



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA  
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS  
DEPARTAMENTO DE FITOTECNIA  
PLANO DE ENSINO



SEMESTRE 2025/01

CODIGO	NOME DA DISCIPLINA	Nº DE CRÉDITOS SEMANAIS		TOTAL DE HORAS-AULA SEMESTRAIS
		TEÓRICOS	PRÁTICOS	
FIT 5702	Olericultura I	02	01	54

**I. HORÁRIO**

TURMAS TEORICAS	TURMAS PRATICAS
Quinta-feira – Fazenda Experimental da Ressacada (Sala de aula do Prédio da Fitotecnia – Fazenda da Ressacada)	Quinta-feira – Fazenda Experimental da Ressacada (Horta didática - Fazenda da Ressacada)

**II. PROFESSOR(ES) MINISTRANTE(S):**

Prof<sup>ª</sup>. Cristiane de Lima Wesp (responsável pela disciplina)

**III. PRÉ-REQUISITO(S):**

CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA
	Biologia e Fertilidade do Solo
ENR 5614	
FIT 5508	Horticultura
FIT 5609	Melhoramento Genético Vegetal
FIT 5610	Manejo Integrado de Pragas
FIT 5611	Manejo de Doenças em Plantas

**IV. CURSO(S) PARA O(S) QUAL(IS) A DISCIPLINA É OFERECIDA**

Curso de Agronomia

**V. EMENTA**

Importância Econômica, Alimentar e Social, Origem e Evolução, Botânica, Sistema de Reprodução, Cultivares, Exigências Climáticas, Exigências Nutricionais, Propagação, Tratos Culturais, Colheita e Comercialização.

**VI. OBJETIVOS**

O cultivo de hortaliças é expressivo no Estado de Santa Catarina. As condições de clima e solo são favoráveis para a sua produção. Por isso, essas espécies contribuem com o abastecimento de alimentos durante certas épocas do ano, em âmbito nacional, fortalecendo a economia catarinense. O domínio do conhecimento nesta área é indispensável para a sua produção. Assim sendo, os conteúdos programáticos dessa disciplina visam oportunizar aos alunos o conhecimento, compreensão e adaptação dos fundamentos teóricos e práticos do cultivo de hortaliças, enfatizando as de maior importância para o Estado de Santa Catarina, de modo a capacitá-los para a atuação profissional nesta área.

**VII. METODOLOGIA DE ENSINO**

A ementa será desenvolvida através de aulas expositivo-dialogadas, aulas expositivas/práticas na horta didática da Fazenda Experimental da Ressacada (FER), condução de trabalho prático na horta e uma saída de campo.

De modo geral, as aulas serão divididas em dois momentos:

**Primeiro momento:** em sala, para exposição de conteúdo teórico (07:30 – 09:10h).

**Segundo momento:** na horta didática, para acompanhamento do ciclo fenológico das culturas implantadas e das práticas de manejo à serem adotadas (09:10 – 10:00h).

Dentre as atividades previstas estão: Semeadura em bandejas, semeadura à campo, transplante, desbaste, adubação de cobertura, condução dos tratos culturais específicos de cada cultura e colheita. Serão, ainda, identificadas e controladas as doenças, pragas e plantas daninhas, sempre que se fizer necessário.

Este momento oportunizará aos alunos o acompanhamento periódico da horta, visando o entendimento prático do desenvolvimento das culturas olerícolas implantadas, desde o plantio até a sua colheita.

As atividades práticas visam a fixação do conteúdo ministrado em sala de aula, o envolvimento pró-ativo dos alunos, o desenvolvimento do pensamento crítico e a autonomia para a tomada de decisões, bem como, o entendimento da rotina de manejo adotada pelos olericultores de Santa Catarina. Em casos específicos, como o da ocorrência de chuvas, poderá a professora optar pela sequência do conteúdo teórico até o fim do horário especificado pela

disciplina (10:00), recuperando a atividade prática em outra oportunidade, mediante acordo prévio com os alunos.

**Saída de campo:** A fim de possibilitar aos alunos contato com a realidade prática dos olericultores catarinenses, será realizada uma saída de campo durante o semestre. Essa saída contará como conteúdo ministrado, podendo a professora incluir em suas avaliações teóricas perguntas à respeito do que foi visto durante a visita.

