



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



PLANO DE ENSINO

SEMESTRE 2022/01

I. IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA: OLERICULTURA I

CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA	Nº DE HORAS-AULA SEMANAIS			TOTAL DE HORAS-AULA SEMESTRAIS
		TEÓRICAS			
		Teórica	Prática	Extensão	
FIT 5702	Olericultura I	01	01	01	54

II. HORÁRIO

TURMA TEÓRICA	TURMA PRÁTICA	ATIVIDADE DE EXTENSÃO
Quinta-feira – 07:30 - 08:20 - Fazenda Experimental da Ressacada	Quinta-feira – 08:20 - 09:10 - Fazenda Experimental da Ressacada	Quinta-feira – 09:10 - 10:00 - Fazenda Experimental da Ressacada e junto à comunidade

II. PROFESSOR MINISTRANTE

Professor: André Ricardo Zeist

III. PRÉ-REQUISITO (S):

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

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

V. EMENTA

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

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. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. A importância econômica e social da olericultura;
2. O cultivo do tomate, botânica, domesticação e técnicas de cultivos;
3. O cultivo da batata, botânica, domesticação e técnicas de cultivos;
4. O cultivo do pimentão, botânica, domesticação e técnicas de cultivos;
5. O cultivo da alface, botânica, domesticação e técnicas de cultivos;
6. O cultivo de Brássicas, botânica, domesticação e técnicas de cultivos;
7. O cultivo da cenoura, botânica, domesticação e técnicas de cultivos;
8. O cultivo de Cucurbitáceas, botânica, domesticação e técnicas de cultivos;
9. O cultivo do alho, botânica, domesticação e técnicas de cultivos;
10. O cultivo da cebola, botânica, domesticação e técnicas de cultivos;
11. O cultivo da batata-doce, botânica, domesticação e técnicas de cultivos.

VIII. 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 (7:30 as 10:00), 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: semeadura em bandejas, semeadura à campo, transplante, desbaste, adubação de cobertura, condução dos tratamentos culturais específicos de cada cultura, acompanhamento do desenvolvimento de cada cultura, identificação e controle de doenças e pragas, colheita.

Atividade de extensão:

As atividades de extensão desta disciplina estão vinculadas ao Programa de Extensão “Fitotecnia na rua: extensão, desenvolvimento agrícola e sustentabilidade”, em atendimento ao Art. 7 da Resolução Normativa nº 01/2020/CGRAD/CEX). Estas atividades serão realizadas em grupos de estudantes, de cinco a sete integrantes. Os estudantes em grupos com até cinco integrantes deverão escolher uma cultura olerícola, ou sistema de cultivo em consórcio, ou ainda, de rotação de cultivo para desenvolver um material informativo, podendo a critério dos estudantes, ser material físico ou digital, difundindo o sistema de cultivo objeto do estudo, com informações a respeito dos procedimentos e metodologia de implementação, em linguagem clara e objetiva, voltado para o público alvo de leigos ou agricultores. Após a divulgação do material, os estudantes deverão entregar um relatório a respeito de qual o impacto desta ação na comunidade, mensurado a partir do número de pessoas atingidas e/ou atividades desenvolvidas.

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 realizado atendimento ao aluno em momento previamente acordado entre professor e estudantes.

IX. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO

A avaliação dos alunos será feita a partir de:

1. Duas atividades avaliativas teóricas (**40%**)
2. Questionários semanais (**10%**)
3. Condução de cultura olerícola (**30%**)
4. Atividade de extensão (**20%**)

1 – Provas Teóricas (40%): Serão realizadas duas provas teóricas durante o semestre, a respeito dos conteúdos teóricos ministrados.

2 – Questionários semanais (10%): Serão realizados semanalmente questionários 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 10% na composição da nota final. A resposta do questionário semanal será também computada para presença na referida aula.

3 – Condução de cultura olerícola (30%): No formato de aulas presenciais, as aulas práticas terão um protagonismo maior dos estudantes, com o acompanhamento 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 que será definida por meio de sorteio e conduzida na Fazenda Experimental da Ressacada. Todos os integrantes devem participar do planejamento, condução da espécie olerícola e elaboração final de um relatório parcial e um final contendo todas as informações a respeito do andamento das atividades desenvolvidas, bem como, do desenvolvimento do cultivo, viabilidade econômica e importância social dessa atividade. A atividade prática será acompanhada semanalmente durante os encontros presenciais 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 semeadura, 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 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;
- Relato das principais dificuldades encontradas;
- Acompanhamento dos dados climatológicos (temperatura média, radiação solar, umidade relativa do ar, fotoperíodo e precipitação).

4 – Atividade de extensão (20%): Os estudantes em grupos com até cinco integrantes deverão escolher uma cultura olerícola, ou sistema de cultivo em consórcio, ou ainda, de rotação de cultivo para desenvolver um material informativo, que poderá ser um material impresso ou digital, difundindo o sistema de cultivo objeto do estudo, com informações a respeito dos procedimentos e metodologia de implementação, em linguagem clara e objetiva, voltado para o público alvo de leigos ou agricultores. Após a divulgação do material, os estudantes deverão entregar um relatório a respeito de qual o impacto desta ação na comunidade, mensurado a partir do número de pessoas atingidas e/ou atividades desenvolvidas.

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 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.

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

- **professo:** agendar via e-mail (andre.zeist@ufsc.br – Prof. André Ricardo Zeist)

X. CRONOGRAMA DAS AULAS

Data	Nº Aula	Assunto
	01	Semana Integrada
21/04	02	Feriado (Tiradentes) – atividade extraclasse sobre introdução à olericultura.
28/04	03	Apresentação da Disciplina. Conceitos básicos, importância socioeconômica, desafios, possibilidades e oportunidades da olericultura.
05/05	04	Cultura do tomateiro + definição das culturas para a condução da atividade prática que visara a condução de uma olerícola + atividade de extensão.
12/05	05	Cultura do pimentão + condução de cultura olerícola + atividade de extensão.

19/05	06	Cultura da batata inglesa + condução de cultura olerícola + atividade de extensão.
26/05	07	Cucurbitáceas – Pepino, abóboras, abobrinha italiana + condução de cultura olerícola + atividade de extensão.
02/06	08	Prova teórica 01.
09/06	09	Cenoura + condução de cultura olerícola + atividade de extensão + entrega do relatório parcial da atividade condução de uma cultura olerícola.
16/06	10	Feriado (Corpus Christi) – atividade extraclasse sobre apiáceas e batata-doce.
23/06	11	Cultura da batata doce + condução de cultura olerícola + atividade de extensão.
30/06	12	Brássicas – Repolho, Couve-flor, Couve-brócolis + condução de cultura olerícola + atividade de extensão.
07/07	13	Alface + condução de cultura olerícola + atividade de extensão.
14/07	14	Cebola e Alho + condução de cultura olerícola + orientações finais sobre a atividade de extensão.
15/07	15	Entrega do relatório da atividade de extensão.
21/07	16	Prova teórica 02
22/07	17	Entrega do relatório final da atividade condução de uma cultura olerícola.
28/07	18	Atividade de recuperação.

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=&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/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.; 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/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>
 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>

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. ANTHELTON, 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-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, 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.