

 <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 II					CÓDIGO	FTC0076
DURAÇÃO EM SEMANAS	CARGA HORÁRIA SEMANAL						CARGA HORÁRIA TOTAL
15	TEÓRICAS	2	PRÁTICAS	2	TOTAL	4	60
NÚMERO DE CRÉDITOS	4			SEMESTRE		2º	
PRÉ-REQUISITOS				PRÉ OU CO-REQUISITOS			

EMENTA
Análise dos fatores que afetam a produção de alface, melão, melancia, jerimuns, tomate, pimentão e pimentas. Estudo sobre cultivares/híbridos, manejo cultural, colheita, classificação, embalagem e comercialização dessas hortaliças. Avanços da pesquisa nessas hortaliças.

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 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-AULA
1. Cucurbitáceas 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 	24

<ul style="list-style-type: none"> • Principais espécies e cultivares • Fatores edafoclimáticos que afetam a produção e a qualidade dos frutos • Manejo e tratos culturais • Colheita, pós-colheita e comercialização 	
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.
4) 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) NUEZ, F.; RINCÓN, A.R.D.; TELLO, J.; CUARTERO, J.; SEGURA, B. (Edts). El cultivo del tomate . Madrid: Ed. Mundi-Prensa, 1995. 793p.
7) 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.
8) RYER. E. J. Lettuce, Endive and Chicory . CABI Publishing, USA, 1998. 208 p.
9) SILVA. H. R; COSTA, N. D. (Edts) MELÃO, Produção Aspectos Técnicos . EMBRAPA/Embrapa Hortaliças/Embrapa Semi-árido, Brasília: Informação Tecnológica, 2003. 144p. il.

10) SILVA, J. B. C.; GIORDANO, L. B. (Org.) **Tomate para processamento industrial**. EMBRAPA/EMBRAPA HORTALIÇAS/MMA, Brasília, 2000. 168 p. il.

11) 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

- 1a) Unidade 1
- 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