



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	Extensão	
FIT5702	Olericultura I	01	01	01	54

I. HORÁRIO

TURMAS TEORICAS	TURMAS PRATICAS	ATIVIDADE DE EXTENSAO
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

II. PROFESSOR(ES) MINISTRANTE(S):

Professor André Ricardo Zeist (responsável pela disciplina)
Adriel da Silva Alves (doutorando RGV – estágio docência)
Jorge Andres Betancur Gonzalez (doutorando RGV – estágio docência)

III. PRÉ-REQUISITO(S):

CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA
ENR 5614	Biologia e Fertilidade do Solo
FIT 5508	Horticultura
FIT5609	Melhoramento Genético Vegetal
FIT 5610	Manejo Integrado de Pragas
FIT 5611	Manejo de Doenças de 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), 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: sementeira em bandejas, sementeira à campo, transplante, desbaste, adubação de cobertura, condução dos tratos culturais específicos de cada cultura, acompanhamento do desenvolvimento de cada cultura, identificação e controle de doenças e pragas e colheita.

Atividade de extensão:

As atividades de extensão desta disciplina atendem ao Art. 7 da Resolução Normativa nº 01/2020/CGRAD/CEX). Estas atividades serão realizadas em grupos de estudantes, de três a cinco integrantes. Os estudantes em grupos

com até quatro integrantes definirão juntamente com o professor 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. Os alunos serão incentivados a divulgar em forma de extensão as atividades práticas realizadas ao decorrer da disciplina.

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:

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

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

2 – Condução de cultura olerícola (40%): 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 quatro 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 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 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 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).

3 – Atividade de extensão (20%): Os estudantes em grupos com até quatro integrantes deverão definir juntamente com o professor 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 ou apresentando para interessados junto à horta didática da UFSC na Fazenda Experimental da Ressacada, 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 realização da atividade, 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:

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:

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

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

Data	Aula Teórica	Aula Prática	Extensão	Nº da Aula	Conteúdo Programático
10/08/2023	X	X	X	01	Apresentação da Disciplina + conceitos básicos sobre a olericultura + Importância socioeconômica, desafios, possibilidades e oportunidades da olericultura
17/08/2023	X	X	X	02	Planejamento, propagação, implantação, dimensionamento e gerenciamento de hortas
24/08/2023	X	X	X	03	Cultura do tomateiro
31/08/2023	X	X	X	04	Cultura do tomateiro (continuação)
07/09/2023	-	-	-	-	Feriado – Independência do Brasil
14/09/2023	X	X	X	05	Cultura do pimentão
21/09/2023	X	X	X	06	Cultura da batata inglesa
28/09/2023	X	X	X	07	Prova 1 + condução das unidades experimentais
05/10/2023	X	X	X	08	Cucurbitáceas – Pepino, abóboras, abobrinha italiana
12/10/2023	-	-	-	-	Feriado – Nossa Senhora Aparecida
16/10/2023	X	X	X	09	Atividade de campo + entrega do relatório parcial da atividade condução de uma cultura olerícola
19/10/2023	X	X	X	10	Cultura da cenoura

26/10/2023	-	-	-	11	Semana Acadêmica do curso de Agronomia
02/11/2023	-	-	-	-	Feriado – Finados
09/11/2023	X	X	X	12	Cultura da batata-doce
16/11/2023	X	X	X	13	Cultura da alface
23/11/2023	X	X	X	14	Brássicas – Repolho, Couve-flor, Couve-brócolis
30/11/2023	X	X	X	15	Cultura da cebola e do alho
07/12/2023	X	X	X	16	Prova II + condução das unidades experimentais
08/12/2023	X	X	X	17	Entrega do relatório final da atividade condução de uma cultura olerícola + Entrega do relatório da atividade de extensão
14/12/2023	-	-	-	18	Atividade de recuperação

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_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&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/-/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, 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-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.

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.