

 <p>UNIVERSIDADE FEDERAL UFERSA RURAL DO SEMI-ÁRIDO</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>	PROGRAMA ANALÍTICO DE DISCIPLINA	15/01/2007
--	---	-------------------

IDENTIFICAÇÃO							
DISCIPLINA:	PRODUÇÃO DE HORTALIÇAS II				CÓDIGO:	1104531	
DEPARTAMENTO:	Ciências Vegetais				SIGLA DA UNIDADE:	DCV	
DURAÇÃO EM SEMANAS	CARGA HORÁRIA SEMANAL					CARGA HORÁRIA TOTAL	
15	TEÓRICAS	2	PRÁTICAS	2	TOTAL	4	60
NÚMERO DE CRÉDITOS	3			SEMESTRE	2º		
PRÉ-REQUISITOS				PRÉ OU CO-REQUISITOS			

EMENTA							
<p>Análise dos fatores que afetam a produção de alface, melão, melancia, jerimums, tomate, pimentão e pimentas. Estudo sobre cultivares/híbridos, manejo cultural, colheita, classificação, embalagem e comercialização dessas hortaliças. Avanços da pesquisa nessas hortaliças.</p>							
CURSOS PARA OS QUAIS É MINISTRADA							
1.	DOUTORADO FITOTECNIA	OP	4.				
2.	MESTRADO FITOTECNIA	OP	5.				
3.			6.				
(OB) = OBRIGATÓRIA				(OP) = OPTATIVA			
				Prof^a Maria Zuleide de Negreiros Prof. Leilson Costa Grangeiro			
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 frutos como as cucurbitáceas e solanáceas, 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
1. Cucurbitaceas 1.1. Melão 1.2. Melancia 1.3. Jerimuns <ul style="list-style-type: none">• Origem, aspectos econômicos, alimentares e industriais• Taxonomia e biologia floral• Principais espécies e cultivares• Fatores edafoclimáticos que afetam a produção e a qualidade dos frutos• Manejo e tratos culturais• Colheita, pós-colheita e comercialização	24
2. Solanáceas 2.1. Tomate 2.2. Pimentão e Pimentas <ul style="list-style-type: none">• Origem, aspectos econômicos, alimentares e industriais• Botânica e cultivares• Fatores edafoclimáticos que afetam a produção e a qualidade dos frutos• Manejo e tratos culturais• Colheita, pós-colheita e comercialização	16
3. Asteraceae 3.1. Alface <ul style="list-style-type: none">• Origem, aspectos econômicos, alimentares e industriais• Botânica e cultivares• Fatores edafoclimáticos que afetam a produção e a qualidade do produto• Manejo e tratos culturais• Colheita, pós-colheita e comercialização	04
4. Seminários e Visitas Técnicas	16

BIBLIOGRAFIA

- 1)ALVES, R.E. (Org.). **MELÃO: Pós-colheita**. EMBRAPA/Embrapa Agroindústria Tropical/MAA, Brasília: Embrapa Comunicação para Transferência de Tecnologia, 2000. 43p. il.
- 2)ALVARENGA, M.A (Edit). **Tomate: produção em campo, em casa-de-vegetação e em hidroponia**. Lavras: Editora UFLA, 2004. 400p. il.
- 3)FILGUEIRA, F. A.R. **SOLANACEAS: agrotecnologia moderna na produção de tomate, batata, pimentão, pimenta, berinjela e jiló**. Lavras: UFLA, 2003. 333 p. il.
- 2)FONTES, P.C.R. (Edt).**Olericultura: teoria e prática**. Viçosa: Universidade Federal de Viçosa, 2005.486p.il.
- 5)GOTO, R.; SANTOS, H.S.; CAÑIZARES, K.A. (Orgs.) **Enxertia em hortaliças**. São Paulo: Editora UNESP, 2003.
- 6)INFORME AGROPECUÁRIO. **Tomate para Mesa**. Belo Horizonte, EPAMIG, v. 24, n. 219, 2003. 136 p.
- 7)INFORME AGROPECUÁRIO. **Doenças das Solanaceas** : Doenças de hortaliças 3. Belo Horizonte, EPAMIG, v.18, n. 184, 1996. 92p.
- 8)INFORME AGROPECUÁRIO. **Doenças de Hortaliças 2**. Belo Horizonte, EPAMIG, v.17. n. 183, 1995. 80p.
- 9)NUEZ, F.; RINCÓN, A.R.D.; TELLO, J.; CUARTERO, J.; SEGURA, B. (Edts). **El cultivo del tomate**. Madrid: Ed. Mundi-Prensa, 1995. 793p.
- 10)NEGREIROS, M.Z. de; MEDEIROS, J.F. de; GRANGEIRO. L.C.; SALES JÚNIOR, R.; ARAÚJO, E.L.; FILGUEIRA, A.M.; ARAÚJO, J.M.M. de. **Cultivo de melão no Nordeste Brasileiro**. Fortaleza: Instituto Frutal, 2005. 110p.
- 11)RYER. E. J. **Lettuce, Endive and Chicory**. CABI Publishing, USA, 1998. 208 p.
- 12)SILVA. H. R; COSTA, N. D. (Edts) **MELÃO, Produção Aspectos Técnicos**. EMBRAPA/Embrapa Hortaliças/Embrapa Semi-árido, Brasília: Informação Tecnológica, 2003. 144p. il.
- 13)SILVA, J. B. C.; GIORDANO, L. B. (Org.) **Tomate para processamento industrial**. EMBRAPA/EMBRAPA HORTALIÇAS/MMA, Brasília, 2000. 168 p. il.
- 14)VIÑALS, N.F.; ORTEGA, R.G.; GARCIA, J. C.. **El cultivo de pimientos, chiles y ajies**. Madrid: Ed. Mundi-Prensa, 1996. 607p.

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^a) Unidade 1
- 2^a) Unidades 2 e 3
- 3^a) Trabalho de revisão
- 4^a) Apresentação do trabalho de revisão na forma de seminário

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

Coordenador do Programa