

		UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS DEPARTAMENTO DE FITOTECNIA PLANO DE ENSINO		 AGRONOMIA
SEMESTRE 2025/02				
CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA	Nº DE CRÉDITOS SEMANAIS		TOTAL DE HORAS-AULA SEMESTRAIS
		Teóricos	Práticos	
FIT5722	Olericultura II	02	01	54
I. HORÁRIO				
TURMAS				
Segunda-feira – 13:30 – 16:00 – CCA sala 101, com encontros práticos na Fazenda Experimental da Ressacada e no Cetre/Epagri + saída de campo				
II. PROFESSOR(ES) MINISTRANTE(S):				
Cristiane de Lima Wesp (responsável)				
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, tratos 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 realizadas do CCA, com encontros práticos a serem realizados na Fazenda Experimental da Ressacada e no Cetre/Epagri (2 encontros). Planeja-se também uma saída de campo para local próximo, para que os alunos tenham contato com o meio rural e com a produção de hortaliças.				
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, podendo a professora incluir em suas avaliações teóricas perguntas à respeito do que foi visto durante a visita.				
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:

- a) Uma Atividade Avaliativa Teórica (50%)
- b) Participação em sala de aula (10%)
- c) Seminário + Relatório (40%)

1 – Provas Teóricas (50%): Será realizada uma prova teórica durante o semestre, a respeito dos conteúdos teóricos ministrados.

2 – Participação em aula (10%): Durante as aulas serão propostas algumas atividades para fixação do conteúdo ministrado. As mesmas deverão ser entregues até o final de cada aula.

3 – Seminário + Relatórios (40%): Um seminário em grupo à respeito de cultura disponibilizada em sorteio deverá ser apresentado ao fim da disciplina (20 min). As aulas práticas serão conduzidas da Fazenda da Ressacada e do Cetre/Epagri. Será realizada uma saída de campo para local próximo, para que os estudantes tenham contato com a produção de olerícolas diversas. Serão cobrados relatórios para cada atividade prática realizada, incluindo a saída de campo.

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:

- Agendar via e-mail (cristianewesp@ufsc.br – Prof. Cristiane de Lima Wesp)

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

Data	Aula Teórica	Aula Prática	Nº da Aula	Conteúdo Programático
11/08/2025	X	X	01	Apresentação da Disciplina + plano de ensino + instruções seminário. Importância socioeconômica, desafios e oportunidades das olerícolas convencionais e não convencionais
				<i>-Dinâmica com olerícolas adquiridas em feiras e grandes mercados para fixação do conteúdo abordado</i>
18/08/2025	X	X	02	Sistemas diversificados da produção de olerícolas
				<i>-Dinâmica em grupo sobre sistemas de produção</i>
25/08/2025	X	X	03	Cultura da Mandioquinha Salsa e do Aipim
				<i>-Sistema de Produção da Cultura da Mandioca Epagri</i>

01/09/2025	X	X	04	Cultura da beterraba
				- <i>Sistema de Produção da Cultura da Beterraba Epagri</i>
08/09/2025	X	X	05	Cultura do Morangueiro
				- <i>Sistema Semi Hidripônico x cultivares</i>
15/09/2025	X	X	06	Cultura do milho verde e milho doce
				- <i>Avaliação de mercado</i>
22/09/2025	X	X	07	Cultura do chuchu
				- <i>Sistema de Produção Epagri</i>
29/09/2025	X	X	08	Cultura da rúcula
				- <i>Avaliação de mercado</i>
06/10/2025	X	X	09	Hortaliças não convencionais
				- <i>Sistema Epamig</i>
13/10/2025	X	X	10	SEMANA ACADÊMICA – ATIVIDADE COMPLEMENTAR MOODLE
20/10/2025	X	X	11	Plantas alimentícias Não Convencionais
				- <i>Dinâmica com PANCS</i>
27/10/2025	X	X	12	FERIADO
				- ATIVIDADE COMPLEMENTAR MOODLE
03/11/2025	X	X	13	Plantas Condimentares e Aromáticas + Medicinais
				- <i>Dinâmica com condimentares e medicinais</i>
10/11/2025	X	X	14	Saída de campo – Local à definir
17/11/2025	X	X	15	Aula prática FER
				Aula prática FER
24/11/2025	X	X	16	Aula prática Cetre-Epagri
				Aula prática Cetre-Epagri
01/12/2025	X	X	17	Prova
				-
08/12/2025	X	X	18	Apresentação Seminário + Entrega relatórios das aulas práticas
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.; BANCÍ, 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.

Este plano pode ser alterado ao longo do semestre

