



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



SEMESTRE 2020/02

I. IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:

CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA	Nº DE HORAS-AULA SEMANAIS		TOTAL DE HORAS-AULA SEMESTRAIS
		TEÓRICA	PRÁTICA	
FIT 5702	Olericultura I	02	01	54

II. HORÁRIO

TURMAS TEÓRICAS

Quarta-feira 7:30-10:00

Os encontros semanais se darão preferencialmente pela plataforma RNP acessível pelo BigBlueButton, disponibilizado no Moodle da disciplina, alternativamente, será utilizada uma sala virtual na plataforma google meet, neste caso, os estudantes serão avisados previamente via Moodle e o link para acesso disponibilizado nesta mesma plataforma.

III. PROFESSOR MINISTRANTE

Professor: Tiago Camponogara Tomazetti

IV. PRÉ-REQUISITOS:

CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA
AGR5403	Vivência em Agricultura Familiar
ENR 5614	Biologia e Fertilidade do Solo
FIT 5508	Horticultura
FIT 5610	Manejo Integrado de Pragas
FIT 5611	Manejo de Doenças de Plantas
FIT5609	Melhoramento Genético Vegetal

V. CURSO PARA O QUAL A DISCIPLINA É OFERECIDA

Curso de Agronomia

VI. EMENTA

Importância econômica e social, origem, botânica, cultivares, exigências climáticas, propagação, nutrição, tratamentos culturais, elaboração de projetos, colheita e comercialização das principais espécies usadas na olericultura.

VII. 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.

VIII. METODOLOGIA DE ENSINO

A ementa será desenvolvida através de:

Atividades Assíncronas:

Videoaulas com conteúdo expositivo e explicativo dos assuntos abordados na disciplina, disponibilizadas com antecedência da aula do referido conteúdo, totalizando 36 horas aula.

Atividades Síncronas:

Ocorrerá no primeiro período de cada aula, onde o professor estará disponível para tomada de dúvidas gerais,

principalmente focado no tema abordado na referida aula, totalizando 18 horas aula.

Registro da frequência: se dará semanalmente a partir de questionários disponibilizados sobre o conteúdo abordado na aula da referida semana. 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, o momento assíncrono será convertido em síncrono, previamente acordado entre professor e estudantes.

Além disso, de modo a resguardar direitos e conferir maior segurança no ambiente virtual de ensino que será utilizado, salientam-se os seguintes pontos:

- 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 no ambiente virtual de ensino-aprendizagem são exclusivamente para fins didáticos, sendo vedada a sua utilização para qualquer outra finalidade, sob pena de responder administrativa e judicialmente.
- d) Somente poderão ser gravadas pelos discentes as atividades síncronas propostas mediante concordância prévia dos docentes e colegas, sob pena de responder administrativa e judicialmente.
- e) A gravação das aulas síncronas pelo(a) docente será informada aos discentes e realizada perante concordância de todos os envolvidos na atividade didática, devendo ser respeitada a sua liberdade quanto à exposição da imagem e da voz.
- f) A liberdade de escolha de exposição da imagem e da voz não isenta o(a) discente de realizar as atividades avaliativas originalmente propostas ou alternativas, devidamente especificadas no plano de ensino.

IX. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO

A avaliação dos alunos será feita a partir de:

1. Questionários semanais **30%**
2. Projeto olerícola **30%**
3. Relatório prático **20%**
4. Resenha crítica **20%**

1 – Questionários semanais (30%): Serão realizados questionários com frequência semanal durante o semestre, a respeito dos conteúdos teóricos ministrados na referida semana, o estudante receberá uma nota atribuída de 0 a 10 e média aritmética das notas terão peso de 30% na composição da nota final. A resposta do questionário semanal será também computada para presença na referida aula.

2 – Projeto olerícola (30%): Durante a disciplina, com o conteúdo passado, na forma teórica e absorvido pela parte prática, os estudantes devem desenvolver um projeto para instalação de uma horta comercial, contemplando o planejamento técnico, agrônômico, econômico e administrativo. Para tal, os estudantes

serão divididos em grupos de até cinco estudantes e cada grupo será responsável pela elaboração de um projeto, que deverá ser entregue via plataforma moodle, em formato pdf e será avaliado quanto ao escopo, exequibilidade, redação e cronograma proposto, gerenciamento de riscos e realístico agronomicamente.

