



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA  
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS  
DEPARTAMENTO DE FITOTECNIA  
PLANO DE ENSINO



SEMESTRE 2020-1

**I. IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:**

CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA	Nº DE HORAS-AULA SEMANAIS		TOTAL DE HORAS-AULA SEMESTRAIS
		TEÓRICAS	PRÁTICAS	
FIT 5802	FRUTICULTURA I	03	00	54

**I.1. HORÁRIO**

TURMAS TEÓRICAS	TURMAS PRÁTICAS
Quartas-feiras – 14:20 as 16:50	Quartas-feiras – 14:20 as 16:50

**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 edafo-climáticas 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 aulas serão teóricas e práticas.
- Dentre as atividades práticas destacam-se as viagens de estudo a serem realizadas na Estação Experimental da de Itajaí para os segmentos de bananicultura e citricultura, na Estação

Experimental de São Joaquim e propriedades frutícolas da região para os segmentos de Macieira e Videira. Serão exigidos **relatórios e estudos dirigidos** associados a estas atividades.

- Planejamento, elaboração e execução de **projetos** de implantação de pomares.

#### **IX. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO**

- Serão realizadas **2 (duas) provas** sobre os conteúdos ministrados (**peso 75%**).
- Os conteúdos “teórico-práticos” das viagens e da elaboração de projetos serão avaliados por **relatórios e estudos irigidos dirigidos (peso 25%)**.
- Não participação na(s) viagem(s) o acadêmico deverá elaborar um projeto de um espécie frutífera da viagem “não realizada” (conforme roteiro enviado)

**OBS: Os relatórios com conteúdo idênticos, bem como entregues fora do prazo, não serão considerados.**

#### **X. NOVA AVALIAÇÃO**

1. O aluno que por motivo plenamente justificado, deixar de realizar avaliações previstas no plano de ensino, deverá formalizar pedido de avaliação à Chefia do Departamento de Fitotecnia, dentro do prazo de 3 (três) dias úteis.

Os critérios definidos pelo Colegiado do Departamento de Fitotecnia como 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 ou extensão que exijam afastamento 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.

#### **XI. CRONOGRAMA TEÓRICO**

04/03/2020 – Apresentação da disciplina e importância econômica da fruticultura

11/03/2020 – Macieira

18/03/2020 – Macieira

25/03/2020 – Macieira

01/04/2020 – Videira

08/04/2020 – Viagem de estudos a São Joaquim – Videira, Macieira e outras frutíferas temperadas. Aula de campo

15/04/2020 – Videira

22/04/2020 – Videira

29/04/2020 – Prova I

06/05/2020 – Fruteiras de Carçoço

13/05/2020 – Citricultura

20/05/2020 – Citricultura

27/05/2020 – Bananicultura

03/06/2020 – Bananicultura

10/06/2020 – Aula Prática Fazenda Ressacada Bananicultura e Citricultura

17/06/2020 – Viagem de estudos a Itajaí – Citros e Bananicultura. Aula de campo

24/06/2020 – Maracujá

01/07/2020 – Prova II

08/07/2020 – Prova Recuperação

Obs: As datas das viagens poderão ser suspensas/alteradas de acordo com a disponibilidade de recursos, pesquisadores da Epagri, Sanjo e Villa Francioni

#### **XII. CRONOGRAMA PRÁTICO**

#### **XIII. BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

Alves, E.J. 1999. **A cultura da banana**. EMBRAPA, Brasília. 585p.

- Epagri. 1999. **XI Curso de bananicultura**. EPAGRI, Itajaí, 175p.
- Epagri. 2002. **Cultura da macieira**. Palotti, Porto Alegre. 743p.
- Epagri. 2001. **Nashi a pêra japonesa**. Palotti, Porto Alegre. 743p.
- EPAMIG. 2007. **101 Culturas: manual de tecnologias agrícolas**. Epamig, Belo Horizonte, 800p.
- Fregoni, M. 2005. **Viticultura di qualità**. Lungodige Galtorossa: Informatore Agrário, p.707.
- Giovanini, E. 2014. **Manual de Viticultura**. Editora, UFRS, 253p.
- Inglês de Souza, J.S. & Martins, F.P. 2002. **Viticultura Brasileira**. Fesalq, Piracicaba, 368p.
- Koller, L. 1994. **Citricultura**. Rigel, Guaíba. 446p.
- Koller, L.O. 2013. Citricultura Catarinense. Florianópolis. Epagri, 2013. 319p
- Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M., Sartori, S. **Frutas brasileiras e exóticas cultivadas: (para consumo *in natura*)**. São Paulo. Instituto Plantarum de Estudo da Flora, 2006.
- Manica, I. 1997. **Banana**. Cinco Continentes. Porto Alegre. 485p.
- Medeiros, C.A.B.; Raseira, M.C.B. 1998. **A cultura do pessegueiro**. EMBRAPA, Pelotas, 351p.
- Moreira, R.S. 1987. **Banana: teoria e prática de cultivo**. Fundação CARGILL, Campinas - SP, 335p.
- Reynier, A. **Manual de viticultura**. 1995. Mundi Presa, Madri, 407p.
- Rufato, L.; Kretschmar, A. A.; Bogo, A. **A cultura da pereira**. DIOESC, Florianópolis, SC, 2012. 247p.
- Ryugo, K. **Fruticultura: ciência y arte**. México: AGT, 1993. 460 p.
- Simão, S. **Tratado de Fruticultura**. Piracicaba. FEALQ, 1998. 760p.
- Simmonds, N.W.1973. **Los Platanos**. Blume, Barcelona. 539p.
- Tamaro, D. 1983. **Tratado de Fruticultura**. Gustavo Gili, Buenos Aires. 939p.
- Westwood, N.H. **Fruticultura de zonas templadas**. Madrid: Mundi-Prensa, 1982. 461p.

### **XIII. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

#### **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/>