**OBS 1:** Registro da frequência: se dará durante as aulas mediante lista de presença e **questão descritiva para fixação do conteúdo ministrado**, a qual deverá ser entregue ao fim de cada aula. O somatório desta modalidade de registro de frequência deve compor, no mínimo, 75% da carga horária total da disciplina, conforme Resolução 017/CUN/97/UFSC.

**OBS 2:** O plano de ensino, os materiais das aulas teóricas (slides, artigos científicos, livros digitais, etc...) e os avisos gerais serão enviados via Plataforma Moodle.

Segundo o OFÍCIO CIRCULAR CONJUNTO Nº 003/2021/PROGRAD/SEAI, de 20 de abril de 2021:

- a) Espera-se dos(as) discentes condutas adequadas ao contexto acadêmico. Atos que sejam contra: a integridade física e moral da pessoa; o patrimônio ético, científico, cultural, material e, inclusive o de informática; e o exercício das funções pedagógicas, científicas e administrativas, poderão acarretar abertura de processo disciplinar discente, nos termos da Resolução no 017/CUn/97, que prevê como penalidades possíveis a advertência, a repreensão, a suspensão e a eliminação (desligamento da UFSC).
- b) Devem ser observados os direitos de imagem tanto de docentes, quanto de discentes, sendo vedado disponibilizar, por quaisquer meios digitais ou físicos, os dados, a imagem e a voz de colegas e do(a) professor(a), sem autorização específica para a finalidade pretendida e/ou para qualquer finalidade estranha à atividade de ensino, sob pena de responder administrativa e judicialmente.
- c) Todos os materiais disponibilizados para o ensino-aprendizagem são exclusivamente para fins didáticos, sendo vedada a sua utilização para qualquer outra finalidade, sob pena de responder administrativa e judicialmente.

## **VIII. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO**

A avaliação dos alunos será feita a partir de:

- a) Duas Atividades Avaliativas Teóricas (50%)
- b) Questões de fixação de conteúdo (10%)
- c) Participação, postura e condução das atividades em aulas práticas (40%)

**1 – Provas Teóricas (50%):** Serão realizadas duas provas teóricas durante o semestre, a respeito dos conteúdos teóricos ministrados.

**2 – Questões de fixação de conteúdo (10%):** Em cada aula teórica, será entregue uma questão descritiva para fixação do conteúdo ministrado. A mesma deverá ser respondida e entregue à professora ao fim de cada aula.

**3 – Participação, postura e condução das atividades em aulas práticas (40%):** Para a realização das atividades práticas na horta, os estudantes devem se organizar em grupos de até quatro integrantes. Os mesmos devem acompanhar, conduzir as práticas de manejo, registrar e relatar as atividades práticas realizadas em canteiros já implantados com culturas olerícolas previamente semeados ou transplantadas antes do início das aulas. Além disso, devem, ainda, semear ou produzir mudas para transplante em parte dos canteiros, com culturas olerícolas determinadas em sorteio, o qual será realizado previamente em sala de aula. Dessa forma, os alunos terão a possibilidade de acompanhar o desenvolvimento de diferentes culturas olerícolas, e ainda desenvolver autonomia, protagonismo e aprofundamento técnico-prático em uma cultura específica à ser implantada. Para esta cultura sorteada, as atividades terão um protagonismo maior dos estudantes, com o acompanhamento do professor ministrante. Todos os integrantes devem participar do planejamento, condução da espécie e elaboração de um relatório final, contendo todas as informações a respeito do andamento das atividades desenvolvidas, do desenvolvimento do cultivo e da quantificação da produção, bem como, das alternativas e soluções propostas para os eventuais problemas fitossanitários encontrados. Ao fim do semestre os alunos deverão apresentar um pequeno seminário, com base no relatório desenvolvido.

### **Atividades a serem realizadas em aula prática:**

- Produção de mudas ou semeadura, dependendo da cultura;
- Desbaste;
- Irrigação e capina;
- Condução dos tratamentos culturais específicos para cada cultura;
- Quantificação e mensuração da colheita.

### **Atividades de responsabilidade dos grupos:**

- Acompanhamento das fases fenológicas da cultura desde a implantação até a colheita (quando for o caso), com registros fotográficos do desenvolvimento semanal;
- Recomendação da adubação;
- Identificação e manejo de pragas, invasoras e doenças;
- Acompanhamento dos dados climatológicos e correlação com o desenvolvimento das culturas (temperatura média e precipitação).
- Relato das principais dificuldades encontradas;
- Compilação dos dados e entrega do relatório.

