



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS
DEPARTAMENTO DE FITOTECNIA
PLANO DE ENSINO



SEMESTRE 2018.2

I. IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA: OLERICULTURA I

CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA	Nº DE HORAS-AULA SEMANAIS:		TOTAL DE HORAS-AULA SEMESTRAIS
		TEÓRICAS	PRÁTICAS	
FIT 5702	OLERICULTURA I	3	Extra classe 0	54

I.1. HORÁRIO

TURMAS TEÓRICAS	TURMAS PRÁTICAS
Quarta-feira – 07:30 as 10:00	7ª Fase

II. PROFESSOR (ES) MINISTRANTE (S)

Prof. Juliana Bernardi Ogliari (Responsável)
Colaboradores (Estágio de Docência de Pós-graduandos): Rose Mari Seledes

II. 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, tratamentos culturais, elaboração de projetos, colheita e comercialização das principais espécies olerícolas.

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

Importância econômica e alimentar: Consumo, Produção Mundial, Nacional e Estadual e Valor Alimentício. Origem, Classificação [Taxonômica e Descrição Botânica. Exigências Edafoclimáticas. Fisiologia da Produção. Manejo da Produção. Pragas e Doenças. Colheita, Transporte, Armazenamento, Conservação e Comercialização.

Principais hortaliças da listagem:

Família	Principais culturas
Solanaceae:	Tomateiro, Batatinha
Liliaceae:	Cebola
Brassicaceae:	Repolho, Couve-flor, Couve de folha e Brócoli
Apiaceae:	Cenoura
Asteraceae:	Alface, Chicória

Chenopodiaceae	Beterraba
Fabaceae	Feijão de vagem
Além dessas famílias/espécies, os trabalhos práticos poderão incluir:	
Apiaceae:	Mandioquinha salsa
Convolvulaceae	Batata-doce
Fabaceae:	Ervilha
Liliaceae:	Alho

VIII. METODOLOGIA DE ENSINO / DESENVOLVIMENTO DO PROGRAMA

Aulas teóricas expositivas/visitas de campo/acompanhamento do desenvolvimento de trabalho prático.

IX. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO

Atividade	Avaliação	Data Vide cronograma de aula
Prova (2 provas) Nova Prova (Artigo 70 da Resolução 17 CUN 97)	55% (ver item XII)	26/09 e 28/11 05/12
Memorial descritivo (versão de submissão) Memorial descritivo (versão definitiva)	10 %	08/08 15/08
Relatório do Trabalho Prático (versão de apresentação) Relatório Final do Trabalho Prático (após correções)		09/11 21/11 (apresentações do dia 14/11) 28/11 (apresentações do dia 21/06)
Atividade de Campo ou Laboratório relacionado ao trabalho prático	15%	Durante o semestre
Apresentação oral do trabalho de campo	10 %	14/11 e 21/11
Participação + Frequência + Relatório de Viagem + Apresentação Extra-Classe + Relatórios de Atividades Periódicas	10%	Durante o semestre

OBS: Trabalhos e relatórios com conteúdo idêntico, bem como entregas fora do prazo não serão considerados como item de avaliação. A terceira prova - 'Nova Avaliação', Artigo 70 da Resolução 17 CUN 97 - será realizada com base em todo o conteúdo do semestre apenas para estudantes que não realizaram uma das provas anteriores ou que desejarem elevar a sua média.

X. TRABALHO PRÁTICO

A presente atividade prática será desenvolvida durante o semestre letivo pelos grupos de no máximo cinco estudantes da disciplina de Olericultura I. Cada grupo é responsável pela escolha do(s) cultivo(s) para o desenvolvimento do tema do trabalho prático. É também atribuição dos grupos planejar, implantar, manter, avaliar, analisar os dados e elaborar um relatório final (no formato de artigo) e uma apresentação oral.

O trabalho prático pode ser destinado à condução de atividades experimentais ou demonstrativas, visando atender projetos de pesquisa (experimentos), extensão (unidades de observação), bem como atividades de produção, conforme a escolha de cada grupo.

Os estudantes também podem eleger como locais para a realização do trabalho: os laboratórios, os Telados, a Casa de Vegetação (**estrutura ausente, o momento**), as Câmaras de Conservação de germoplasma (**estrutura a ser implantada em breve**), bem como as unidades didáticas de Olericultura I do CCA e da Fazenda da Ressacada.

