



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



SEMESTRE
2023/02

| CÓDIGO | NOME DA DISCIPLINA | Nº DE CRÉDITOS SEMANAIS | | TOTAL DE HORAS-AULA SEMESTRAIS |
|---------|--------------------|-------------------------|----------|--------------------------------|
| | | Teóricos | Práticos | |
| FIT5722 | Olericultura II | 02 | 01 | 54 |

I. HORÁRIO

| TURMAS TEÓRICAS | TURMAS PRÁTICAS |
|---|---|
| Segunda-feira – 13:30 - 15:10 – Fazenda Experimental da Ressacada | Segunda-feira – 15:10 - 16:00 – Fazenda Experimental da Ressacada |

II. PROFESSOR(ES) MINISTRANTE(S):

Cristiane de Lima Wesp (responsável)

III. PRÉ-REQUISITO(S):

| CÓDIGO | NOME DA DISCIPLINA |
|---------|--------------------|
| FIT5508 | Horticultura |

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

Curso de Agronomia

V. EMENTA

Importância econômica e social, origem, botânica, planejamento e dimensionamento do cultivo, cultivares, exigências climáticas, propagação, nutrição, tratamentos culturais, gerenciamento da horta, colheita e comercialização de hortaliças com potencial econômico.

VI. OBJETIVOS

Abordar hortaliças com potencial econômico e que podem ser melhor exploradas, contextualizando-o essas espécies quanto à atividade profissional, à fronteira do conhecimento e suas inter-relações com o estado de Santa Catarina; apresentar e interpretar os principais conceitos técnico-científicos relacionados com a produção de hortaliças, enfatizando espécies de interesse econômico regional; Colocar os alunos à parte das etapas para planejar, produzir e comercializar hortaliças convencionais e não convencionais de interesse econômico, de maneira a motivar os acadêmicos à reflexão e à efetiva participação.

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), localizada na R. José Olímpio da Silva, 1069 - Tapera, Florianópolis - SC, 88049-500, saídas de campo e condução de trabalho prático. **Aulas expositivas/práticas:** Considerando que a disciplina contém 3 créditos, sendo cada aula constituída por 3 horas aulas (13h30min às 16h00min), um terço desse período será ministrada junto a horta didática conduzida na FER. Essa metodologia visa proporcionar aos estudantes o **acompanhamento semanal da horta**, participando da condução das culturas da sementeira até a colheita. Dessa forma, as aulas serão divididas em dois momentos: **Primeiro momento** em sala, para exposição de conteúdo teórico. **Segundo momento** na horta didática, para realização das atividades práticas, dentre elas: sementeira em bandejas, sementeira à campo, transplante, desbaste, adubação de cobertura, condução dos tratamentos culturais específicos de cada cultura, acompanhamento do desenvolvimento das culturas, identificação e controle de doenças e pragas e colheita, bem como avaliação de diferentes situações de manejo (espaçamentos, consórcios, coberturas vegetais, etc). Nesse momento, os alunos serão divididos em grupos, onde cada grupo acompanhá uma atividade/ação/cultura/situação de manejo ao longo do semestre. Ao final do semestre, um relatório das atividades práticas deverá ser entregue à professora, bem como, um pequeno seminário deverá ser apresentado em sala de aula, para compartilhamento dos resultados com o restante da turma.

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.

Registro da frequência:

Se dará semanalmente a partir de questionários disponibilizados sobre o conteúdo abordado na aula da referida semana ou por meio de lista de presença. Excepcionalmente será dado a partir da entrega de outras atividades avaliativas quando estas devem ser entregues na referida aula. O somatório destas modalidades de registro de frequência deve compor, no mínimo, 75% da carga horária total da disciplina, conforme **Resolução 017/CUN/97/UFSC**.

OBS1: O plano de ensino ajustado, os materiais das aulas teóricas (artigos científicos e material de literatura complementar) e os avisos gerais serão enviados via Moodle.

OBS2. Sempre que houver demanda para abordar mais detalhadamente um tema específico, será realizando atendimento ao aluno em momento previamente acordado entre professor e estudantes.

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 (incluindo relatório + seminário) (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 ou situações de manejo 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 e/ou situação de manejo à ser implantada (o). Para esta cultura/situação de manejo 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.

Etapas de acompanhamento:

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

Atividades de responsabilidade dos grupos:

- Acompanhamento das fases fenológicas da cultura desde a semeadura até a colheita, com registros fotográficos do desenvolvimento semanal;
- Recomendação da adubação;
- Identificação e manejo de pragas, invasoras e doenças;
- Compilação dos dados e elaboração de relatório;
- Relato das principais dificuldades encontradas;
- Acompanhamento dos dados climatológicos (temperatura média, umidade relativa do ar e precipitação).

