



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ
PRÓ-REITORIA DE ENSINO

PROGRAMA DE DISCIPLINA

Curso:	Agronomia	Campus:	Maringá
Departamento:	Agronomia		
Centro:	Ciências Agrárias		
Docente:	Prof. Dr. José Usan Torres Brandão Filho; Prof. Dr. Humberto Silva Santos; Prof. Dr. José Marcos de Bastos Andrade		
COMPONENTE CURRICULAR			
Nome: Olericultura			Código: 4505
Carga Horária: 68	Periodicidade: anual	Ano de Implantação: 2011	
1. EMENTA			
Características da exploração hortícola. Botânica, clima, solo, propagação, tratos culturais, colheita e comercialização das principais espécies olerícolas. (Resolução 157/2007-CEP).			
2. OBJETIVOS			
Condicionamento do aluno para planejamento e desenvolvimento de hortas comerciais. ((Resolução 157/2007-CEP).			
3. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO			
Importância econômica, alimentar e formas de utilização; Origem, genética, melhoramento e cultivares; Exigências edafo-climáticas e época de cultivo; Botânica e propagação; Sistemas de cultivo; Planejamento; Preparo do solo e plantio; Correção do solo e adubações Tratos culturais: irrigação e fertirrigação; condução da cultura; Controle de plantas daninhas; Pragas e doenças; Comercialização e marketing; Colheita, classificação, embalagem, rotulagem e expedição; Rotação de culturas; Pós-colheita: conservação e armazenamento; Nas culturas de tomate, batata, cebola, alho, melancia, pepino, melão, morango, alface, repolho e cenoura.			
4. REFERÊNCIAS			
4.1- Básicas (Disponibilizadas na Biblioteca ou aquisições recomendadas)			
ANDRIOLO, J. L. <i>Fisiologia das culturas protegidas</i> . Santa Maria: Ed. UFSM, 1999. 142 p. ANDRIOLO, J. L. <i>Olericultura geral. Princípios e técnicas</i> . Santa Maria: Ed. UFSM, 2002. 158 p. ALVARENGA, M. A. R. (editor). <i>Tomate: produção em campo, em casa-de-vegetação e em hidroponia</i> . Lavras: Ed. UFLA, 2004. 400 p. ATHERTON, J.G. & RUDICH, J. <i>The tomato crop</i> . London: Charmap and Hall, 1986. 681p. BORNE, H.R. <i>Produção de mudas de hortaliças</i> . Guaíba: L.E. Agropecuária, 1999. 189p. BRINHOLI, O. <i>Cultura da batata</i> . Botucatu: FCA/UNESP, 1995. 563p. CASTELLANE, P.D. & CORTEZ, G.E.P. <i>A cultura da melancia</i> . Jaboticabal: UNESP, 1995. 54p. CASTELLANE, P. D.; NICOLSI, W. M.; HASEGAWA, M. (Coord.). <i>Produção de sementes de hortaliças</i> . Jaboticabal: FCAV: FUNEP, 1990. 261 p.			

CASTRO, P.R.C.; SENA, J.O.A. e KLUGE, R.A. *Introdução à fisiologia do desenvolvimento vegetal*. Eduem, Maringá, Pr, 2002. 255p.

CECILIO FILHO, A.B.; RAMOS, J.D. & SOUZA, R.J. de. *Cultura do alho*. Lavras: ESAL, 1994. 107p.

FERREIRA, M.D. *Cultura da cenoura: recomendações gerais*. Guaxupé: COOXUPE, 1991. 20p.

FERREIRA, M.E.; CASTELLANE, P.D. & CRUZ, M.C.P. da. *Nutrição e adubação de hortaliças*. Piracicaba: POTAFOS, 1993. 480p.

FILHO, J. D. et alii. *Morango-Tecnologia de Produção e Processamento*. Caldas: EPAMIG, 1999. 280p.

FILGUEIRA, F. A. R. *Manual de Olericultura: Cultura e Comercialização de Hortaliças*. 2 ed. Rev. e ampl. - São Paulo:Ed. Agronômica – Ceres, 1981.

FILGUEIRA, F. A. R. *Novo Manual de Olericultura: Agrotecnologia Moderna na Produção e Comercialização de Hortaliças*. Viçosa: UFV, 2003. 2ªed. 412p.

