



Serviço Público Federal
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense
Pró-Reitoria de Ensino

| | |
|--|------------------------------------|
| DISCIPLINA: Olericultura | |
| Vigência: a partir de 2018/2 | Período letivo: 5º semestre |
| Carga horária total: 60 h | Código: BGS.E4 |
| Ementa: Introdução à olericultura, importância agrícola, fatores agroclimáticos, propagação, ambientes de cultivo tratos culturais e implantação de hortas comerciais de hortaliças. Estudo das principais espécies de hortaliças e técnicas de cultivo empregadas. Considerações sobre colheita, armazenamento e comercialização de hortaliças. Tendências e inovações no cultivo de hortaliças. | |

Conteúdos

UNIDADE I - Introdução

- 1.1 Importância econômica, social, alimentar e formas de utilização
- 1.2 Classificação das hortaliças
- 1.3 Características da olericultura

UNIDADE II - Olericultura geral

- 2.1 Fatores agroclimáticos
- 2.2 Propagação de hortaliças
- 2.3 Produção de mudas de hortaliças
- 2.4 Sistemas de condução de hortaliças: tutoramento, desbrote e poda
- 2.5 Ambientes de cultivo
- 2.6 Tipos de exploração em olericultura
- 2.7 Implantação de hortas comerciais
- 2.8 Rotação de culturas
- 2.9 Tratos culturais

UNIDADE III - UNIDADE IV – Olericultura especial

- 3.1 Batata
- 3.2 Tomate
- 3.3 Cebola e alho
- 3.4 Repolho
- 3.5 Alface
- 3.6 Cenoura
- 3.7 Abóbora, melão e melancia
- 3.8 Morango

UNIDADE IV – Colheita, armazenamento e comercialização

- 4.1 Colheita e classificação
- 4.2 Embalagem, rotulagem e expedição
- 4.3 Cuidados especiais para o transporte de hortaliças
- 4.4 Requisitos necessários para o armazenamento de olerícolas
- 4.5 Comercialização de hortaliças;

UNIDADE V – Tópicos especiais em olericultura



Serviço Público Federal
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense
Pró-Reitoria de Ensino

- 5.1 Olericultura orgânica
- 5.2 Produção de sementes de hortaliças
- 5.3 Produção de brotos comestíveis e microverdes
- 5.4 Tendências e inovações no cultivo de hortaliças

Bibliografia Básica

FILGUEIRA, F. A. R. **Novo Manual de Olericultura**: agrotecnologia moderna na produção e comercialização de hortaliças. 3.ed. rev. e ampl. Viçosa: Ed. UFV, 2007.

NASCIMENTO, W. M. **Tecnologia de Sementes de Hortaliças**. Embrapa Hortaliças (Brasília, DF). Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2009.

SOUZA J. L. de; RESENDE, P. L. **Manual de Horticultura Orgânica**. 2.ed. atual. e ampl. Viçosa: Aprenda Fácil, 2006.

Bibliografia Complementar

ANDRIOLO, J. L. **Olericultura Geral**: princípios e técnicas. Santa Maria: Ed. UFSM, 2002.

CALBO A. G.; MORETTI, C. L.; HENZ, G. P.; LUENGO, R. de F. A. **Pós-colheita de Hortaliças**. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2007.

CENCI S. A. **Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças**: tecnologia, qualidade e sistemas de embalagem. Rio de Janeiro: Embrapa Agroindústria de Alimentos, 2011.

LUENGO, R. F. A.; HENZ, G. P.; MORETTI, C. L.; CALBO, A. G. **Pós-colheita de Hortaliças**. Brasília: Embrapa, 2007.

MAKISHIMA, N. **O Cultivo de Hortaliças**. Embrapa Hortaliças (Brasília, DF). Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 1993.