Para o trabalho prático, cada grupo deve eleger preferencialmente uma espécie não tratada em aulas teóricas, visando a ampliação do número de cultivos acompanhados durante o semestre.

Cada grupo da disciplina de Olericultura I deve envolver um professor de outras disciplinas para orientar o trabalho prático durante o semestre, além de um ou dois estudantes das primeiras duas fases do curso de Agronomia, com envolvimento voluntário. Em geral, são incluídos aos trabalhos práticos um ou dois estudantes da disciplina de Introdução a Agronomia. Nesse sentido, ambas as disciplinas atuam de forma integrada, pois os estudantes da primeira fase também podem ser avaliados pelo seu professor. Em alguns semestres, essa integração permitiu ótimos resultados para ambas as disciplinas, pois ocorreu envolvimento do professor da disciplina de Introdução a Agronomia na nossa proposta didática.

A inclusão de um professor-orientador externo à disciplina de Olericultura I visa aproximar áreas como entomologia, fitopatologia, melhoramento genético, experimentação, ecologia agrícola, solos, nutrição, bioquímica, sementes, etc, às atividades desenvolvidas por pesquisadores ou extensionistas ligados à olericultura, dentre outras e, com isso, materializar os conteúdos teóricos abordados até a sexta fase com a disciplina profissionalizante de Olericultura I (ministrada na sétima fase).

A inclusão de estudantes de fases iniciais visa tanto motivar os alunos da disciplina de Olericultura I a reverem questões abordadas pelos estudantes-iniciantes, bem como a treinar a capacidade de liderança dos componentes do grupo frente aos iniciantes. Essa interação pretende melhorar o perfil do futuro profissional, que além de líder também deve estar aberto para a busca de novos conhecimentos.

Para os estudantes da primeira fase, a motivação está em vislumbrar por meio da Olericultura I, alguma atividade prática desenvolvida pelo futuro profissional de Agronomia e, com isso, atender a demanda de estudantes dessas fases iniciais por mais atividades práticas. A partir dessa interação, estudantes de ambas as fases são beneficiados.

Cada grupo constituído por estudantes da sétima fase deve entregar ao professor da disciplina de Olericultura I (Professora Juliana Bernardi Ogliari), até o 7º dia do semestre letivo, um Memorial Descritivo ou Plano de Trabalho, onde constam os itens INTRODUÇÃO E JUSTIFICATIVAS, REVISÃO BIBLIOGRÁFICA, MATERIAL E MÉTODOS, REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS (no máximo 5 páginas), CROQUI (Trabalho de campo), nome do professor-orientador e nome dos estudantes da 1ª ou 2ª fases. Nessa fase inicial, caberá à professora da disciplina de Olericultura I analisar a viabilidade técnica e econômica dos trabalhos propostos pelos estudantes, bem como o acompanhamento durante a sua execução. Ao final do semestre, os grupos deverão organizar a apresentação das atividades realizadas mediante a elaboração de um RELATÓRIO FINAL referente ao trabalho prático, no formato de artigo. Nesse relatório, os grupos deverão melhorar os itens já contemplados no memorial descritivo (INTRODUÇÃO E JUSTIFICATIVAS, REVISÃO BIBLIOGRÁFICA, MATERIAL E MÉTODOS E REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS), além de incluir os RESULTADOS, DISCUSSÃO DOS RESULTADOS, bem como as CONCLUSÕES e complementação das REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.

Os referidos relatórios finais devem ser entregues ao professor da disciplina de Olericultura I e ao professor-orientador, uma semana antes da primeira apresentação oral. Todos os estudantes do grupo deverão preparar uma apresentação oral referente a essa atividade.

Uma comissão de professores, em geral, constituída pelo professor de Olericultura I e o orientador de cada grupo, avaliam o trabalho proposto, quanto aos itens: condução do trabalho, relatório final e apresentação oral. A atividade oral é avaliada quanto ao CONTEÚDO TÉCNICO, A LÓGICA, A DIDÁTICA, AS RESPOSTAS aos questionamentos da comissão avaliadora. A parte escrita é avaliada com base no MEMORIAL DESCRITIVO (Plano inicial e Corrigido) e no RELATÓRIO FINAL (original e corrigido). No relatório final, os critérios incluem: ESTRUTURA, CONTEÚDO TEÓRICO, RESULTADOS OBTIDOS, ANÁLISES ESTATÍSTICAS, DISCUSSÃO E CONCLUSÕES. O campo experimental é avaliado quanto à CONDUÇÃO DO TRABALHO PRÁTICO, ORGANIZAÇÃO DAS ATIVIDADES EM GRUPO, RESULTADOS OBTIDOS E PRESENÇA DO 'ESTUDANTE-INICIANTE, DURANTE A CONDUÇÃO DO TRABALHO E NO DIA DA APRESENTAÇÃO ORAL.

