

	UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA CENTRO DE CIÊNCIAS AGRARIAS DEPARTAMENTO DE FITOTECNIA PLANO DE ENSINO		
SEMESTRE 2021-1			
I. IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:			
CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA	Nº DE HORAS-AULA SEMANAIS SÍNCRONAS/ASSÍNCRONAS TEÓRICAS PRÁTICAS	TOTAL DE HORAS-AULA SEMESTRAIS
FIT 5802	FRUTICULTURA I	03 00	54
I.1. HORÁRIOS DAS ATIVIDADES PEDAGÓGICAS NÃO PRESENCIAIS			
SÍNCRONA		ASSÍNCRONA	
Quartas-feiras – 14:20 as 15:50		à escolha do aluno	
II. PROFESSOR (ES) MINISTRANTE (S)			
Prof. Alberto F. Brighenti e Prof. Rosete Pescador			
II. PRÉ-REQUISITO (S):			
CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA		
AGR5403	Vivência em Agricultura Familiar		
ENR 5614	Biologia e Fertilidade do Solo		
FIT 5508	Horticultura		
FIT 5610	Manejo Integrado de Pragas		
FIT 5611	Manejo Integrado de Doenças de Plantas		
IV CURSO (S) PARA O QUAL(IS) A DISCIPLINA É OFERECIDA			
Agronomia			
V. EMENTA			
Abordagens teórico-práticas sobre a importância econômica e social, origem, botânica, cultivares, exigências climáticas, propagação, nutrição, tratos culturais, colheita e comercialização das principais fruteiras de clima temperado, subtropical e tropical, com ênfase à bananicultura, citricultura, frutas de caroço, macieira, pereira e videira. Planejamento, elaboração e execução de projetos associados à cadeia produtiva em fruticultura.			
VI. OBJETIVOS			
Oportunizar aos alunos o conhecimento, a compreensão e a adaptação dos fundamentos teóricos e práticos da exploração de espécies frutíferas de modo a capacitá-los para o planejamento, elaboração e execução de projetos associados à cadeia produtiva nesta área.			
VII. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO			
1. Importância econômica e alimentar: consumo, comercialização e produção mundial, nacional e estadual; 2. Origem, classificação taxonômica e descrição botânica; 3. Exigências edafoclimáticas e seleção de cultivares; 4. Manejo da produção; 5. Manejo integrado de pragas e moléstias; 6. Colheita, transporte, armazenamento e conservação.			
Frutíferas:			
1) Culturas da Macieira e Pereira, 2) Viticultura, 3) Bananicultura, 4) Citricultura, 5) Fruteiras de caroço (Pessegueiro, Nectarineira e Ameixeira).			
VIII. METODOLOGIA DE ENSINO / DESENVOLVIMENTO DO PROGRAMA			
As atividades pedagógicas não presenciais serão realizadas na plataforma Moodle por meio de seus recursos (Questionário, Fórum, Tarefas, Base de Dados, Wiki).			

Aulas síncronas (pelo recurso do GoogleMeet, as aulas síncronas serão gravadas e disponibilizadas no Moodle e no Google Drive): **16 horas-aula**;

Atividades assíncronas (leitura de textos, vídeo-aulas, fórum de discussão): **13 horas-aula**;

Atividades avaliativas assíncronas (avaliações e tarefas): **21 horas-aula**;

Atividade avaliativa assíncrona de recuperação: **4 horas-aula**.

Será obrigatória a frequência às atividades da disciplina, ficando nela reprovado o aluno que não comparecer, no mínimo, a 75% (setenta e cinco por cento) das mesmas, conforme a **Resolução 017/CUN/97/UFSC**. A verificação da frequência se dará por meio da entrega das “Tarefas” e “Avaliações” por ferramentas assíncronas via plataforma Moodle.

OBS: o plano de ensino ajustado, os materiais das aulas teóricas (slides, artigos científicos, livros digitais etc.) e os avisos gerais serão enviados via Moodle.