OBSERVAÇÕES:

OBS1: As atividades avaliativas serão aplicadas exclusivamente presencialmente em sala de aula ou postadas via plataforma Moodle. A entrega destas atividades, pelos estudantes, deverá ser realizada até a data limite, conforme estipulado no cronograma da disciplina. Alterações nos prazos para entrega de atividades, podem ser acordados

livremente entre professor e estudantes.

OBS2: Se alguma atividade avaliativa for enviada fora do prazo estipulado, não será considerada, ficando o aluno com zero (0,0) na referida avaliação.

OBS3: Resolução 017/CUN/97:

1. O aluno que por **motivo justificado** faltar ou deixar de realizar **alguma avaliação prevista no plano de ensino** deverá formalizar o pedido de avaliação junto à chefia do Departamento de Fitotecnia, dentro do prazo de 3 (três) dias úteis. Os motivos justificáveis são: **a)** Doença do acadêmico ou de familiares de primeiro grau com atestado médico; **b)** Participação em Congresso com comprovação através de certificado; **c)** Participação em projetos de pesquisa e extensão que exijam viagens que deverão ser comprovadas pelo Prof. Coordenador do projeto.

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.

OBS4: Horário e local de atendimento aos estudantes para auxílio na realização de trabalhos teóricos e práticos e esclarecimentos de dúvidas:

- Agendar via e-mail (cristianewesp@ufsc.br – Prof. Cristiane de Lima Wesp)

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

| Data | Aula Teórica | Aula Prática | Nº da Aula | Conteúdo Programático |
|-------------------|--------------|--------------|------------|--|
| 10/03/2025 | X | X | 01 | Apresentação da Disciplina. Importância socioeconômica, valor alimentício e alimentar, desafios e oportunidades das olerícolas convencionais e não convencionais |
| | | | | Primeira atividade na horta para conhecimento das culturas já implantadas |
| 17/03/2025 | X | X | 02 | Sistemas de Produção em plantas olerícolas: Convencional, Orgânico, Protegido, Hidropônico e Sistema Plantio Direto |
| | | | | Semeadura em bandejas |
| 24/03/2025 | X | X | 03 | Sistemas de Produção em plantas olerícolas: Convencional, Orgânico, Protegido, Hidropônico e Sistema Plantio Direto (cont.) |
| | | | | Repicagem das mudas |
| 31/03/2025 | X | X | 04 | Microgreens |
| | | | | Organização e divisão de parte dos canteiros conduzidos por alunos + instalação da irrigação nesses canteiros |
| 07/04/2025 | X | X | 05 | Hortaliças Minimamente Processadas |
| | | | | Instalação dos canteiros didáticos |
| 14/04/2025 | X | X | 06 | Morangueiro |
| | | | | Acompanhamento da horta e atividades práticas |
| 21/05/2025 | X | X | - | Feriado (Atividade complementar) |
| 28/05/2025 | X | X | 07 | Cultura da beterraba |
| | | | | Acompanhamento da horta e atividades práticas |
| 05/05/2025 | X | X | 08 | Prova 1 |
| 12/05/2025 | X | X | 09 | Mandioquinha salsa e aipim |
| | | | | Acompanhamento da horta e atividades práticas |

| | | | | |
|------------|---|---|----|---|
| 19/05/2025 | X | X | 10 | Cultura do milho verde e milho doce |
| | | | | Acompanhamento da horta e atividades práticas |
| 26/05/2025 | X | X | 11 | Cultura do chuchu e do alho poró |
| | | | | Acompanhamento da horta e atividades práticas |
| 02/06/2025 | X | X | 12 | Nabo, rabanete, rábano, agrião e rúcula |
| | | | | Acompanhamento da horta e atividades práticas |
| 09/06/2025 | X | X | 13 | Saída à campo |
| | | | | Saída à campo |
| 16/06/2025 | X | X | 14 | Cultura da ervilha-torta, feijão-de-vagem, fava-italiana, feijão-de-lima, dentre outras fabáceas |
| | | | | Acompanhamento da horta e atividades práticas |
| 23/06/2025 | X | X | 15 | Hortalças não convencionais + Plantas alimentícias não convencionais |
| | | | | Acompanhamento da horta e atividades práticas |
| 30/05/2025 | X | X | 16 | Hortalças não convencionais + Plantas alimentícias não convencionais |
| | | | | Acompanhamento da horta e atividades práticas |
| 07/07/2025 | X | X | 17 | Prova 2 |
| 14/07/2025 | X | X | 18 | Plantas Medicinais Condimentares e Aromáticas + Entrega do relatório final da atividade prática + Apresentação seminários |