**OBS 1:** As notas de todas as atividades avaliativas serão publicadas no Moodle.

**OBS 2:** Não haverá prova de recuperação ao final de semestre\*\*\* conforme as normas vigentes da UFSC.

**Resolução 017/CUN/97:**

1. “O aluno, que por motivo de força maior e plenamente justificado, deixar de realizar avaliações previstas no plano de ensino, deverá formalizar pedido de avaliação à Chefia do Departamento de Ensino ao qual a disciplina pertence, dentro do **prazo de 3 (três) dias úteis**, recebendo provisoriamente a menção I. § 1º - Cessado o motivo que impediu a realização da avaliação, o aluno, se autorizado pelo Departamento de Ensino, deverá fazê-la quando, então, tratando-se de nota final, será encaminhada ao Departamento de Administração Escolar-DAE, pelo Departamento de Ensino. § 2º - Se a nota final da disciplina não for enviada ao Departamento de Administração Escolar DAE até o final do período letivo seguinte, será atribuída ao aluno, automaticamente, nota 0 (zero) na disciplina, com todas as suas implicações. § 3º - Enquanto o aluno não obtiver o resultado final da avaliação da disciplina, não terá direito à matrícula em disciplina que a tiver como pré-requisito”
2. Havendo discordância quanto ao valor atribuído à avaliação, o aluno poderá formalizar pedido de **revisão de prova** junto à secretaria do Departamento de Fitotecnia, mediante justificativa circunstanciada, dentro de 02 (dois) dias úteis após a divulgação do resultado.

**IX. CRONOGRAMA DAS AULAS (TEÓRICAS E PRÁTICAS) E CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

Data	Aula Teórica	Aula Prática	Nº da Aula	Conteúdo Programático
14/03/2025	02		01	Apresentação do plano de ensino da disciplina; <i>Conceitos básicos: Importância econômica, social, alimentar e valor alimentício das principais olerícolas e medicinais.</i>
			01	<b>Atividade interativa com produtos olerícolas para fixação do conteúdo ministrado + Acompanhamento da horta</b>
21/03/2025	02		02	<i>Sistemas de produção de plantas olerícolas.</i>
		01	02	<b>Formação dos grupos e sorteio das culturas. Ida até a horta para organização e acompanhamento das atividades</b>
28/03/2025	02		03	<i>Planejamento, propagação, implantação, dimensionamento e gerenciamento de hortas.</i>
		01	03	<b>Semeadura em bandejas (estufa).</b>
03/04/2025	02		04	<i>Cultura da alface.</i>
		01	04	<b>Manutenção e repicagem</b> de mudas (estufa). <b>Divisão dos canteiros a serem conduzidos pelos alunos e início da instalação da irrigação dos mesmos.</b>
10/04/2025	02		05	<i>Cultura do tomate.</i>
		01	05	<b>Semeadura da cenoura e transplântio de mudas para o campo. Término da instalação da irrigação.</b>
17/04/2025	02		06	<i>Cultura do pimentão.</i>
		01	06	<b>Implantação da horta didática.</b>

24/04/2025	02		07	<b>Prova 1.</b>
		01	07	<b>Fenologia e tratos culturais da horta.</b>
01/05/2025	02		08	<b>Feriado</b>
		01	08	<b>Atividade complementar</b>
08/05/2025	02		09	<i>Saída de campo</i>
		01	09	<b>Saída de campo</b>
15/05/2025	02	01	10	<i>Cultura da cebola e do alho.</i>
			10	<b>Fenologia e tratos culturais da horta.</b>
22/05/2025	02	01	11	<i>Cultura da batata inglesa.</i>
			11	<b>Fenologia e tratos culturais da horta.</b>
29/05/2025	02		12	<i>Cucurbitáceas – Pepino, abóboras, moranga e abóbrinha italiana.</i>
		01	12	<b>Fenologia e tratos culturais da horta.</b>
05/06/2025	02		13	<i>Cultura da Cenoura.</i>
		01	13	<b>Fenologia e tratos culturais da horta.</b>
12/06/2025	02		14	<i>Brássicas - Repolho, Couve-flor, Couve-brócolis.</i>
		01	14	<b>Fenologia e tratos culturais da horta.</b>
19/06/2025			15	<b>Feriado</b>
			15	<b>Atividade Complementar</b>
26/06/2025			16	<b>Feriado</b>
			16	<b>Atividade Complementar</b>
03/07/2025			17	<b>Prova 2.</b>
			17	<b>Fenologia e tratos culturais da horta.</b>
10/07/2025			18	<i>Cultivo de Plantas Medicinais e Aromáticas</i>
			18	<b>Entrega do relatório final dos cultivos conduzidos na horta</b>

