

## **RESOLUÇÃO Nº 015/2003 – CONSEPE**

Aprova alteração curricular do curso de Agronomia, do Centro de Ciências Agroveterinárias – CAV/UDESC, referente à disciplina de *Horticultura*.

O Presidente do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão - CONSEPE da Fundação Universidade do Estado de Santa Catarina - UDESC, no uso de suas atribuições, considerando a deliberação do Plenário relativa ao Processo nº 846/031, tomada em sessão de 18 de dezembro de 2003, e de acordo com a Resolução 035/97 –CONSEPE,

**RESOLVE:**

**Art. 1º** - A disciplina *Horticultura* do Curso de Agronomia, do Centro de Ciências Agroveterinárias – CAV da Fundação Universidade do Estado de Santa Catarina – UDESC, fica desmembrada em duas disciplinas: *Olericultura I*, com 3 créditos, carga horária de 45 horas/aula, na 5<sup>a</sup> fase, e *Olericultura II*, com 4 créditos, carga horária de 60 horas/aula, na 6<sup>a</sup> fase, mantendo-se inalterada a carga horária total do curso.

**§ 1º** – A disciplina *Olericultura I* tem como pré-requisitos as disciplinas *Fisiologia Vegetal* e *Fertilidade do Solo I* e obedece à seguinte ementa: "Importância alimentar e econômica da olericultura. As diversas formas de exploração agrícola na olericultura. O comércio de hortaliças. A tecnologia pós-colheita, o correto manuseio de hortaliças. O uso de embalagens apropriadas para colheita, transporte, estocagem e comercialização de hortaliças. A propagação de hortaliças. Comparação entre os sistemas de semeadura direta e produção de mudas. Os diversos tipos de mudas. Cultivo de hortaliças em ambiente protegido. Utilização de plásticos para cobertura do solo e cobertura de abrigos. Características que diferenciam as hortaliças produzidas em ambiente protegido. Tecnologia de produção de hortaliças agroecológicas. Comparações entre hortaliças produzidas em sistemas convencionais e agroecológicos. Técnicas e noções básicas para produzir hortaliças em ambientes ecologicamente mais equilibrados. Tecnologia de produção de hortaliças em sistemas hidropônicos".

**§ 2º** - A disciplina *Olericultura II* tem como pré-requisitos as disciplinas *Olericultura I*, *Entomologia Geral* e *Fitopatologia Geral*, obedecendo à seguinte ementa: "Estudo dos sistemas de produção de alho, cebola, tomate, pimentão, repolho, couve-flor, alface, morango, abóbora, pepino e melancia. Importância econômica e nutracêutica das hortaliças. Rentabilidade na produção de olerícolas. Produção de hortaliças para consumo *in natura* e para a indústria. Características de propagação das hortaliças, produção de mudas, semeadura direta no campo, propagação vegetativa. Importância da densidade de plantio e semeadura como caminho para aumento da produtividade, aumento da qualidade da hortaliça, redução dos custos para manejo de ervas espontâneas e aumento da rentabilidade na olericultura. Tratos culturais específicos para as hortaliças, tais como polinização, enxertia e uso de hormônios. Raleio de plantas em hortaliças cultivadas em alta densidade (cenoura e beterraba). Utilização de coberturas do solo e túneis plásticos para hortaliças mais sensíveis como morango e alface. Sistemas de tutoramento para hortaliças como o tomate e pepino. Podas em plantas de tomate e cucurbitáceas. Manejo de plantas espontâneas na olericultura. Clima ideal para o cultivo de cada hortaliça (umidade, temperatura e luz). Sensibilidade ao fotoperíodo e ao termoperíodo. Manejo do solo em olericultura: práticas convencionais e conservacionistas. Conceito de pré-cura, cura e dormência na conservação de bulbos. Controle de pragas e doenças em hortaliças. Identificação das causas de perdas pós-colheita em cada hortaliça".

**Art. 2º** - Esta Resolução entra em vigor nesta data.

Art. 3º - Ficam revogadas as disposições em contrário.

Florianópolis, 18 de dezembro de 2003.

Prof.  
Presidente

José

Carlos

Cechinel