IX. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO

Duas avaliações pelo recurso Questionário (as avaliações ficarão disponíveis pelo período de 3 dias e terão tempo de 3h para serem completadas, assim que acessadas).

As avaliações terão peso de 50%.

Treze tarefas, que terão mesmo peso e consistirão na elaboração de resenhas ou resolução de questionários respeito dos temas abordados a cada encontro (as tarefas ficarão disponíveis pelo período de 7 dias).

As tarefas terão o peso de 50%.

OBS1: As atividades avaliativas serão enviadas via Moodle, **no horário da aula** (colocar o horário da aula) e terão o **prazo de 7 dias** para serem devolvidas pelo aluno.

OBS2: SE ALGUMA ATIVIDADE AVALIATIVA FOR ENVIADA FORA DO PRAZO ESTIPULADO, NÃO SERÁ CONSIDERADA, FICANDO O ALUNO COM ZERO (0,0) NA REFERIDA AVALIAÇÃO.

OBS3: As notas de cada atividade avaliativa serão publicadas no Moodle.

OBS4: Resolução 017/CUN/97 e normas do Departamento de Fitotecnia:

1. O aluno que por **motivo justificado** faltar ou deixar de realizar **alguma avaliação prevista no plano de ensino** deverá formalizar o pedido de avaliação junto à chefia do Departamento de Fitotecnia, dentro do prazo de 3 (três) dias úteis. Os motivos justificáveis são: **a)** Doença do acadêmico ou de familiares de primeiro grau com atestado médico; **b)** Participação em Congresso com comprovação através de certificado; **c)** Participação em projetos de pesquisa e extensão que exijam viagens que deverão ser comprovadas pelo Prof. Coordenador do projeto.

2. Havendo **discordância quanto ao valor atribuído à avaliação**, o aluno poderá formalizar pedido de revisão de prova, mediante justificativa circunstanciada, dentro de 02 (dois) dias úteis após a divulgação do resultado, junto à secretaria do Departamento de Fitotecnia.

3. Conforme estabelece o §2º do Art.70, da Resolução nº 017/CUn/97, o aluno com frequência suficiente (média das notas de avaliações do semestre entre 3,0 (três vírgula zero) e 5,5 (cinco vírgula cinco) terá direito a nova avaliação teórica (cumulativa) no final do semestre. A nota final será calculada através da média aritmética entre a média das notas das avaliações parciais e a nota obtida na nova avaliação.

X. CRONOGRAMA DE AULAS SÍNCRONAS E ASSÍNCRONAS

Semana 1 16/06/2021	Apresentação da disciplina e importância econômica da fruticultura 1h: síncrona 1h: assíncrona leitura de textos, e-books para consulta e/ou vídeo aulas.
------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	1h: Tarefa 1 (disponível por 1 semana para conclusão)
Semana 2 23/06/2021	Macieira Parte 1 2h: síncrona 1h: assíncrona leitura de textos, e-books para consulta e/ou vídeo aulas. 1h: Tarefa 2 (disponível por 1 semana para conclusão)
Semana 3 30/06/2021	Macieira Parte 2 1h: síncrona 1h: assíncrona leitura de textos, e-books para consulta e/ou vídeo aulas. 1h: Tarefa 3 (disponível por 1 semana para conclusão)
Semana 4 07/07/2021	Macieira Parte 3 1h: síncrona 1h: assíncrona leitura de textos, e-books para consulta e/ou vídeo aulas. 1h: Tarefa 4 (disponível por 1 semana para conclusão)
Semana 5 14/07/2021	Videira Parte 1 2h: síncrona 1h: assíncrona leitura de textos, e-books para consulta e/ou vídeo aulas. 1h: Tarefa 5 (disponível por 1 semana para conclusão)
Semana 6 21/07/2021	Videira Parte 2 1h: síncrona 1h: assíncrona leitura de textos, e-books para consulta e/ou vídeo aulas. 1h: Tarefa 6 (disponível por 1 semana para conclusão)
Semana 7 28/07/2021	Videira Parte 3 1h: síncrona 1h: assíncrona leitura de textos, e-books para consulta e/ou vídeo aulas. 1h: Tarefa 7 (disponível por 1 semana para conclusão)
Semana 8 04/08/2021	Fruteiras de Carçoço 1h: síncrona 1h: assíncrona leitura de textos, e-books para consulta e/ou vídeo aulas. 1h: Tarefa 8 (disponível por 1 semana para conclusão)
Semana 9 11/08/2021	4h: Avaliação 1 liberada em 31/03/2021 e entregue em 02/04/2021
Semana 10 18/08/2021	Citricultura Parte 1 1h: síncrona 1h: assíncrona leitura de textos, e-books para consulta e/ou vídeo aulas. 1h: Tarefa 9 (disponível por 1 semana para conclusão)
Semana 11 25/08/2021	Citricultura Parte 2 1h: síncrona 1h: assíncrona leitura de textos, e-books para consulta e/ou vídeo aulas. 1h: Tarefa 10 (disponível por 1 semana para conclusão)
Semana 12 01/09/2021	Maracujá 1h: síncrona 1h: assíncrona leitura de textos, e-books para consulta e/ou vídeo aulas. 1h: Tarefa 11 (disponível por 1 semana para conclusão)
Semana 13 08/09/2021	Bananicultura Parte 1 2h: síncrona 1h: assíncrona leitura de textos, e-books para consulta e/ou vídeo aulas. 1h: Tarefa 12 (disponível por 1 semana para conclusão)
Semana 14 15/09/2021	Bananicultura Parte 2 1h: síncrona 1h: assíncrona leitura de textos, e-books para consulta e/ou vídeo aulas.

