



CONTEÚDO DE DEPENDÊNCIA / 2018

DISCIPLINA: Olericultura

PROFESSOR: Gabriel Pinto Guimarães

CURSO: TÉCNICOS INTEGRADOS AO ENSINO MÉDIO

CONTEÚDOS:

➤ **PRIMEIRA ETAPA:**

- Introdução à olericultura (conceitos básicos sobre olericultura e sua importância, divisões da fitotecnia, explorações olerícolas, classificação comercial);
- Classificação de hortaliças
- Relação dos fatores climáticos com a Olericultura;
- Formas de propagação de olerícolas;
- Produção de mudas de hortaliças.

➤ **SEGUNDA ETAPA:**

- Técnicas de preparo de áreas para cultivos;
- Calagem e Adubação;
- Adubação na produção de hortaliças;
- Produção de hortaliça;
- Cultivo das principais olerícolas regionais e nacionais.

➤ **TERCEIRA ETAPA:**

- Produção orgânica de olerícolas;
- Tratos culturais;
- Manejo de pragas e doenças de olerícolas;
- Cultivo de olerícolas em ambiente protegido;
- Colheita e beneficiamento das hortaliças;
- Pós-colheita de hortaliças: comercialização, classificação e embalagem de culturas olerícolas.

BIBLIOGRAFIA:

FILGUEIRA, F.A.R. **Manual de Olericultura**. São Paulo: Agronômica Ceres, 2003.

Ministério da Agricultura. AGROFIT. Brasília. 2005.

SOUZA, J. L. **Agricultura orgânica. Tecnologias para a produção de alimentos saudáveis**.

Vitória, E.S. EMCAPA, 1998.

INSTRUÇÕES:

Além destas duas bibliografias básicas, recomendo leitura de materiais do SENAR, EMATER, INCAPER, etc.

São João Evangelista, 27 de fevereiro de 2018

Gabriel Pinto Guimarães

Assinatura do Professor