



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):

Professor André Ricardo Zeist (responsável)
 Juliano Galina (doutorando RGV – estágio docência)

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 de cada cultura, identificação e controle de doenças e pragas e colheita.

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.

VIII. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO

A avaliação dos alunos será feita a partir de:

1. Seminários (50%)
2. Condução de cultura olerícola (50%)

1 – Apresentação de seminário (50%): Os estudantes devem se organizar em duplas e realizar a elaboração e apresentação de um seminário, em que o tema será decidido por meio de sorteio.

2 – Condução de cultura olerícola (50%): 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 três 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).

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	Nº da Aula	Conteúdo Programático
07/08/2023	X	X	01	Apresentação da Disciplina. Importância socioeconômica, desafios e oportunidades das olerícolas convencionais e não convencionais
14/08/2023	X	X	02	Planejando, implantando e conduzindo um empreendimento com hortaliças
21/08/2023	X	X	03	Adubação e fertirrigação em hortaliças
28/08/2023	X	X	04	Cultura da ervilha-torta, feijão-de-vagem, fava-italiana, feijão-de-lima, dentre outras fabáceas
04/09/2023	X	X	05	Pimentas
11/09/2023	X	X	06	Cultura da berinjela e do jiló
18/09/2023	X	X	07	Cultura do melão e da melancia
25/09/2023	X	X	08	Cultura do pepino e do chuchu + seminário
02/10/2023	X	X	09	Mandioquinha salsa + seminário
09/10/2023	X	X	10	Couve-chinesa, couve-de-bruxelas, couve-rábano, couve-tronchuda e mostarda de folha + seminário
16/10/2023	X	X	11	Nabo, rabanete, rábano, agrião e rúcula + seminário
23/10/2023	-	-	12	Semana Acadêmica do Curso de Agronomia
30/10/2023	X	X	13	Cará, inhame e taioba + seminário
06/11/2023	X	X	14	Espinafre e Asteráceas menos tradicionais + seminário
13/11/2023	X	X	15	Quiabo + seminário
20/11/2023	X	X	16	Cultura do milho verde e milho doce + seminário
27/11/2023	X	X	17	Cultura da beterraba + seminário
04/12/2023	X	X	18	Hortaliças não convencionais + Observação das unidades experimentais + Entrega do relatório final da condução de uma cultura olerícola
11/12/2023	-	-	-	Atividade de recuperação

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 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>
3. NASCIMENTO, W. M. (Ed.). Hortaliças 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 hortaliças 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 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>
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 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>
7. 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>
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/hortalicas/busca-de-publicacoes/-/publicacao/781301/substratos-para-producao-de-mudas-e-cultivo-de-hortalicas>
9. 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>
10. 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>
11. 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>
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/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. 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>
4. 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>
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/hortalicas/busca-de-publicacoes/-/publicacao/921350/pos-colheita-de-hortalicas-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/hortalicas/busca-de-publicacoes/-/publicacao/780403/producao-organica-de-hortalicas-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.

