

 <p>COORDENAÇÃO DO PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM FITOTECNIA Av. Francisco Mota, 572, bairro Costa e Silva, CEP: 59625-900 Telefone: (84) 3317-8302 E-mail: pgfitotecnia@ufersa.edu.br Mossoró – Rio Grande do Norte</p>	PROGRAMA ANALÍTICO DE DISCIPLINA	13/04/21
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------	-----------------

IDENTIFICAÇÃO							
DISCIPLINA	PRODUÇÃO DE HORTALIÇAS I					CÓDIGO	FTC0075
DURAÇÃO EM SEMANAS	CARGA HORÁRIA SEMANAL						CARGA HORÁRIA TOTAL
15	TEÓRICAS	2	PRÁTICAS	2	TOTAL	4	60
NÚMERO DE CRÉDITOS	4			SEMESTRE		1º	
PRÉ-REQUISITOS				PRÉ OU CO-REQUISITOS			

EMENTA
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.

CURSOS PARA OS QUAIS É MINISTRADA				
1.	Mestrado em Fitotecnia	OP	4.	
2.	Doutorado em Fitotecnia	OP	5.	
(OB) = OBRIGATÓRIA			(OP) = OPTATIVA	
PROFESSOR(ES) RESPONSÁVEL				
Prof. Leilson Costa Grangeiro				

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-AULA
1. Hortaliças de bulbos (alho e cebola) e tubérculo (batatinha) 1.1. Alho 1.2. Cebola 1.3. Batatinha <ul style="list-style-type: none"> • Origem, aspectos econômicos, alimentares e industriais 	26

<ul style="list-style-type: none"> • Botânica e cultivares • Fatores edafoclimáticos que afetam a produção e a qualidade dos produtos • Manejo e tratos culturais • Colheita, pós-colheita e comercialização 	
<p>2. Hortaliças de raízes (cenoura e batata-doce)</p> <p>2.1. Cenoura</p> <p>2.2. Batata-doce</p> <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 produtos • Manejo e tratos culturais • Colheita, pós-colheita e comercialização 	18
<p>3. Hortaliças de folhas (coentro, cebolinha, couve e repolho)</p> <p>3.1. Coentro</p> <p>3.2. Cebolinha</p> <p>3.3. Couve</p> <p>3.4. Repolho</p> <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 produtos • Manejo e tratos culturais • Colheita, pós-colheita e comercialização 	16

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

- 1a) Unidade1
- 2a) Unidades 2 e 3
- 3a) Trabalho de revisão
- 4a) Apresentação do trabalho de revisão na forma de seminário

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

APROVAÇÃO

1 – Aprovada pelo Colegiado em ___/___/___

Coordenador do PPGFITO

2 – Aprovada pelo CPPGIT/PROPPG em ___/___/___

Presidente(a) do CPPGIT

3 – Aprovada pelo CONSEPE em ___/___/___

Secretário(a) do CONSEPE