

 <p>COORDENADORIA DO PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM FITOTECNIA Av. Francisco Mota, 572 Bairro Costa e Silva CEP: 59.625-900 Telefone (084) 3317.8583 Mossoró – Rio Grande do Norte</p>	<b>PROGRAMA ANALÍTICO DE DISCIPLINA</b>	<b>28/08/2013</b>
---	---	-------------------

IDENTIFICAÇÃO							
DISCIPLINA:	<b>CULTURAS POTENCIAIS PARA O SEMIÁRIDO I</b>					CÓDIGO:	
DEPARTAMENTO:	<b>CIÊNCIAS VEGETAIS</b>				SIGLA DA UNIDADE:	<b>DCV</b>	
DURAÇÃO EM SEMANAS	CARGA HORÁRIA SEMANAL						CARGA HORÁRIA TOTAL
<b>15</b>	TEÓRICAS	<b>3</b>	PRÁTICAS	<b>1</b>	TOTAL	<b>3</b>	<b>60</b>
NÚMERO DE CRÉDITOS	<b>3</b>			SEMESTRE		<b>1º</b>	
PRÉ-REQUISITOS				PRÉ OU CO-REQUISITOS			

EMENTA							
<p>Estudo teórico e prático das seguintes culturas: mandioca, milho, feijão caupi e arroz envolvendo aspectos de origem e importância econômica mundial, nacional e regional da cultura, características botânicas, ecofisiologia, nutrição e adubação, plantio, práticas culturais, pragas e doenças, colheita, beneficiamento e comercialização.</p>							
CURSOS PARA OS QUAIS É MINISTRADA							
1.	<b>DOUTORADO FITOTECNIA</b>			OP	4.		
2.	<b>MESTRADO FITOTECNIA</b>			OP	5.		
3.					6.		
<b>(OB) = OBRIGATÓRIA</b>				<b>(OP) = OPTATIVA</b>			
				<b>Prof. Aurélio Paes Barros Júnior Profa. Lindomar Maria da Silveira</b>			
Nº DA ATA DA REUNIÃO		DATA DA APROVAÇÃO		PRESIDENTE DO COLEGIADO			
ALTERAÇÃO	APROVADO PELO	CONSEPE		CONSELHO DE ENSINO PESQUISA E EXTENSÃO - CONSEPE			
Nº ATA:		DATA:		PRESIDENTE DO CONSEPE			

OBJETIVOS DA DISCIPLINA
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dar enfoque da importância econômica das culturas da mandioca, milho, feijão caupi e arroz;</li> <li>- Caracterizar os aspectos morfológicos mais relevantes das culturas mencionadas;</li> <li>- Enfocar as condições climáticas propícias para o desenvolvimento das culturas;</li> <li>- Relacionar os tipos de solos propício para cada cultura;</li> <li>- Estabelecer os tratamentos culturais, bem como as épocas adequadas para o procedimento das mesmas, enfocando com detalhes os controles fitossanitários mais comuns às culturas em evidência;</li> <li>- Definir aspectos importantes como época de colheita, secagem e armazenamento da produção, bem como enfoques relacionados a embalagem e comercialização.</li> </ul>

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

UNIDADES E ASSUNTOS		Nº DE HORAS-AULAS
<b>1. A cultura da mandioca</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Origem, difusão, importância socioeconômica;</li><li>- Sistemática e morfologia das espécies;</li><li>- Ciclo das culturas e fases de desenvolvimento;</li><li>- Ecofisiologia das culturas, clima e solo e exigências nutricionais;</li><li>- Cultivares;</li><li>- Fluxograma de manejo, escolha da área, preparo do solo, adubação e plantio, tratos culturais, colheita e beneficiamento;</li><li>- Conservação.</li></ul>		15
<b>2. A cultura do milho</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Origem, difusão, importância socioeconômica;</li><li>- Sistemática e morfologia das espécies;</li><li>- Ciclo das culturas e fases de desenvolvimento;</li><li>- Ecofisiologia das culturas, clima e solo e exigências nutricionais;</li><li>- Cultivares;</li><li>- Fluxograma de manejo, escolha da área, preparo do solo, adubação e plantio, tratos culturais, colheita e beneficiamento;</li><li>- Conservação.</li></ul>		15
<b>3. A cultura do feijão caupi</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Origem, difusão, importância socioeconômica;</li><li>- Sistemática e morfologia das espécies;</li><li>- Ciclo das culturas e fases de desenvolvimento;</li><li>- Ecofisiologia das culturas, clima e solo e exigências nutricionais;</li><li>- Cultivares;</li><li>- Fluxograma de manejo, escolha da área, preparo do solo, adubação e plantio, tratos culturais, colheita e beneficiamento;</li><li>- Conservação.</li></ul>		15
<b>4. A cultura do arroz</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Origem, difusão, importância socioeconômica;</li><li>- Sistemática e morfologia das espécies;</li><li>- Ciclo das culturas e fases de desenvolvimento;</li><li>- Ecofisiologia das culturas, clima e solo e exigências nutricionais;</li><li>- Cultivares;</li><li>- Fluxograma de manejo, escolha da área, preparo do solo, adubação e plantio, tratos culturais, colheita e beneficiamento;</li><li>- Conservação.</li></ul>		15

**BIBLIOGRAFIA**

EMBRAPA. **Aspectos Socioeconômicos e Agrônomicos da Mandioca**. Editora: Embrapa. 2006. 817 p.

FANCELLI, A. & DOURADO NETO, D. **Produção de milho**. Guaíba: Agropecuária, 2000. 385p.

FREIRE FILHO, F.R.; LIMA, J.A. A.; RIBEIRO, V.Q. **Feijão-caupi: avanços tecnológicos**. Brasília: EMBRAPA, 2005. 517 p.

FORNASIERI FILHO, D. **Manual da cultura do arroz**. Jaboticabal: FUNEP, 2006. 589 p.

FORNASIERI FILHO, D. **Manual da cultura do milho**. Jaboticabal: FUNEP, 2007. 589 p.

RESENDE, M.; ALBUQUERQUE, P.E.P.; COUTO, L.C. **A cultura do milho irrigado**. Brasília: EMBRAPA, 2003. 317 p.

VIEIRA, C.; PAULA JÚNIOR, T. J.; BORÉM, A. **101 culturas**. Viçosa: UFV, 2006. 800 p.

**Periódicos principais a serem consultados:**

Planta Daninha; Acta Horticulturae; HortScience; Horticultural Science; Pesquisa Agropecuária Brasileira; Ciência Rural; Revista Ceres.

## MÉTODO E AVALIAÇÃO

### MÉTODO

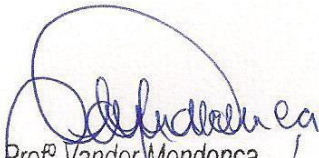
- Exposição oral;
- Prática de campo;
- Recursos áudio-visuais;
- Revisão Bibliográfica;
- Elaboração e apresentação de projetos;
- Implantação e acompanhamento de experimentos em campo;
- Apresentação de seminários.

### AVALIAÇÃO

A avaliação constará de :

- Verificação escrita com o conteúdo ministrado;
- Apresentação de revisões de literatura sobre temas discutidos em aula;
- Apresentação de seminários com temas relevantes sobre as culturas em foco;
- Execução de experimentos em campo com as culturas contempladas na disciplina.

A nota final do aluno será a média ponderada das avaliações.



Prof<sup>o</sup> Vander Mendonça  
Coordenador do Programa de  
Pós-Graduação em Fitotecnia/UFERSA

---

Coordenador do Programa