	1h: Tarefa 13 (disponível por 1 semana para conclusão)
Semana 15 22/09/2021	4h: Avaliação 2 liberada em 12/05/2021 e entregue em 14/05/2021
Semana 16 29/09/2021	4h: EXAME FINAL DE RECUPERAÇÃO (Atividade avaliativa assíncrona)

XI. BIBLIOGRAFIA

E-Books

EPAGRI, Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina. SEZERINO, A. A. (Org.). **Sistema de produção para a cultura da macieira em Santa Catarina**. Epagri, Sistemas de produção, 136 p., 2018.

Fachinello, J.C.; Nachtigal, J.C.; Kersten, E. **Fruticultura: fundamentos e práticas**. Pelotas: Editora UFPEL, 1996.311p.

Jackson, R. S. **Wine science: principles and applications**. 3. ed. San Diego: Elsevier, 2008. 789 p.

Koller, L.O. 2013. **Citricultura Catarinense**. Florianópolis. Epagri, 2013. 319p.

Livramento, G.; Negreiros, R.J. Z. **Banana: Recomendações técnicas para o cultivo no litoral norte de Santa Catarina**. Florianópolis: Epagri, 2016. 101p. (Epagri. Sistema de Produção, 49).

Petri, J. L.; Hawerth, F. J.; Leite, G. B.; A. A. Sezerino ; Couto, M. **Reguladores de crescimento para frutíferas de clima temperado**. 1. ed. Florianópolis: Epagri, 2016. 141p.

Petri, J.L.; Sezerino, A.A.; Pasa, M.S.; Hawerth, F.J. **Raleio de frutos na cultura da macieira**. Florianópolis, SC: Epagri, 2017. 61p. (Epagri. Boletim Técnico, 179)

Rufato, A. R.; Pelizza, T. R.; Kretschmar, A. A. **A cultura da ameixeira**. 1. ed. Florianópolis: DIOESC, 2013. 160p.

PERIÓDICOS E DEMAIS PUBLICAÇÕES

Jornal da Fruta. <http://www.jornaldafruta.com.br/>

Revista Agropecuária Catarinense. <http://publicacoes.epagri.sc.gov.br/index.php/RAC/>

Revista Brasileira de Fruticultura. <http://rbf.org.br/>

Revista da Fruta. <http://site.revistadafruta.com.br/>

Demais e-books, vídeo aulas, boletins técnicos e artigos científicos serão disponibilizados via plataforma moodle.