#### **X. BIBLIOGRAFIA BÁSICA (Leitura Obrigatória)**

1. EMPRESA DE PESQUISA AGROPECUARIA E EXTENSAO RURAL DE SANTA CATARINA (2002). Sistemas de produção para batata-consumo e batata-semente em Santa Catarina. 3. ed. rev., atual. Florianópolis: EPAGRI, 123p. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/46633/1/SID-DOCUMENTOS-2-SISTEMAS-DE-PRODUCAO-PARA-BATATA-CONSUMO-E-SEMENTE-CDU-635-21.pdf>
2. MORALES, R.G.F. (Org.) Tomatorg: Sistema Orgânico de Produção de Tomates em Santa Catarina. Florianópolis, SC: Epagri, 2019. 176p. (Epagri. Sistemas de Produção, 53). Disponível em: <https://www.epagri.sc.gov.br/index.php/solucoes/publicacoes/sistema-de-producao/>
3. EMPRESA CATARINENSE DE PESQUISA AGROPECUARIA (1983). A cultura do alho em Santa Catarina. Florianópolis: EMPASC, 98 p. disponível em: [http://docweb.epagri.sc.gov.br/website\\_cepap/publicacoes/ALHO.pdf](http://docweb.epagri.sc.gov.br/website_cepap/publicacoes/ALHO.pdf)
4. KURTZ, C; et al (2013). Sistema de Produção para a cebola. Florianópolis: EPAGRI, p.106p. disponível em: [http://ciram.epagri.sc.gov.br/ciram\\_arquivos/arquivos/cebola/acervo/sistema\\_producao\\_cebola\\_sc.pdf](http://ciram.epagri.sc.gov.br/ciram_arquivos/arquivos/cebola/acervo/sistema_producao_cebola_sc.pdf)

