

	<b>UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA</b> <b>CENTRO DE CIÊNCIAS AGRARIAS</b> <b>DEPARTAMENTO DE FITOTECNIA</b> <b>PLANO DE ENSINO</b>			
	<b>SEMESTRE 2022-2</b>			
<b>I. IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:</b>				
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
<b>I.1. HORÁRIO</b>				
<b>TURMAS TEÓRICAS</b>			<b>TURMAS PRÁTICAS</b>	
Quartas-feiras – 14:20 as 16:50			Quartas-feiras – 14:20 as 16:50	
<b>II. PROFESSOR (ES) MINISTRANTE (S)</b>				
Prof. Alberto F. Brighenti e Prof. Rosete Pescador				
<b>II. PRÉ-REQUISITO (S):</b>				
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			
<b>IV CURSO (S) PARA O QUAL(IS) A DISCIPLINA É OFERECIDA</b>				
Agronomia				
<b>V. EMENTA</b>				
Abordagens teórico-práticas sobre a importância econômica e social, origem, botânica, cultivares, exigências climáticas, propagação, nutrição, tratamentos 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.				
<b>VI. OBJETIVOS</b>				
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.				
<b>VII. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>				
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.				
<b>Frutíferas:</b>				
1) Culturas da Macieira e Pereira, 2) Viticultura, 3) Bananicultura, 4) Citricultura, 5) Fruteiras de caroço (Pessegueiro, Nectarineira e Ameixeira).				
<b>VIII. METODOLOGIA DE ENSINO / DESENVOLVIMENTO DO PROGRAMA</b>				
As aulas serão teóricas e práticas e ocorrerão na Fazenda Experimental da Ressacada. 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.

As atividades pedagógicas não presenciais serão realizadas na plataforma Moodle por meio de seus recursos (Questionário, Fórum, Tarefas, Base de Dados, Wiki).

Aulas teóricas presenciais: **27 horas-aula;**

Aulas práticas: **9 horas-aula;**

Atividade avaliativa não presencial “Tarefas”: **9 horas-aula.**

Atividades avaliativas presencial: **6 horas-aula;**

Atividade avaliativa de recuperação: **3 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.

**Nos feriados serão disponibilizadas vídeo aulas e tarefas para os alunos.**

**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**

Serão realizadas 2 (duas) provas sobre os conteúdos ministrados (peso 75%).

Os conteúdos abordados nas aulas práticas da FER e das viagens serão avaliados por meio de relatórios (peso 20%).

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

As tarefas terão peso de 5%.

A não participação na(s) viagem(s) o acadêmico deverá elaborar um projeto de uma espécie frutífera sugerida pelo professor, conforme roteiro disponibilizado no moodle.

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

**OBS1:** As atividades avaliativas serão realizadas de forma presencial, **no horário da aula.**

**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 (FS) e média das notas de avaliações do semestre entre 3,0 (três vírgula zero) e 5,5 (cinco vírgula cinco) terá direito a uma 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**

Semana 1 24/08/2022	<b>Integração acadêmica da graduação</b>
Semana 2 31/08/2022	<b>Apresentação da disciplina e importância econômica da fruticultura</b>
Semana 3 07/09/2022	<b>Feriado</b>
Semana 4 14/09/2022	<b>Banicultura Parte 1</b>
Semana 5 21/09/2022	<b>Banicultura Parte 2</b>
Semana 6 28/09/2022	<b>Citricultura Parte 1</b>
Semana 7 05/10/2022	<b>Viagem de estudos a Itajaí – Citros e Banicultura - Aula de prática de campo</b>
Semana 8 12/10/2022	<b>Feriado</b>
Semana 9 19/10/2022	<b>Semana Acadêmica do Curso de Agronomia</b>
Semana 10 26/10/2022	<b>Avaliação 1</b>
Semana 11 02/11/2022	<b>Feriado</b>
Semana 12 09/11/2022	<b>Macieira Parte 1</b>
Semana 13 16/11/2022	<b>Macieira Parte 2</b>
Semana 14 23/11/2022	<b>Videira Parte 1</b>
Semana 15 30/11/2022	<b>Viagem de estudos a São Joaquim – Videira, Macieira e outras frutíferas temperadas - Aula prática de campo</b>
Semana 16 07/12/2022	<b>Videira Parte 2</b>
Semana 17 14/12/2022	<b>Avaliação 2</b>
Semana 18 21/12/2022	<b>EXAME FINAL DE RECUPERAÇÃO</b>

#### **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.

Rufato, L. (Org.); Marcon Filho, J. L. (Org.); Brighenti, A. F. (Org.); Bogo, A. (Org.); Kretschmar, A. A. (Org.). **A Cultura da Videira: Vitivinicultura de Altitude**. 1. ed. Florianópolis: Editora Udesc, 2021. v. 1. 575p.

#### **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.**

---

Prof. Alberto Fontanella Brighenti  
Professor Responsável

---

Prof. Alex Sandro Poltronieri  
Chefe do Departamento de Fitotecnia

---

Prof. Rosete Pescador  
Diretora do Centro de Ciências Agrárias

---

Prof. Cristina Magalhães Ribas dos Santos  
Coordenadora do Curso de Graduação Em Agronomia