

| | | | | |
|---|--|--|----|----|
| | UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS DEPARTAMENTO DE FITOTECNIA PLANO DE ENSINO | AGRONOMIA | | |
| SEMESTRE 2026/01 | | | | |
| CÓDIGO NOME DA DISCIPLINA Nº DE CRÉDITOS SEMANALIS TEÓRICOS PRÁTICOS TOTAL DE HORAS-AULA SEMESTRAIS | | | | |
| FIT 5702 | Olericultura I | 02 | 01 | 54 |
| I. HORÁRIO | | | | |
| TURMAS TEORICAS Quinta-feira – Fazenda Experimental da Ressacada (Sala de aula do Prédio da Fitotecnia – Fazenda da Ressacada) | | TURMAS PRATICAS Quinta-feira – Fazenda Experimental da Ressacada (Horta didática - Fazenda da Ressacada) | | |
| II. PROFESSOR(ES) MINISTRANTE(S): Profª. Cristiane de Lima Wesp (responsável pela disciplina) | | | | |
| III. PRÉ-REQUISITO(S): | | | | |
| CÓDIGO NOME DA DISCIPLINA | | | | |
| ENR 5614 | Biologia e Fertilidade do Solo | | | |
| FIT 5508 | Horticultura | | | |
| FIT 5609 | Melhoramento Genético Vegetal | | | |
| FIT 5610 | Manejo Integrado de Pragas | | | |
| FIT 5611 | Manejo de Doenças em 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 capacitar-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), condução de trabalho prático na horta e uma saída de campo. | | | | |
| De modo geral, as aulas serão divididas em dois momentos: Primeiro momento: em sala, para exposição de conteúdo teórico (07:30 – 09:10h). Segundo momento: na horta didática, para acompanhamento do ciclo fenológico das culturas implantadas e das práticas de manejo à serem adotadas (09:10 – 10:00h). Dentre as atividades previstas estão: Semeadura em bandejas, semeadura à campo, transplante, desbaste, adubação de base, adubação de cobertura, condução dos tratos culturais específicos de cada cultura e | | | | |

colheita. Serão, ainda, identificadas e controladas as doenças, pragas e plantas daninhas, sempre que se fizer necessário.

Este momento oportunizará aos alunos o acompanhamento periódico da horta, visando o entendimento prático do desenvolvimento das culturas olerícolas implantadas, desde o plantio até a sua colheita. As atividades práticas visam a fixação do conteúdo ministrado em sala de aula, o envolvimento prático dos alunos, o desenvolvimento do pensamento crítico e a autonomia para a tomada de decisões, bem como, o entendimento da rotina de manejo adotada pelos olericultores de Santa Catarina. Em casos específicos, como o da ocorrência de chuvas, poderá a professora optar pela sequência do conteúdo teórico até o fim do horário especificado pela disciplina (10:00), recuperando a atividade prática em outra oportunidade, mediante acordo prévio com os alunos. Nas primeiras aulas do semestre, é possível que a professora opte por conduzir o horário com a aula teórica, de forma a avançar o conteúdo e possibilitar entendimento das atividades práticas a serem conduzidas posteriormente, e que exigem maior tempo de execução. Sendo assim, poderão ocorrer dias em que o horário total da aula, também ocorra com atividades práticas. Toda a carga horária, teórica e prática exigida pela disciplina será cumprida. A saída de campo proposta também será contabilizada como aula prática e será cobrado relatório do conteúdo visto.

Saída de campo: A fim de possibilitar aos alunos contato com a realidade prática dos olericultores catarinenses, será realizada uma saída de campo durante o semestre. Essa saída contará como conteúdo ministrado e prático, podendo a professora incluir em suas avaliações teóricas perguntas à respeito do que foi visto durante a visita, bem como solicitar pequenos relatórios de participação e acompanhamento das atividades.

OBS 1: Registro da frequência: se dará durante as aulas mediante lista de presença e **questão descritiva para fixação do conteúdo ministrado**, a qual deverá ser entregue ao fim de cada aula. O somatório desta modalidade de registro de frequência deve compor, no mínimo, 75% da carga horária total da disciplina, conforme Resolução 017/CUN/97/UFSC.

OBS 2: O plano de ensino, os materiais das aulas teóricas (slides, artigos científicos, livros digitais, etc...) e os avisos gerais serão enviados via Plataforma Moodle.

Segundo o OFÍCIO CIRCULAR CONJUNTO N° 003/2021/PROGRAD/SEAI, de 20 de abril de 2021:

- 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 para o ensino-aprendizagem são exclusivamente para fins didáticos, sendo vedada a sua utilização para qualquer outra finalidade, sob pena de responder administrativa e judicialmente.