3 – Relatório prático (20%): No formato de aulas não presenciais, as aulas práticas terão um protagonismo maior dos estudantes, com o acompanhamento virtual do professor ministrante. Assim, os estudantes devem se organizar em grupos de até cinco integrantes, para cada grupo ficar responsável pela condução de uma cultura, espera-se que dentro de cada grupo, ao menos um estudante tenha a possibilidade de espaço para a condução de uma espécie olerícola, a ser escolhida pelo grupo, e todos os demais devem participar na elaboração final de um relatório contendo todas as informações a respeito do andamento das atividades desenvolvidas, bem como, do desenvolvimento do cultivo e viabilidade econômica. A atividade prática será acompanhada semanalmente durante os encontros virtuais semanais e tem por objetivo envolver os alunos no acompanhamento do desenvolvimento de uma olerícola, proporcionando o aprendizado a partir das atividades.

Etapas de acompanhamento:

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

Atividades de responsabilidade dos grupos individuais

- Acompanhamento das fases fenológicas da cultura (em DAS e GD) desde a sementeira até a colheita, com registros fotográficos do desenvolvimento semanal.
- Recomendação da adubação.
- Identificação e manejo de pragas, invasoras e doenças.
- Compilação dos dados e apresentação do seminário.
- Acompanhamento dos dados climatológicos (temperatura média, radiação solar, umidade relativa do ar, fotoperíodo e precipitação)

4 – Resenhas críticas (20%): Durante a disciplina os estudantes deverão entregar duas resenhas críticas sobre artigos científicos ou revisões de literatura, que tenham envolvido estudos de olerícolas. Os artigos a serem utilizados para a construção das resenhas são de escolha livre dos estudantes, necessitando que tenham sido publicados nos últimos 10 anos, em periódicos científicos com reconhecida confiabilidade na temática e escopo da olericultura. A soma das resenhas críticas terá peso de 20% na composição da nota final.

OBS1: As atividades avaliativas serão aplicadas exclusivamente via plataforma Moodle. A entrega destas atividades, pelos estudantes, deverá ser realizada na referida plataforma, anterior a data limite da mesma, conforme estipulado na matriz instrucional (Anexo 1 e 2). 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: As notas de cada atividade avaliativa serão publicadas no Moodle.

OBS4: Resolução 017/CUN/97 e normas do Departamento de Fitotecnia:

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, mediante justificativa circunstanciada, dentro de 02 (dois) dias úteis após a divulgação do resultado, junto à secretaria do Departamento de Fitotecnia.

3. Conforme estabelece o §2º do Art.70, da Resolução nº 017/CUn/97, o aluno com frequência suficiente (FS) e média das notas de avaliações do semestre entre 3,0 (três vírgula zero) e 5,5 (cinco vírgula cinco) terá direito a uma nova avaliação teórica (cumulativa) no final do semestre. A nota final será calculada através da média aritmética entre a média das notas das avaliações parciais e a nota obtida na nova avaliação.

X. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO E CRONOGRAMA DAS AULAS

VIDE MATRIZ INSTRUCIONAL (anexo 1)

XI. BIBLIOGRAFIA DIGITAL

Será disponibilizada pelo professor ao longo do semestre

XII. BIBLIOGRAFIA BÁSICA (Leitura recomendada):

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_cepa/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
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
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
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>

- 0&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/hortalicas/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1050943/doencas-da-cenoura>
 15. NASCIMENTO, W. M. (Ed.). Hortaliças leguminosas. (2016). 216p. Disponível em: <https://www.embrapa.br/hortalicas/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1054423/hortalicas-leguminosas>
 16. MADEIRA, N. R.; SILVA, P. C.; BOTREL, N.; MENDONÇA, J. L. de; SILVEIRA, G. S. R.; PEDROSA, M. W. Manual de produção de hortaliças tradicionais. (2013). 156p. Disponível em: <https://www.embrapa.br/hortalicas/busca-de-publicacoes/-/publicacao/983087/manual-de-producao-de-hortalicas-tradicionais>
 17. GUEDES, I. M. R. (Ed.). Mudanças climáticas globais e a produção de hortaliças. (2009). 131p. Disponível em: <https://www.embrapa.br/hortalicas/busca-de-publicacoes/-/publicacao/783115/mudancas-climaticas-globais-e-a-producao-de-hortalicas>
 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/hortalicas/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1110312/recomendacoes-tecnicas-para-utilizacao-de-bandejas-multicelulares-na-producao-de-mudas-de-hortalicas>
 20. CLEMENTE, F. M. V. T. (Ed.). Produção de hortaliças para agricultura familiar. (2015). 108p. Disponível em: <https://www.embrapa.br/hortalicas/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1020866/producao-de-hortalicas-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/hortalicas/busca-de-publicacoes/-/publicacao/781301/substratos-para-producao-de-mudas-e-cultivo-de-hortalicas>
 22. NASCIMENTO, W. M.; PEREIRA, R. B. (Ed.). Produção de mudas de hortaliças. (2016). 306p. Disponível em: <https://www.embrapa.br/hortalicas/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1050963/producao-de-mudas-de-hortalicas>
 23. CLEMENTE, F. M. V. T.; BOITEUX, L. S. (Ed.). Produção de tomate para processamento industrial. (2012). 344p. Disponível em: <https://www.embrapa.br/hortalicas/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>
- 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/->