X. BIBLIOGRAFIA BÁSICA (Leitura Obrigatória)

1. 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>
2. LANA, M. M.; TAVARES, S. A. (Ed.). 50 Hortalças: 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>
3. NASCIMENTO, W. M. (Ed.). Hortalças leguminosas. (2016). 216p. Disponível em: <https://www.embrapa.br/hortalicas/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1054423/hortalicas-leguminosas>
4. MADEIRA, N. R.; SILVA, P. C.; BOTREL, N.; MENDONÇA, J. L. de; SILVEIRA, G. S. R.; PEDROSA, M. W. Manual de produção de hortalças tradicionais. (2013). 156p. Disponível em: <https://www.embrapa.br/hortalicas/busca-de-publicacoes/-/publicacao/983087/manual-de-producao-de-hortalicas-tradicionais>
5. PINHEIRO, J. B. Nematóides em hortalças. (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>
6. 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 hortalças. (2019). 30p. Disponível em: <https://www.embrapa.br/hortalicas/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1110312/recomendacoes-tecnicas-para-utilizacao-de-bandejas-multicelulares-na-producao-de-mudas-de-hortalicas>
7. CLEMENTE, F. M. V. T. (Ed.). Produção de hortalças para agricultura familiar. (2015). 108p. Disponível em: <https://www.embrapa.br/hortalicas/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1020866/producao-de-hortalicas-para-agricultura-familiar>

8. 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>
9. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. MANUAL de hortaliças não-convencionais. (2010). 92p. Disponível em: <https://www.embrapa.br/hortalias/busca-de-publicacoes/-/publicacao/857646/manual-de-hortalias-nao-convencionais>
10. 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>
11. NASCIMENTO, W. M. (Ed.). Hortaliças: tecnologia de produção de sementes. (2011). 314p. Disponível em: <https://www.embrapa.br/hortalias/busca-de-publicacoes/-/publicacao/913488/hortalias-tecnologia-de-producao-de-sementes>
12. ANDRIOLO, J. L. (2017) Olericultura geral. 3ª ed. Editora UFSM, 96p.
13. FONTES, P. C. R.; NICK, C. (Ed.). (2019) Olericultura teoria e prática. 2ª ed. Editora: UFV, 632p.
14. LIMA, C. E. P.; FONTENELLE, M. R.; BRAGA, M. B. (2015) Mudanças climáticas e produção de hortaliças. 1ª ed. Editora: Embrapa, 177p.
15. NICK, C.; BORÉM, A. (2016) Melhoramento de hortaliças. 1ª ed. Editora UFV, 464p.
16. PENTEADO, S. R. (2020) Cultivo ecológico de hortaliças. 4ª ed. Editora: Via Orgânica, 280p.
17. SOUZA, J. L.; RESENDE, P. (2014) Manual de horticultura orgânica. 3ª ed. Editora: Aprenda Fácil, 841p.
18. ZÁRATE, N. A. H.; VIEIRA, M. C. (2018) Hortas: Conhecimentos Básicos. 1ª ed. Editora: Seriema, 298p.

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/hortalias/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/hortalias/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1091366/hortalias-em-revista-do-tempero-ao-perfume-o-uso-aplicado-de-plantas-aromaticas-e-condimentares-na-horticultura>
3. 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/hortalias/busca-de-publicacoes/-/publicacao/762590/irrigacao-por-aspersao-em-hortalias-qualidade-da-agua-aspectos-do-sistema-e-metodo-pratico-de-manejo>
4. LANA, M. M.; BIANCI, C. A. Reflexões sobre perdas pós-colheita na cadeia produtiva de hortaliças. (2020). 134p. Disponível em: <https://www.embrapa.br/hortalias/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1124205/reflexoes-sobre-perdas-pos-colheita-na-cadeia-produtiva-de-hortalias>
5. 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/hortalias/busca-de-publicacoes/-/publicacao/921350/pos-colheita-de-hortalias-o-produtor-pergunta-a-embrapa-responde>
6. 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/hortalias/busca-de-publicacoes/-/publicacao/780403/producao-organica-de-hortalias-o-produtor-pergunta-a-embrapa-responde>
7. FILGUEIRA, FAR (2008). Novo Manual de Olericultura. Viçosa: Editora da UFV, 402p.
8. CHITARRA, MIF; CHITARRA, AB (1990). Pós-colheita de frutas e hortaliças - fisiologia e manuseio. Lavras: ESAL, 1990.
9. 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).
10. 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).
11. ROLAS, Recomendação de adubação para RGS e SC.
12. NADAL, R. de et al. Olericultura em Santa Catarina: aspectos técnicos e econômicos. Florianópolis, EMPASC. 187 p.
13. REBELO, JA; BRAUN, RL; MELO, JC; BOIENG, G. (2000) Cadeias Produtivas do Estado de SC: Tomate. 3. ed. rev., atual. Florianópolis: EPAGRI, 67p.
14. ZAMBOLIM, L.; VALE, F.X.R. do; COSTA, H. Controle Integrado das Doenças de Hortaliças. Viçosa: UFV. 122p. 1997.

XII. BIBLIOGRAFIA DIGITAL

Será disponibilizada pelo professor ao longo do semestre, bem como a maioria das bibliografias básicas estão disponíveis digitalmente.

Este plano pode ser alterado ao longo do semestre

