assunto parcialmente, não demonstra acúmulo	Domina o assunto, porém sem aprofundamento	Domina bem o assunto, demonstra ter se dedicado ao tema	10
Resultados obtidos e conclusões (capacidade de síntese)	Estudo sem resultados, sem conclusões, ou com resposta adversa aos objetivos	Resultados e conclusões com média aderência aos objetivos	Resultados e conclusões condizentes com os objetivos, concluiu com base nas informações obtidas.	Resultados e conclusões com contundência, explorou divergência das informações obtidas, concluiu com base na reflexão.	10
Contribuições do trabalho para a formação do acadêmico	Não contribuiu com a formação do acadêmico	Contribuiu pouco com a formação do acadêmico	Contribuiu com a formação do acadêmico	Agregou elementos importantes na formação do acadêmico	10
					70
RECURSOS DIDÁTICOS 20%	2,5	5,0	7,5	10	
Adequação e criatividade com relação ao material audiovisual utilizado na apresentação oral	Recursos inadequados, sem criatividade	Recursos pouco adequados, sem criatividade	Recursos adequados e pouca criatividade	Recursos adequados e criatividade	10
Os recursos facilitaram o entendimento do conteúdo?	Os recursos atrapalharam	Não colaboraram	Colaboraram	Foram vitais para o entendimento	10
					20
Nota final					Nota = (nota x 10)/130

Trabalho escrito

	11	22	33	
ESTÉTICA (Aparência e formatações, fonte, espaçamento, parágrafo, formatação das referências bibliográficas ABNT)	Ruim	Médio	Bom	33
ESTRUTURAL (sequência lógica, Introdução, objetivo geral e específicos, desenvolvimento, conclusões, referenciais bibliográficos). Localização do texto no segmento específico)	Ruim	Médio	Bom	33
CONTEÚDO (busca de material suficiente para abordar o problema, qualidade do material utilizado, coerência entre as informações buscadas e as conclusões)	Ruim	Médio	Bom	33
NOTA				100

Debate/Arguição

Componente	1 -	2 -	3 -

Observações

Programação das Palestras da 3ª mostra de máquinas para a agricultura familiar

Horário	Quinta-feira (08/05)	Sexta-feira (09/05)	Sábado (10/05)
9h-10h	Café com a imprensa		
10:30h-12:00h			
11h – 11h40min	Máquinas Agrícolas para AF: importância, histórico e redução da penosidade Frei Sergio Goergen - MPA	Abertura Oficial do Evento - autoridades e premiação dos expositores	Agroindústria familiar - Equipamentos para pequenas agroindústrias.- Renato Cougo dos Santos – Emater-RS/Ascar
14 – 14h40	Automação de sistemas de irrigação na Agricultura Familiar. Luciano Oliveira Geisenhoff – Faculdade de Ciências Agrárias FCA/UFGD	Cultivo mínimo de hortaliças. Paulo Francisco da Silva – Epagri Florianópolis	Calibração de pulverizadores com régua de cálculo. Roberto Lilles T. Machado – DER/FAEM/UFPel)
15 – 15h40	A mecanização e automação para Agricultura Familiar na Coréia. Gilberto Silber Schmidt (LABEX Embrapa Coréia/Suínos e Aves)	Remi N. Dambrós Pesquisador Epagri – Adaptação de equipamentos na agricultura familiar.	Noções de segurança no uso de tratores. Ângelo dos Reis – Departamento de Engenharia Rural/FAEM/UFPel)
16 – 16h40	Qualidade do Leite, máquinas e inventos para a atividade leiteira Maira Balbinotti Zanella – Embrapa Clima Temperado	Processos de automação na agricultura. Ricardo Yassushi Inamasu Embrapa Instrumentação	Qualidade do Leite, máquinas e inventos para a atividade leiteira Maira Balbinotti Zanella – Embrapa Clima Temperado