XIII. 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, FAR (2008). Novo Manual de Olericultura. Viçosa: Editora da UFV, 402p.
12. Alvarenga, MAR (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, JA (1968). A ciência da horticultura. Rio de Janeiro: F. Bastos. 485p.
22. LOPES, CA; SANTOS, JRM (1994). Doenças do Tomateiro. Brasília: EMBRAPA-CNPH, 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, JA 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.

Este plano de ensino está sujeito a modificações ao longo do semestre por livre acordo entre professor e estudantes.

Observação:

Este plano de ensino será discutido com os estudantes no primeiro dia de aula.

X. MATRIZ INSTRUCIONAL (anexo 1)

Tópico/tema	Conteúdos	Objetivos de aprendizagem	Recursos didáticos	Atividades e estratégias de interação	Avaliação e feedback
<p>Apresentação da disciplina Cultivo da batata</p> <p>16/06/2021 3 horas aulas (HA) 2 HA assíncronas 1 HA síncrona</p>	<p>Apresentação do plano de ensino; Apresentação do conteúdo programático da disciplina; Histórico da batata; Centros de origem e diversidade da batata.</p>	<p>Estar ciente de como a disciplina será desenvolvida ao longo do semestre; - Aprender sobre o histórico e centros de diversidade da batata.</p>	<p>Videoaula expositiva</p>	<p>Assistir a videoaula Fazer a leitura de bibliografia complementar Participar do fórum de discussão sobre o tema da aula Responder ao questionário semanal</p>	<p>Avaliação do questionário semanal</p>
<p>Cultivo da batata</p> <p>23/06/2021 3 horas aulas (HA) 2 HA assíncronas 1 HA síncrona</p>	<p>Importância econômica da batata; Cultivares utilizados; Clima e solo adequados para o cultivo; Manejo cultural; Colheita, tratamento pós-colheita e comercialização.</p>	<p>Aprender sobre o cultivo da batata, principais manejos e tratamentos culturais para a produção desta olerícola.</p>	<p>Videoaula expositiva</p>	<p>Assistir a videoaula Fazer a leitura de bibliografia complementar Participar do fórum de discussão sobre o tema da aula Responder ao questionário semanal</p>	<p>Avaliação do questionário semanal</p>

Continua...

Continuação

Tópico/tema	Conteúdos	Objetivos de aprendizagem	Recursos didáticos	Atividades e estratégias de interação	Avaliação e feedback
Asteraceae 30/06/2021 3 horas aulas (HA) 2 HA assíncronas 1 HA síncrona	Histórico e domesticação das principais espécies olerícolas Asteraceae; Classificação botânica dentro da família; Cultivo da alface; Manejo e principais doenças; Colheita e pós-colheita.	Aprender sobre o histórico, cultivo e classificação das Asteraceae; - Conhecer os principais manejos e tratos culturais para a produção da alface.	Videoaula expositiva	Assistir a videoaula Fazer a leitura de bibliografia complementar Participar do fórum de discussão sobre o tema da aula Responder ao questionário semanal	Avaliação do questionário semanal
Asteraceae 07/07/2021 3 horas aulas (HA) 2 HA assíncronas 1 HA síncrona	Cultivo do almeirão; Manejo e principais doenças; Colheita e pós-colheita. Cultivo da chicória. Manejo e principais doenças; Colheita e pós-colheita.	Conhecer os principais manejos e tratos culturais para a produção do almeirão; Conhecer os principais manejos e tratos culturais para a produção da chicória.	Videoaula expositiva	Assistir a videoaula Fazer a leitura de bibliografia complementar Participar do fórum de discussão sobre o tema da aula Responder ao questionário semanal	Avaliação do questionário semanal

Continua...