5. MENEZES JUNIOR, FOG; MARCUZZO, LL (2016). Manual de boas práticas agrícolas: guia de sustentabilidade das lavouras de cebola do estado de SC. Florianópolis: EPAGRI, 143p. disponível em: [http://ciram.epagri.sc.gov.br/ciram\\_arquivos/arquivos/cebola/acervo/livro\\_boas\\_praticas\\_cebola.pdf](http://ciram.epagri.sc.gov.br/ciram_arquivos/arquivos/cebola/acervo/livro_boas_praticas_cebola.pdf)
6. WORDELL FILHO, JA, ROWE, E; GONÇALVES, PAS; BOFF, P; THOMAZELLI, LF (2006). Manejo Fitossanitário na Cultura da Cebola. Florianópolis: EPAGRI, 226p. Disponível em: [http://ciram.epagri.sc.gov.br/ciram\\_arquivos/arquivos/cebola/acervo/Livro\\_cebola\\_Fitossanidade.pdf](http://ciram.epagri.sc.gov.br/ciram_arquivos/arquivos/cebola/acervo/Livro_cebola_Fitossanidade.pdf)
7. MENEZES SOBRINHO, J. A. de; LOPES, C. A.; REIFSCHNEIDER, F. J. B.; CHARCHAR, J. M.; CRISOSTOMO, L. A.; CARRIJO, O. A.; BARBOSA, S. A cultura do alho. (1993) 50p. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/749963/a-cultura-do-alho>
8. MAKISHIMA, N. O cultivo de hortaliças. (1993) 110p. Disponível em <http://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&id=749966&biblioteca=vazio&busca=749966&qFacets=749966&sort=&paginacao=t&paginaAtual=1>
9. CARLOS ALBERTO LOPES, CNPH; JOSE AMAURI BUSO, CNPH. A cultura da batata. (1999). 187p. Disponível em: <http://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&id=101145&biblioteca=vazio&busca=101145&qFacets=101145&sort=&paginacao=t&paginaAtual=1>
10. DUSI, A. N.; LOPES, C. A.; OLIVEIRA, C. A. S.; MOREIRA, H. M.; MIRANDA, J. E. C. de; CHARCHAR, J. M.; SILVA, J. L. de O.; MAGALHAES, J. R.; CASTELO BRANCO, M.; REIS, N. V. B.; MAKISHIMA, N.; FONTES, R. R.; PEREIRA, W.; HORINO, Y. A cultura do tomateiro (para mesa). (1993). 89p. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/749965/a-cultura-do-tomateiro-para-mesa>
11. CLEMENTE, F. M. V. T.; HABER, L. L. (Ed.). Horta em pequenos espaços. (2012). 56p. Disponível em: <http://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&id=927690&biblioteca=vazio&busca=927690&qFacets=927690&sort=&paginacao=t&paginaAtual=1>
12. LANA, M. M.; TAVARES, S. A. (Ed.). 50 Hortaliças: como comprar, conservar e consumir. 2. ed. rev.. (2010). 209p. Disponível em: <http://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&id=854775&biblioteca=vazio&busca=854775&qFacets=854775&sort=&paginacao=t&paginaAtual=1>
13. LOPES, C. A.; QUEZADO DUVAL, A. M.; REIS, A. Doenças da alface. (2010). 68p. Disponível em: <http://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&id=866064&biblioteca=vazio&busca=866064&qFacets=866064&sort=&paginacao=t&paginaAtual=1>
14. LOPES, C. A.; REIS, A. Doenças da cenoura. (2016). 69p. Disponível em: <https://www.embrapa.br/hortalias/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1050943/doencas-da-cenoura>
15. NASCIMENTO, W. M. (Ed.). Hortaliças leguminosas. (2016). 216p. Disponível em: <https://www.embrapa.br/hortalias/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1054423/hortalias-leguminosas>
16. MADEIRA, N. R.; SILVA, P. C.; BOTREL, N.; MENDONCA, J. L. de; SILVEIRA, G. S. R.; PEDROSA, M. W. Manual de produção de hortaliças tradicionais. (2013). 156p. Disponível em: <https://www.embrapa.br/hortalias/busca-de-publicacoes/-/publicacao/983087/manual-de-producao-de-hortalias-tradicionais>
17. GUEDES, I. M. R. (Ed.). Mudanças climáticas globais e a produção de hortaliças. (2009). 131p. Disponível em: <https://www.embrapa.br/hortalias/busca-de-publicacoes/-/publicacao/783115/mudancas-climaticas-globais-e-a-producao-de-hortalias>
18. PINHEIRO, J. B. Nematóides em hortaliças. (2017). 193p. Disponível em: <http://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&id=1070313&biblioteca=vazio&busca=1070313&qFacets=1070313&sort=&paginacao=t&paginaAtual=1>
19. JORGE, M. H. A.; MELO, R. A. de C. e; HABER, L. L.; REYES, C. P.; COSTA, E.; BORGES, S. R. dos S. Recomendações técnicas para utilização de bandejas multicelulares na produção de mudas de hortaliças. (2019). 30p. Disponível em: <https://www.embrapa.br/hortalias/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1110312/recomendacoes-tecnicas-para-utilizacao-de-bandejas-multicelulares-na-producao-de-mudas-de-hortalias>
20. CLEMENTE, F. M. V. T. (Ed.). Produção de hortaliças para agricultura familiar. (2015). 108p. Disponível em: <https://www.embrapa.br/hortalias/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1020866/producao-de-hortalias-para-agricultura-familiar>
21. LIZ, R. S. de; CARRIJO, O. A. Substratos para produção de mudas e cultivo de hortaliças. (2008). 83p. Disponível em: <https://www.embrapa.br/hortalias/busca-de-publicacoes/-/publicacao/781301/substratos-para-producao-de-mudas-e-cultivo-de-hortalias>
22. NASCIMENTO, W. M.; PEREIRA, R. B. (Ed.). Produção de mudas de hortaliças. (2016). 306p. Disponível em: <https://www.embrapa.br/hortalias/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1050963/producao-de-mudas-de-hortalias>
23. CLEMENTE, F. M. V. T.; BOITEUX, L. S. (Ed.). Produção de tomate para processamento industrial. (2012). 344p. Disponível em: <https://www.embrapa.br/hortalias/busca-de-publicacoes/->