FILGUEIRA, F.A.R. *Solanáceas: Agrotecnologia moderna na produção de tomate, batata, pimentão, pimenta, berinjela e jiló*. Lavras: UFLA, 333p., 2003.

FONTES, P. C. R. (editor). *Olericultura Teoria e Prática*. Viçosa: UFV, 2005. 486p.

GAYET, J.P. et al. *Tomate para exportação: procedimentos de colheita e pós colheitas*. MAARA, Secretaria de Desenvolvimento Rural, Programa de Apoio à Produção e exportação de de Frutas, Hortaliças, Flores e Plantas Ornamentais. Brasília: EMBRAPA-SPI, 1995. 34p. (Publicações Técnicas FRUPEX; 13).

GOTO, R.; TIVELLI, S.W. (Orgs.) *Produção de hortaliças em ambientes protegidos: condições subtropicais*. São Paulo: UNESP, 1998. 319p.

JANICK, J. A *Ciência da Horticultura*. Aliança para o Progresso, 1968. 485p.

JONES JÚNIOR, J.B. *Tomato plant culture: in the field, greenhouse and home garden*. New York: CRC Press, 1999. 199p.

LOPES, C.A.; BUSO, J.A. *A cultura da batata*. São Paulo: Embrapa, 1999. 187p.

MAKISHIMA, N. & MIRANDA, J.E.C. de. *Cultivo de tomate*. Brasília: CNPH/EMBRAPA, 1992. 22p. (Instruções técnicas CNPHortaliças nº11)

MIRANDA, J.E.C. de; FRANÇA, F.H.; CARRIJO, O.A. & SOUZA, A.F. *Batata-doce*. Brasília: CNPH/EMBRAPA, 1987. 13p. (Circular técnicas CNPHortaliças nº3)

MINAMI, K. (editor). *Produção de mudas de alta qualidade em horticultura*. São Paulo: T.A. Queiroz, 1995. 135 p.

MINAMI, K. *O Tomateiro*. 2. ed. rev. Campinas: Fundação Cargill, 1989.

NETO, ÁGIDE G. et al. *Melão para exportação: procedimentos de colheita e pós colheitas*. MAARA, Secretaria de Desenvolvimento Rural, Programa de Apoio à Produção e exportação de de Frutas, Hortaliças, Flores e Plantas Ornamentais. Brasília: EMBRAPA-SPI, 1994. 37p. (Publicações Técnicas FRUPEX; 6).

RODRIGUES, L. R. F. *Técnicas de cultivo hidropônico e de controle ambiental no manejo de pragas, doenças e nutrição vegetal em ambiente protegido*. Jaboticabal: Funep, 2002. 762 p.

RIBEIRO, A. C. GUIMARÃES, P. T. G. Alvarez, V. H. *Recomendações para o Uso de Corretivos e Fertilizantes em Minas Gerais*. 5ª Aproximação. Viçosa: UFV, 1999.

RONQUE, E. R. V. *A Cultura do Morangueiro*. Curitiba: Gráfica EMATER/PR, 1998. 206p.

SILVA, J.B.C. *Cultivo de tomate para industrialização*. Brasília: Embrapa-Hortaliças. 2000. 168p.

SILVA JÚNIOR, A. A. *Repolho: Fitotecnia, Tecnologia Alimentar e Mercadologia*. Florianópolis: EMPASC, 1987. 295p.

SOUZA, J.L. de. *Manual de horticultura orgânica*. Viçosa: Aprenda Fácil Editora, 2006. 842p.

SOUZA, R. J. de; MACEDO, F.S. (coord.). *Cultura do alho – técnicas modernas de produção*. Lavras: UFLA, 2009. 181 p.

SONNENBERG, P.E. *Olericultura especial*. V.1. Goiânia: UFG, 1985. 188p.

SONNENBERG, P.E. *Olericultura especial*. V.2. Goiânia: UFG, 1985. 149p.

ZAMBOLIM, L., RIBEIRO DO VALE, F. X., COSTA, H. *Controle integrado de doenças de hortaliças*. Viçosa: Suprema Gráfica e Editora Ltda, 1997. 122p.

4.2- Complementares

Revistas:
Horticultura Brasileira

Informe Agropecuário

APROVAÇÃO DO DEPARTAMENTO

APROVAÇÃO DO CONSELHO ACADÊMICO