

<p><b>UNIVERSIDADE FEDERAL</b> <b>UFERSA</b> <b>RURAL DO SEMI-ÁRIDO</b></p> <p>COORDENADORIA DO PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM FITOTECNIA Km 47 da BR 110 – Bairro Presidente Costa e Silva CEP: 59625-900 – C. postal 137 Telefone (084)3315.1796 – Telefax (084)3315.1778 e.mail: ppfsec@ufersa.edu.br Mossoró – Rio Grande do Norte</p>	<b>PROGRAMA ANALÍTICO DE DISCIPLINA</b>	<b>15/01/2007</b>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------	-------------------

IDENTIFICAÇÃO							
DISCIPLINA:	<b>PRODUÇÃO DE HORTALIÇAS I</b>				CÓDIGO:	<b>1104530</b>	
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>2</b>	PRÁTICAS	<b>2</b>	TOTAL	<b>4</b>	<b>60</b>
NÚMERO DE CRÉDITOS	<b>3</b>			SEMESTRE	<b>1º</b>		
PRÉ-REQUISITOS				PRÉ OU CO-REQUISITOS			

EMENTA							
<p><b>Análise dos fatores que afetam a produção e a qualidade das culturas: alho, batatinha, batata-doce, cebola, cenoura, coentro, cebolinha, couve e repolho. Estudo sobre cultivares, manejo cultural, colheita, classificação, embalagem e comercialização dessas hortaliças. Avanços da pesquisa com estas hortaliças no Brasil e em outros países.</b></p>							
CURSOS PARA OS QUAIS É MINISTRADA							
1.	<b>DOUTORADO FITOTECNIA</b>	<b>OP</b>	4.				
2.	<b>MESTRADO FITOTECNIA</b>	<b>OP</b>	5.				
3.			6.				
<b>(OB) = OBRIGATORIA</b>				<b>(OP) = OPTATIVA</b>			
				<b>Prof<sup>a</sup>. Maria Zuleide de Negreiros</b> <b>Prof. Leilson Costa Grangeiro</b>			
Nº DA ATA DA REUNIÃO		DATA DA APROVAÇÃO		PRESIDENTE DO COLEGIADO DO CURSO			
ALTERAÇÃO	APROVADO PELO	CONSEPE		CONSELHO DE ENSINO PESQUISA E EXTENSÃO - CONSEPE			
Nº ATA:		DATA:		PRESIDENTE CONSEPE			

## OBJETIVOS DA DISCIPLINA

Propiciar aos discentes um conhecimento amplo sobre as hortaliças de bulbos, tubérculos, raízes e de folhas, atualizando-os com os avanços nas pesquisas, e proporcionando-lhes uma visão crítica sobre os problemas pesquisados.

## CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADES E ASSUNTOS		Nº DE HORAS-AULAS
<b>1. Hortaliças de bulbos (alho e cebola) e tubérculo (batatinha)</b>  <b>1.1. Alho</b> <b>1.2. Cebola</b> <b>1.3. Batatinha</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Origem, aspectos econômicos, alimentares e industriais</li><li>• Botânica e cultivares</li><li>• Fatores edafoclimáticos que afetam a produção e a qualidade dos produtos</li><li>• Manejo e tratos culturais</li><li>• Colheita, pós-colheita e comercialização</li></ul>		<b>28</b>
<b>2. Hortaliças de raízes (cenoura e batata-doce)</b>  <b>2.1. Cenoura</b> <b>2.2. Batata-doce</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Origem, aspectos econômicos, alimentares e industriais</li><li>• Botânica e cultivares</li><li>• Fatores edafoclimáticos que afetam a produção e a qualidade dos produtos</li><li>• Manejo e tratos culturais</li><li>• Colheita, pós-colheita e comercialização</li></ul>		<b>18</b>
<b>3. Hortaliças de folhas (coentro, cebolinha, couve e repolho)</b>  <b>3.1. Coentro</b> <b>3.2. Cebolinha</b> <b>3.3. Couve</b> <b>3.4. Repolho</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Origem, aspectos econômicos, alimentares e industriais</li><li>• Botânica e cultivares</li><li>• Fatores edafoclimáticos que afetam a produção e a qualidade dos produtos</li><li>• Manejo e tratos culturais</li><li>• Colheita, pós-colheita e comercialização</li></ul>		<b>16</b>

## BIBLIOGRAFIA

- 1) FILGUEIRA, F. A.R. **Novo manual de OLERICULTURA: agrotecnologia moderna na produção e comercialização de hortaliças**. Viçosa: UFV, 2000. 402 p. il.
- 2) FONTES, P.C.R. (Edt). **Olericultura: teoria e prática**. Viçosa: Universidade Federal de Viçosa, 2005. 486p.il.
- 3) INFORME AGROPECUÁRIO. **Cultura da Cebola**. Belo Horizonte. EPAMIG, v.23, n. 218, 2002. 104 p.
- 4) INFORME AGROPECUÁRIO. **BATATA: Produtividade com qualidade**. Belo Horizonte, EPAMIG, v. 20, n. 197, mar/abr. 1999.
- 5) LANA, M.M.; VIEIRA, J.V. Fisiologia e manuseio pós-colheita de cenoura. Brasília: EMBRAPA-Hortaliças, 2000. 15p.
- 6) RUBATZKY, V. E.; QUIROS, C.F.; SIMON, P. W. **Carrots and Related vegetable umbelliferae**. CABI Publishing, USA, 1999. 294 p.
- 7) SOUZA, R. J. ; PASQUAL, M.; MACHADO, A Q.; GONÇALVES, L. D. **Cultura do alho**. Lavras: Ed. UFLA, 2002. 90 p. il
- 8) SOUZA, J. R.; MACHADO, A Q.; GONÇALVES, L. D.; YURI, J. E.; MOTA, J. H.; RESENDE, G. M. **Cultura da Cenoura**. Lavras: Ed. UFLA, 2002. 68 p. il.
- 9) SOUZA, R. J; RESENDE, G. M. **Cultura da Cebola**. Lavras: Ed. UFLA, 2002. 112 p. il

## MÉTODO E AVALIAÇÃO

### MÉTODO

O curso constará de aulas expositivas e de aulas práticas: visitas técnicas a áreas de produção de hortaliças do Rio Grandes do Norte e estados vizinhos como Ceará, Pernambuco e Bahia; trabalho de revisão e seminários sobre temas atuais na área de produção das hortaliças relacionadas na disciplina.

### AVALIAÇÃO

- 1<sup>a</sup>) Unidade 1
- 2<sup>a</sup>) Unidades 2 e 3
- 3<sup>a</sup>) Trabalho de revisão
- 4<sup>a</sup>) Apresentação do trabalho de revisão na forma de seminário

A nota final do aluno será a média aritmética das quatro avaliações

---

Coordenador do Programa