- /publicacao/941866/producao-de-tomate-para-processamento-industrial
24. RESENDE, F. V.; VIDAL, M. C.; SOUZA, R. B. de. Plantio direto de tomate sobre coberturas vivas em sistema orgânico de produção. (2020). 28p. Disponível em: <https://www.embrapa.br/hortalicas/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1121614/plantio-direto-de-tomate-sobre-coberturas-vivas-em-sistema-organico-de-producao>
  25. NASCIMENTO, W. M. (Ed.). Hortaliças: tecnologia de produção de sementes. (2011). 314p. Disponível em: <https://www.embrapa.br/hortalicas/busca-de-publicacoes/-/publicacao/913488/hortalicas-tecnologia-de-producao-de-sementes>
  26. MACHADO, C. M. M. Processamento de hortaliças em pequena escala. (2008). 99p. Disponível em: <https://www.embrapa.br/hortalicas/busca-de-publicacoes/-/publicacao/780951/processamento-de-hortalicas-em-pequena-escala>
  27. MAROUELLI, W. A.; SILVA, W. L. de C. e; SILVA, H. R. da. Manejo da irrigação em hortaliças. (1996). 72p. Disponível em: <https://www.embrapa.br/hortalicas/busca-de-publicacoes/-/publicacao/756333/manejo-da-irrigacao-em-hortalicas>.

## **XI. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

1. HABER, L. L.; CLEMENTE, F. M. V. T. (Ed.). Plantas aromáticas e condimentares: uso aplicado na horticultura. (2013). 150p. Disponível em: <https://www.embrapa.br/hortalicas/busca-de-publicacoes/-/publicacao/977687/plantas-aromaticas-e-condimentares-uso-aplicado-na-horticultura>
2. HORTALIÇAS EM REVISTA. Do tempero ao perfume: o uso aplicado de plantas aromáticas e condimentares na horticultura. (2014). 19p. Disponível em: <https://www.embrapa.br/hortalicas/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1091366/hortalicas-em-revista-do-tempero-ao-perfume-o-uso-aplicado-de-plantas-aromaticas-e-condimentares-na-horticultura>
3. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. MANUAL de hortaliças não-convencionais. (2010). 92p. Disponível em: <https://www.embrapa.br/hortalicas/busca-de-publicacoes/-/publicacao/857646/manual-de-hortalicas-nao-convencionais>
4. MAROUELLI, W. A.; SILVA, W. L. de C. e; SILVA, H. R. da. Irrigação por aspersão em hortaliças: qualidade da água, aspectos do sistema e método prático de manejo. (2008). 150p. Disponível em: <https://www.embrapa.br/hortalicas/busca-de-publicacoes/-/publicacao/762590/irrigacao-por-aspersao-em-hortalicas-qualidade-da-agua-aspectos-do-sistema-e-metodo-pratico-de-manejo>
5. LANA, M. M.; BANCI, C. A. Reflexões sobre perdas pós-colheita na cadeia produtiva de hortaliças. (2020). 134p. Disponível em: <https://www.embrapa.br/hortalicas/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1124205/reflexoes-sobre-perdas-pos-colheita-na-cadeia-produtiva-de-hortalicas>
6. LUENGO, R. de F. A.; CALBO, A. G. (Ed.). Pós-colheita de hortaliças: o produtor pergunta, a Embrapa responde. (2011). 251p. Disponível em: <https://www.embrapa.br/hortalicas/busca-de-publicacoes/-/publicacao/921350/pos-colheita-de-hortalicas-o-produtor-pergunta-a-embrapa-responde>
7. HENZ, G. P.; ALCÂNTARA, F. A. de; RESENDE, F. V. (Ed.). Produção orgânica de hortaliças: o produtor pergunta, a Embrapa responde. (2007). 308p. Disponível em: <https://www.embrapa.br/hortalicas/busca-de-publicacoes/-/publicacao/780403/producao-organica-de-hortalicas-o-produtor-pergunta-a-embrapa-responde>
8. LOPES, C. A.; ÁVILA, A. C. de (Org.). Doenças do tomateiro. (2005). 151p. Disponível em: <https://www.embrapa.br/hortalicas/busca-de-publicacoes/-/publicacao/778171/doencas-do-tomateiro>
9. PEREIRA, AS; DANIELS, J (Ed.) (2003). O Cultivo da batata na Região Sul do Brasil. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 567p.
10. FONTES, PCR; SILVA, DJH da (2002). Produção de tomate de mesa. Viçosa, MG: Aprenda Fácil, 193p.
11. FILGUEIRA, F.A.R (2008). Novo Manual de Olericultura. Viçosa: Editora da UFV, 402p.
12. ALVARENGA, M.A.R (2013). Tomate: produção em campo, casa de vegetação e hidroponia. 2 ed. Lavras: editora Universitária de Lavras, 444p.
13. ANTHERTON, JG; RUDISH, J. (1986) The Tomato Crop. London-New York: Chapman and Hall, 661p.
14. ALPI & TOGNONI. (1978). Cultura em estufas. Lisboa: Presença. 1196 p.
15. BIGGI, Euclides. (1977). Manual da cultura do tomate. São Paulo: E. Biggi, 164 p.
16. BOEING, Guido (1995). Cebola. Florianópolis: Instituto CEPA, 85p.
17. BREWSTER, JL (1995). Onions and Other Vegetables Alliums. Walingford: CAB International, 236p.
18. CAMARGO, LS (1981) As hortaliças e seu cultivo. Campinas: Fundação Cargill.
19. CHITARRA, MIF; CHITARRA, AB (1990). Pós-colheita de frutas e hortaliças - fisiologia e manuseio. Lavras: ESAL, 1990.
20. FAYAD, J. A.; COMIN, J.J; BERTOL, L. (coord.) Sistema de plantio direto de hortaliças (SPDH): o cultivo das brássicas: couve-flor, brócolis e repolho. Florianópolis: Epagri, 2016. 86p. (Epagri. Boletim didático, 132).