Após sugestões dessa comissão de avaliação, os relatórios são encaminhados novamente aos grupos para a realização das devidas correções, antes de serem encaminhados à professora da disciplina para emissão do conceito final. Os estudantes são motivados a encaminhar os trabalhos realizados na disciplina para

apresentação em eventos científicos e de extensão.

XI. NOVA AVALIAÇÃO:

A última prova será realizada sobre todo o conteúdo somente para os estudantes que não tiverem realizado uma das duas provas anteriores.

XI. CRONOGRAMA TEÓRICO 2018.1

AGOSTO		
01	Apresentação da Disciplina. Introdução a Olericultura	07:30 – 10:00 3 horas-aula
08	Batata Apresentação da Proposta de Trabalho Prático pelos Estudantes	07:30 – 10:00 3 horas-aula
15	Batata Devolução da Proposta de Trabalho Prático com as Sugestões e Implantação dos Trabalhos Práticos	07:30 – 10:00 3 horas-aula
22	Batata	07:30 – 10:00 3 horas-aula
29	Repolho	07:30 – 10:00 3 horas-aula
SETEMBRO		
05	Couve-flor/Brócolos	07:30 – 10:00 3 horas-aula
12	Brócolos, Couve de folha Área Didática: Trabalhos Práticos	07:30 – 10:00 3 horas-aula
19	Beterraba Elaboração do Relatório Final dos Trabalhos Práticos	07:30 – 10:00 3 horas-aula
26	1ª Prova	07:30 – 10:00 3 horas-aula
OUTUBRO		
03	SEMANA AGRONOMIA	07:30-10:00 3 horas-aula
10	Devolução de Aula à Zootecnia Atividade Extra de Olericultura I	07:30 – 10:00 3 horas-aula
17	Feijão de Vagem/Ervilha	07:30 – 10:00 3 horas-aula
24	Feijão de Vagem/Ervilha Área Didática: Trabalhos Práticos	08:00 – 17:00 horas-aula
31	Tomate Visita Técnica - EPAGRI/CETRE - Florianópolis	07:30 – 17:00 3 horas-aula
NOVEMBRO		
07	Tecnologias em Produção de Cebola Visita Técnica – EPAGRI/ Ituporanga	07:30 – 17:00 3 horas-aula
14	Apresentação dos Trabalhos Práticos: Asteracea, Fabacea, Chenopodiacea, Apiacea, Liliacea, Brassicacea, Solanacea, Convolvulaceae, etc	08:00 – 17:00 horas-aula
21	Apresentação dos Trabalhos Práticos: Asteracea, Fabacea, Chenopodiacea, Apiacea, Liliacea, Brassicacea, Solanacea, Convolvulaceae, etc	07:30 – 10:00 3 horas-aula
28	2ª Prova	07:30 – 10:00 3 horas-aula
DEZEMBRO		
05	Nova Prova (Artigo 70 da Resolução 17 CUN 97) Entrega das Notas	07:30 – 10:00

Entrega e Apresentação do Plano de Implantação (Memorial Descritivo: 08/08/2018). Devolução da Proposta Escrita do Trabalho Prático: 15/08/2018. Entrega do Relatório do trabalho prático antes da apresentação oral: 09 de novembro de 2018 para todos os grupos. Relatório do trabalho prático corrigido (pós-apresentação oral): uma semana após as apresentações orais. Relatórios de viagens e visitas de estudos: 15 dias depois do evento. Devolução do Relatório de