Continuação

Tópico/tema	Conteúdos	Objetivos de aprendizagem	Recursos didáticos	Atividades e estratégias de interação	Avaliação e feedback
Brassicaceae 14/07/2021 3 horas aulas (HA) 2 HA assíncronas 1 HA síncrona	Histórico e diversidade das principais espécies olerícolas Brassicaceae; Classificação botânica dentro da família; Cultivo do Repolho; Manejo e principais doenças; Colheita e pós-colheita	Aprender sobre o histórico, cultivo e classificação das Brassicas; Conhecer os principais manejos e tratos culturais para a produção de repolho.	Videoaula expositiva	Assistir a videoaula Fazer a leitura de bibliografia complementar Participar do fórum de discussão sobre o tema da aula Responder ao questionário semanal	Avaliação do questionário semanal
Brassicaceae 21/07/2021 3 horas aulas (HA) 2 HA assíncronas 1 HA síncrona	Cultivo da couve-flor; Manejo e principais doenças; Colheita e pós-colheita. Cultivo da couve-brócolis. Manejo e principais doenças; Colheita e pós-colheita.	Conhecer os principais manejos e tratos culturais para a produção da couve-flor; Conhecer os principais manejos e tratos culturais para a produção da couve-flor.	Videoaula expositiva	Assistir a videoaula Fazer a leitura de bibliografia complementar Participar do fórum de discussão sobre o tema da aula Responder ao questionário semanal	Avaliação do questionário semanal

Continua...

Continuação

Tópico/tema	Conteúdos	Objetivos de aprendizagem	Recursos didáticos	Atividades e estratégias de interação	Avaliação e feedback
<p>Apiaceae</p> <p>28/07/2021</p> <p>3 horas aulas (HA)</p> <p>2 HA assíncronas</p> <p>1 HA síncrona</p>	<p>Histórico e diversidade das principais espécies olerícolas Apiaceae;</p> <p>Classificação botânica dentro da família;</p> <p>Cultivo da cenoura;</p> <p>Manejo e principais doenças;</p> <p>Colheita e pós-colheita.</p> <p>Cultivo da salsa;</p> <p>Manejo e principais doenças;</p> <p>Colheita e pós-colheita.</p>	<p>Aprender sobre o histórico, cultivo e classificação das Apiaceas;</p> <p>Conhecer os principais manejos e tratos culturais para a produção de cenoura;</p> <p>Conhecer os principais manejos e tratos culturais para a produção de salsa.</p>	<p>Videoaula expositiva</p>	<p>Assistir a videoaula</p> <p>Fazer a leitura de bibliografia complementar</p> <p>Participar do fórum de discussão sobre o tema da aula</p> <p>Responder ao questionário semanal</p>	<p>Avaliação do questionário semanal</p>
<p>Revisão de conteúdo e entrega da primeira resenha crítica</p> <p>04/08/2021</p> <p>3 horas aulas (HA)</p> <p>2 HA assíncronas</p> <p>1 HA síncrona</p> <p>1 h.a. resenha crítica</p>	<p>Revisão do conteúdo via tomada de dúvidas;</p> <p>Espaço para a elaboração da resenha crítica;</p> <p>Espaço para a elaboração dos trabalhos práticos.</p>	<p>Entender o andamento da compreensão do conteúdo e espaço para a elaboração dos trabalhos da disciplina.</p>	<p>Acompanhamento e tomada de dúvidas;</p> <p>Disponibilização da videoaula.</p>	<p>Participar do fórum de discussão no moodle;</p> <p>Atualizar o professor quanto ao andamento das atividades práticas.</p> <p>Entregar a resenha crítica</p>	<p>Último dia para entrega da primeira resenha crítica</p>

Continua...

Continuação

Tópico/tema	Conteúdos	Objetivos de aprendizagem	Recursos didáticos	Atividades e estratégias de interação	Avaliação e feedback
<p>Cucurbitaceae</p> <p>11/08/2021</p> <p>3 horas aulas (HA)</p> <p>2 HA assíncronas</p> <p>1 HA síncrona</p>	<p>Histórico e diversidade das principais espécies olerícolas Cucurbitaceae;</p> <p>Classificação botânica dentro da família;</p> <p>Cultivo do pepino;</p> <p>Manejo e principais doenças;</p> <p>Colheita e pós-colheita.</p> <p>Cultivo das aboboras;</p> <p>Manejo e principais doenças;</p> <p>Colheita e pós-colheita.</p> <p>Cultivo da abobrinha italiana;</p> <p>Manejo e principais doenças;</p> <p>Colheita e pós-colheita.</p>	<p>Aprender sobre o histórico, cultivo e classificação das Cucurbitáceas;</p> <p>Conhecer os principais manejos e tratos culturais para a produção de pepino;</p> <p>Conhecer os principais manejos e tratos culturais para a produção de aboboras;</p> <p>Conhecer os principais manejos e tratos culturais para a produção de abobrinha italiana.</p>	<p>Videoaula expositiva</p>	<p>Assistir a videoaula</p> <p>Fazer a leitura de bibliografia complementar</p> <p>Participar do fórum de discussão sobre o tema da aula</p> <p>Responder ao questionário semanal</p>	<p>Avaliação do questionário semanal</p>
<p>Feijão vagem</p> <p>18/08/2021</p> <p>3 horas aulas (HA)</p> <p>2 HA assíncronas</p> <p>1 HA síncrona</p>	<p>Classificação botânica;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cultivo do feijão vagem; - Manejo e principais doenças; - Hábitos de crescimento; - Colheita e pós-colheita. 	<p>Aprender sobre o cultivo do feijão vagem;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conhecer os principais manejos e tratos culturais 	<p>Videoaula expositiva</p>	<p>Assistir a videoaula</p> <p>Fazer a leitura complementar</p> <p>Participar do fórum de discussão</p> <p>Responder ao questionário semanal</p>	<p>Avaliação do questionário semanal</p>

