

PÓS-GRADUAÇÃO

CURSO 151 - OLERICULTURA

Objetivo: Aprofundar o conhecimento da olericultura. Horticultura que abrange a exploração de hortaliças e que engloba culturas folhosas, raízes, bulbos, tubérculos, frutos diversos e partes comestíveis de plantas. Importante cadeia de produção na Agricultura Brasileira.

Público-Alvo: profissionais da agronomia, farmácia e demais interessados

Conheça a Estrutura do Curso:

INFORMAÇÕES SOBRE O CURSO

Tipo: Especialização –
Lato Sensu

Modalidade: EaD

Duração: 300 horas de conteúdo e atividades + 60 horas para orientação e elaboração do Artigo Científico

Ambiente Virtual de Aprendizagem – AVA:
Moodle

MÓDULOS E UNIDADES DE APRENDIZAGEM	CARGA HORÁRIA
MÓDULO I: INTRODUÇÃO <ul style="list-style-type: none">• Ambientes Virtuais de Aprendizagem (AVA).• Planejamento e Projeto de Pesquisa.• Introdução à olericultura• Tecnologia de alimentos de origem vegetal	• 30 horas
MÓDULO II: OLERÍCULAS I <ul style="list-style-type: none">• Classificação das olerícolas• Comestíveis das olerícolas: folhas, flores e bulbos• Comestíveis das olerícolas: raízes e frutos• Cultivo mínimo e plantio direto	• 30 horas
MÓDULO III: OLERÍCULAS II <ul style="list-style-type: none">• Tipos de exploração em olerícolas• Adubação em olerícolas• Tratos culturais para olerícolas• Formação e transplante de mudas e amontoa	• 30 horas
MÓDULO IV: OLERÍCULAS III <ul style="list-style-type: none">• Mulching, túneis e casas de vegetação• Hidroponia• Planejamento de hortas• Propagação e produção de mudas	• 30 horas
MÓDULO V: OLERÍCULAS IV <ul style="list-style-type: none">• Cultivares híbridos• Hortaliças: definição, composição química e classificação• Tecnologia para hortaliças• Técnica Dietética de Hortaliças	• 30 horas
MÓDULO VI: SEGURANÇA E TECNOLOGIA <ul style="list-style-type: none">• Segurança e qualidade na cadeia produtiva de alimentos de origem vegetal• Tecnologia de Raízes e Tubérculos• Técnica Dietética de Raízes e Tubérculos• Microbiologia de Raízes e Tubérculos	• 30 horas
MÓDULO VII: SOLOS I <ul style="list-style-type: none">• Indicadores microbianos: qualidade da água e do solo (Ênfase em agronegócio)	• 30 horas

<ul style="list-style-type: none"> • Tipos de solos e sua gênese • Propriedades físicas e biológicas do solo • Pedologia do território Brasileiro 	
MÓDULO VIII: SOLOS II <ul style="list-style-type: none"> • Composição geral dos solos • Interpretação da análise de solo para micronutrientes • Sistema água-solo • Perda de solo e água 	<ul style="list-style-type: none"> • 30 horas
MÓDULO IX: OLERÍCULAS IV <ul style="list-style-type: none"> • Anatomia interna e externa das plantas • Citologia e histologia vegetal • Alimentos Funcionais: Linhaça, Vinho, Oleaginosas, Chá Verde, de Camomila, Preto e de Chlorella e Ervas e Temperos • Melhoramento de populações de plantas cultivadas 	<ul style="list-style-type: none"> • 30 horas
MÓDULO X: OLERÍCULAS V <ul style="list-style-type: none"> • Centros de origem das plantas cultivadas • Autoincompatibilidade: utilização no melhoramento de plantas • Política nacional de plantas medicinais e fitoterápicos • Plantas medicinais: histórico e conceitos 	<ul style="list-style-type: none"> • 30 horas
MÓDULO XI: O Artigo Científico	60 horas
CARGA HORÁRIA TOTAL	360 HORAS

Trabalho de Conclusão de Curso

Além da aprovação nos módulos, o estudante deverá obter, no mínimo, 70 de um total de 100 pontos, em um Trabalho de Conclusão de Curso no formato de **Artigo Científico**.

Para a FACCRI EAD, este Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) é compreendido como mais uma oportunidade que o estudante tem de colocar em prática, de forma inter e multidisciplinar, os conhecimentos adquiridos no decorrer da especialização.

Para a realização do TCC, o Módulo XI apresentará aos alunos uma proposta de formato, com problema e contexto específico. A partir das orientações apresentadas, os alunos deverão desenvolver o seu trabalho. A entrega do TCC é o resultado da execução e aplicação de técnicas e procedimentos de um projeto interdisciplinar.

O professor-tutor responsável pelo **Módulo TCC** acompanha a turma para o esclarecimento de eventuais dúvidas, nos fóruns de discussão. Todas as orientações de procedimento, que dizem respeito à execução do TCC, serão disponibilizadas no AVA. Os trabalhos aptos serão avaliados por uma banca formada por dois professores.

A apresentação para a banca ocorrerá via internet. O aluno deverá realizar o agendamento, observando as datas pré-estabelecidas pela FACCRI EAD, via AVA.

REQUISITOS ACADÊMICOS

- Possuir diploma de curso de graduação (reconhecido pelo Ministério da Educação);
- Preencher os requisitos básicos de formação de acordo com a necessidade de cada curso.

Investimento: xx

Certificação:

Você receberá o certificado de especialista emitido pela FACCRI EAD. O certificado do curso a distância tem a mesma validade legal ao da educação presencial.

Metodologia:

O curso é composto por 11 módulos (10 módulos de 30 horas e 1 módulo de 60 horas), e é desenvolvido totalmente on-line, no AVA Moodle da FACCRI EAD.

Cada Módulo contém textos, imagens, infográficos, vídeos e demais conteúdos pertinentes à sua apropriação de conhecimento. Para avaliar o seu aprendizado, cada módulo possui 4 Unidades de Aprendizagem, que possuem um desafio (estudo de caso) e exercícios de fixação de múltipla escolha com 5 alternativas (A, B, C, D, E).

Reconhecimento do Curso

O curso de especialização cumpre as disposições da **Resolução CNE nº 1, de 6 de abril de 2018**, do Ministério da Educação.