VIII. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO

A avaliação dos alunos será feita a partir de:

- a) Duas Atividades Avaliativas Teóricas (50%)
- b) Relatório + Seminário das aulas práticas (25%)
- c) Participação e condução das atividades propostas em aulas práticas e saídas de campo (25%)

1 – Provas Teóricas (50%): Serão realizadas duas provas teóricas durante o semestre, a respeito dos conteúdos teóricos ministrados.

2 – Relatório + Seminário das aulas práticas (25%):

Ao fim do semestre os alunos deverão apresentar um relatório e um pequeno seminário (20 min), com base nas atividades práticas conduzidas na horta didática ao longo do semestre.

Atividades a serem realizadas em aula prática:

- Produção de mudas ou semeadura, dependendo da cultura;
- Desbaste;
- Irrigação e capina;
- Condução dos tratos culturais específicos para cada cultura;
- Quantificação e mensuração da colheita.

Atividades de responsabilidade dos grupos:

- Acompanhamento das fases fenológicas da cultura desde a implantação até a colheita (quando for o caso), com registros fotográficos do desenvolvimento semanal;
- Recomendação da adubação;
- Identificação e manejo de pragas, invasoras e doenças;
- Acompanhamento dos dados climatológicos e correlação com o desenvolvimento das culturas (temperatura média e precipitação).
- Relato das principais dificuldades encontradas;
- Compilação dos dados e entrega do relatório;
- Apresentação de seminário sobre a cultura e situação de manejo escolhido.

3 – Participação, postura e condução das atividades em aulas práticas (25%): Para a realização das atividades práticas na horta, os estudantes devem se organizar em grupos. Os mesmos devem acompanhar, conduzir as práticas de manejo, registrar e relatar as atividades práticas realizadas em canteiros já implantados com culturas olerícolas previamente semeados ou transplantadas antes do início das aulas. Além disso, devem, ainda, propor a observação de crescimento e desenvolvimento de uma cultura ou situação específica de manejo, semear, adquirir mudas ou produzir mudas para transplante em parte dos canteiros. Dessa forma, os alunos terão a possibilidade de acompanhar o desenvolvimento de diferentes culturas olerícolas, e ainda desenvolver autonomia, protagonismo e aprofundamento técnico-prático em uma cultura específica à ser implantada. Para esta cultura ou manejo proposto, as atividades terão um protagonismo maior dos estudantes, com o acompanhamento e supervisão do professor ministrante. Todos os integrantes devem participar do planejamento, condução da espécie e elaboração de um relatório final, contendo todas as informações a respeito do andamento das atividades desenvolvidas, do desenvolvimento do cultivo e da quantificação da produção, bem como, das alternativas e soluções propostas para os eventuais problemas fitossanitários encontrados. Ao fim do semestre os alunos deverão apresentar um pequeno seminário, com base no relatório desenvolvido. A saída de campo também contará como atividade prática, podendo a professora solicitar relatório ou resumo de acompanhamento da atividade.

OBS 1: As notas de todas as atividades avaliativas serão publicadas no Moodle.

OBS 2: Não haverá prova de recuperação ao final de semestre*** conforme as normas vigentes da UFSC.

Resolução 017/CUN/97:

1. “O aluno, que por motivo de força maior e plenamente justificado, deixar de realizar avaliações previstas no plano de ensino, deverá formalizar pedido de avaliação à Chefia do Departamento de Ensino ao qual a disciplina pertence, dentro do **prazo de 3 (três) dias úteis**, recebendo provisoriamente a menção I. § 1º - Cessado o motivo que impediu a realização da avaliação, o aluno, se autorizado pelo Departamento de Ensino, deverá fazê-la quando, então, tratando-se de nota final, será encaminhada ao Departamento de Administração Escolar-DAE, pelo Departamento de Ensino. § 2º - Se a nota final da disciplina não for enviada ao Departamento de Administração Escolar DAE até o final do período letivo seguinte, será atribuída ao aluno, automaticamente, nota 0 (zero) na disciplina, com todas as suas implicações. § 3º - Enquanto o aluno não obtiver o resultado final da avaliação da disciplina, não terá direito à matrícula em disciplina que a tiver como pré-requisito”

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.