Continua...

Continuação

Tópico/tema	Conteúdos	Objetivos de aprendizagem	Recursos didáticos	Atividades e estratégias de interação	Avaliação e feedback
Tomate 25/08/2021 3 horas aulas (HA) 2 HA assíncronas 1 HA síncrona	Classificação botânica; Cultivo do tomate; Manejo e principais doenças; Colheita e pós-colheita.	Aprender sobre o cultivo do tomate; Conhecer os principais manejos e tratos culturais.	Videoaula expositiva	Assistir a videoaula Fazer a leitura complementar Participar do fórum de discussão Responder ao questionário semanal	Avaliação do questionário semanal
Beterraba 01/09/2021 3 horas aulas (HA) 2 HA assíncronas 1 HA síncrona	Classificação botânica; Cultivo da beterraba; Manejo e principais doenças; Colheita e pós-colheita.	Aprender sobre o cultivo da beterraba; Conhecer os principais manejos e tratos culturais.	Videoaula expositiva	Participar do fórum de discussão no moodle; Atualizar o professor quanto ao andamento das atividades práticas. Entregar a resenha crítica	Avaliação do questionário semanal
Amaryllidaceae 08/09/2021 3 horas aulas (HA) 2 HA assíncronas 1 HA síncrona 1 h.a. resenha crítica	Histórico e diversidade das principais espécies olerícolas Amaryllidaceae; Classificação botânica; Cultivo do alho, cebola e cebolinha; Manejo e principais doenças; Colheita e pós-colheita.	Histórico, cultivo e classificação das Amaryllidaceae; Conhecer os principais manejos e tratos culturais para a produção de alho, cebola e cebolinha.	Videoaula expositiva	Participar do fórum de discussão no moodle; Atualizar o professor quanto ao andamento das atividades práticas. Entregar a resenha crítica	Último dia para entrega da segunda resenha crítica

Continua...

Continuação

Tópico/tema	Conteúdos	Objetivos de aprendizagem	Recursos didáticos	Atividades e estratégias de interação	Avaliação e feedback
Revisão de conteúdo e entrega do projeto olerícola 15/09/2021 3 horas aulas (HA) 2 HA assíncronas 1 HA síncrona 4 h.a. projeto	Revisão do conteúdo via tomada de dúvidas; Espaço para a elaboração da resenha crítica; Espaço para a elaboração dos trabalhos práticos.	Entender o andamento da compreensão do conteúdo e ter espaço para a elaboração dos trabalhos da disciplina.	Acompanhamento e tomada de dúvidas; Disponibilização da videoaula.	Rever o conteúdo e tirar dúvidas com o professor; Entregar o projeto olerícola.	Entrega do projeto olerícola
Finalização atividades práticas 22/09/2021 3 h.a.	Finalização e entrega do relatório da parte prática da disciplina.	Apresentar em forma de relatório o desenvolvimento da cultura acompanhada durante as aulas práticas.	Recebimento dos relatórios e encerramento da disciplina.	Finalizar as atividades práticas e depositar o relatório no Moodle.	Entrega do relatório de aulas práticas referente a condução das culturas.
Nova avaliação 29/09/2021 3 horas aulas (HA) 2 HA assíncronas 1 HA síncrona	Avaliação sobre todo o conteúdo ministrado na disciplina	Estudantes que não atingiram nota mínima para aprovação terão a possibilidade de revisar o conteúdo da disciplina em nova avaliação.	Avaliação via plataforma Moodle	Realizar a nova avaliação	Nova avaliação