XII. BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- Alvarenga, MAR (2013). **Tomate: produção em campo, casa de vegetação e hidroponia**. 2 ed. Lavras: Editora Universitária de Lavras, 444p.
- EMPRESA DE PESQUISA AGROPECUARIA E EXTENSAO RURAL DE SANTA CATARINA (2000). **Sistemas de produção para Cebola**. 3. revisão. Florianópolis: EPAGRI, 91p.
- 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.
- FILGUEIRA, FAR (2008). **Novo Manual de Olericultura**. Viçosa: Editora da UFV, 402p.
- EMPRESA CATARINENSE DE PESQUISA AGROPECUARIA (1983). **A cultura do alho em Santa Catarina**. Florianópolis: EMPASC, 98 p.
- FONTES, PCR; SILVA, DJH da (2002). **Produção de tomate de mesa**. Viçosa, MG: Aprenda Fácil, 193p. ISBN 8588216280: (Broch.)
- KURTZ, C; et al (2013). Sistema de Produção para a cebola. Florianópolis: EPAGRI, p.106p.
- 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.
- PEREIRA, AS; DANIELS, J (Ed.) (2003). **O Cultivo da batata na Região Sul do Brasil**. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 567p.
- WORDELL FILHO, JA, ROWE, E; GONÇALVES, PAS; BOFF, P; THOMAZELLI, LF (2006). Manejo Fitossanitário na Cultura da Cebola. Florianópolis: EPAGRI, 226p.

XIII. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- ANTHERTON, JG; RUDISH, J. (1986) *The Tomato Crop*. London-New York: Chapman and Hall, 661p.
- ALPI & TOGNONI. (1978). **Cultura em estufas**. Lisboa: Presença. 1196 p.
- BIGGI, Euclides. (1977). **Manual da cultura do tomate**. São Paulo: E. Biggi, 164 p.
- BOEING, Guido (1995). **Cebola**. Florianópolis: Instituto CEPA, 85p
- BREWSTER, JL (1995). *Onions and Other Vegetables Alliums*. Walingford: CAB International, 236p.
- CAMARGO, LS (1981) **As hortaliças e seu cultivo**. Campinas: Fundação Cargill.
- CHITARRA, MIF; CHITARRA, AB (1990). **Pós-colheita de frutas e hortaliças - fisiologia e manuseio**. Lavras: ESAL, 1990.
- FUKUOKA, M (1995). **Agricultura natural: teoria e prática da filosofia verde**. São Paulo:Nobel. 300p.
- JANICK, JA (1968). **A ciência da horticultura**. Rio de Janeiro: F. Bastos. 485p.
- LOPES, CA; SANTOS, JRM (1994). **Doenças do Tomateiro**. Brasília: EMBRAPA-CNPQ, 61p.
- MENEZES SOBRINHO, JA de (1993). **A Cultura do alho**. Brasília: EMBRAPA, SPI, 50p.
- MINAMI, K e HAGG, P. **O tomateiro**. Campinas: Fundação Cargill, s.d.
- ROLAS, Recomendação de adubação para RGS e SC.
- NADAL, R. de et al. **Olericultura em Santa Catarina: aspectos técnicos e econômicos**. Florianópolis, EMPASC. 187 p.
- REBELO, JA; BRAUN, RL; MELO, JC; BOIENG, G. (2000) **Cadeias Produtivas do Estado de SC: Tomate**. 3. ed. rev., atual. Florianópolis: EPAGRI, 67p.
- RICK, C (1978). **El tomate**. In *Scientific American*, N. 25, p 45-55.
- SEYMOUR, J (1986). **Guia prático de auto-suficiência**. São Paulo: Martins Fontes, 1986. 3a ed. 251 p.
- SILVA Jr, A 1987. **Repolho: fitopatologia, fenologia, alimentar e mercadológica**. Florianópolis: EMPASC, 295p.
- 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.
- PERIÓDICOS, SITES E DEMAIS PUBLICAÇÕES:**
Recomendações indicadas em cada aula

Revista Informe Agropecuário.

http://www.epamig.br/produtos/publicacoes/IA/informe_agropecuario.htm

EPAMIG e boletins técnicos e outras publicações da EPAGRI, EMBRAPA e ICEPA.

Journal of the American Society for Horticultural Science, HortScience; Anais dos Congressos Brasileiros de Olericultura; Revista Ceres; Journal of the American Society for Horticultural Science; Fitopatologia Brasileira; Hortscience; Horticultura Brasileira; Revista Agropecuária Catarinense (EPAGRI – SC); Informe Agropecuário (EPAMIG – MG); ICEPA; Boletins Técnicos e Informativos da SBO.

SITES: <http://www.cca.ufsc.br/fitotecnia/graduação/disciplinas/olericultura>.