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

| Data | Aula Teórica | Aula Prática | Nº da Aula | Conteúdo Programático |
|------------|--------------|--------------|------------|--|
| 12/03/2026 | 02 | | 01 | Apresentação do plano de ensino da disciplina; <i>Conceitos básicos: Importância econômica, social, alimentar e valor alimentício das principais olerícolas e medicinais.</i> |
| | | | 01 | Atividade interativa em sala de aula com produtos olerícolas para fixação do conteúdo ministrado |
| 19/03/2026 | 02 | | 02 | <i>Sistemas de produção de plantas olerícolas.</i> |
| | | 01 | 02 | Formação dos grupos e sorteio das culturas/manejos + dinâmica prática com filmes plásticos e telas refletoras + bandejas e insumos |
| 26/03/2026 | 02 | | 03 | <i>Planejamento, propagação, implantação, dimensionamento e gerenciamento de hortas.</i> |
| | | 01 | 03 | Apresentação da estrutura da horta didática para entendimento e compreensão das atividades práticas à serem propostas no semestre |
| 02/04/2026 | 02 | | 04 | <i>Cultura da alface.</i> |
| | | 01 | 04 | Observação de canteiros já implantados pela professora + Divisão dos canteiros a serem conduzidos pelos alunos |
| 09/04/2026 | 02 | | 05 | <i>Cultura do tomate.</i> |
| | | 01 | 05 | Cultura do tomate (atividade prática em sala de aula com diferentes grupos varietais de tomate) |
| 16/04/2026 | 02 | | 06 | Implantação da horta didática. |
| | | 01 | 06 | Implantação da horta didática. |
| 23/04/2026 | 02 | | 07 | <i>Cultura do pimentão</i> |
| | | 01 | 07 | Fenologia e tratos culturais da horta. |
| 30/04/2026 | 02 | | 08 | <i>Cultura da cebola e do alho.</i> |
| | | 01 | 08 | Fenologia e tratos culturais da horta. |
| 07/05/2026 | 02 | | 09 | PROVA 1 |
| | | 01 | 09 | PROVA 1 |
| 14/05/2026 | 02 | 01 | 10 | <i>Cultura da Cenoura</i> |
| | | | 10 | Fenologia e tratos culturais da horta. |
| 21/05/2026 | 02 | 01 | 11 | <i>Cultura da batata inglesa</i> |
| | | | 11 | Fenologia e tratos culturais da horta. |
| 28/05/2026 | 02 | | 12 | SAÍDA DE CAMPO |
| | | 01 | 12 | SAÍDA DE CAMPO |

| | | | | |
|------------|----|----|----|--|
| 04/06/2026 | 02 | | 13 | FERIADO - Atividade complementar Moodle |
| | | 01 | 13 | FERIADO - Plantas Medicinais e Aromáticas - Atividade Complementar Moodle |
| 11/06/2026 | 02 | | 14 | <i>Brássicas - Repolho, Couve-flor, Couve-brócolis.</i> |
| | | 01 | 14 | Fenologia e tratos culturais da horta. |
| 18/06/2026 | | | 15 | <i>Cucurbitáceas – Pepino, abóboras, moranga e abóbrinha italiana.</i> |
| | | | 15 | Fenologia e tratos culturais da horta. |
| 25/06/2026 | | | 16 | PROVA 2 |
| | | | 16 | PROVA 2 |
| 02/07/2026 | | | 17 | Finalização dos cultivos da horta e colheitas |
| | | | 17 | Finalização dos cultivos da horta e colheitas |
| 09/07/2026 | | | 18 | <i>Entrega do relatório final dos cultivos conduzidos na horta e apresentação do seminário</i> |
| | | | 18 | <i>Entrega do relatório final dos cultivos conduzidos na horta e apresentação do seminário</i> |

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.; REIFSCHEIDER, 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&q=Facets=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&q=Facets=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. MARQUELLI, 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. MARQUELLI, 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, F.A.R (2008). Novo Manual de Olericultura. Viçosa: Editora da UFV, 402p.
12. ALVARENGA, M.A.R (2013). Tomate: produção em campo, casa de vegetação e hidroponia. 2 ed. Lavras: editora Universitária de Lavras, 444p.
13. ANTHONTON, 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, J.A (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. Brasilia, DF: Embrapa Hortalicas, 2017. 104 p. (Documentos / Embrapa Hortalicas, ISSN 1415-2312).
24. MENEZES SOBRINHO, J. A de (1993). A Cultura do alho. Brasilia: 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.
32. ANDRIOLO, J.L. Olericultura Geral. (2017). 3 Ed. Santa Maria: Editora UFSM, 96p.
33. TORRES, M. A. P. Guia do Horticultor: Faça você mesmo sua horta para grandes ou pequenos espaços. (2009) Porto Alegre: Editora Rigel, 200p.
34. NICK, C.; BORÉM, A. Melhoramento de Hortaliças. (2016).Viçosa, MG: Ed. UFV, 464 p.
35. PENTEADO, S.R. Cultivo ecológico de hortaliças. (2020). Campinas, SP: 4 ed (Edição do Autor), 246 p.
36. BIASI. Plantas Aromáticas: Do cultivo à produção de óleo essencial. (2009) Curitiba: Layer Studio Gráfico e Editora Ltda. 160p.
37. SOUZA, R.J; MACÊDO, F.S. Cultura do alho: Tecnologias modernas de produção. (2009). Lavras: UFLA. 181p.

XII. BIBLIOGRAFIA DIGITAL

Será disponibilizada ao longo do semestre.

Este plano de ensino está sujeito a alterações ao longo do semestre.