21. JANICK, J.A (1968). A ciência da horticultura. Rio de Janeiro: F. Bastos. 485p.
22. LOPES, CA; SANTOS, JRM (1994). Doenças do Tomateiro. Brasília: EMBRAPA-CNPQ, 61p.
23. MELO, R. A. C.; VENDRAME, L.P.C.; MADEIRA, N.R.; BLIND, A.D.; VILELA, N.J. Caracterização e diagnóstico da cadeia produtiva de brássicas nas principais regiões produtoras brasileiras. Brasília, DF: Embrapa Hortaliças, 2017. 104 p. (Documentos / Embrapa Hortaliças, ISSN 1415-2312).
24. MENEZES SOBRINHO, J. A de (1993). A Cultura do alho. Brasília: EMBRAPA, SPI, 50p.
25. MINAMI, K e HAGG, P. O tomateiro. Campinas: Fundação Cargill, s.d.
26. ROLAS, Recomendação de adubação para RGS e SC.
27. NADAL, R. de et al. Olericultura em Santa Catarina: aspectos técnicos e econômicos. Florianópolis, EMPASC.187 p.
28. REBELO, JA; BRAUN, RL; MELO, JC; BOIENG, G. (2000) Cadeias Produtivas do Estado de SC: Tomate. 3. ed. rev., atual. Florianópolis: EPAGRI, 67p.
29. SILVA Jr, A 1987. Repolho: fitopatologia, fenologia, alimentar e mercadológica. Florianópolis: EMPASC, 295p.
30. SMARTT, J; SIMMONDS, N W (1995). Evolution of crop plants. London: Longman Scientific & Technical, 2a ed., 531p.
31. ZAMBOLIM, L.; VALE, F.X.R. do; COSTA, H. Controle Integrado das Doenças de Hortaliças. Viçosa: UFV. 122p. 1997.
32. ANDRIOLO, J.L. Olericultura Geral. (2017). 3 Ed. Santa Maria: Editora UFSM, 96p.
33. TORRES, M. A. P. Guia do Horticultor: Faça você mesmo sua horta para grandes ou pequenos espaços. (2009) Porto Alegre: Editora Rígel, 200p.
34. NICK, C.; BORÉM, A. Melhoramento de Hortaliças. (2016). Viçosa, MG: Ed. UFV, 464 p.
35. PENTEADO, S.R. Cultivo ecológico de hortaliças. (2020). Campinas, SP: 4 ed (Edição do Autor), 246 p.
36. BIASI. Plantas Aromáticas: Do cultivo à produção de óleo essencial. (2009) Curitiba: Layer Studio Gráfico e Editora Ltda. 160p.
37. SOUZA, R.J; MACÊDO, F.S. Cultura do alho: Tecnologias modernas de produção. (2009). Lavras: UFLA. 181p.

## **XII. BIBLIOGRAFIA DIGITAL**

Será disponibilizada ao longo do semestre.

**Este plano de ensino está sujeito a alterações ao longo do semestre.**