



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



SEMESTRE - 2022-1

I. IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:

CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA	Nº DE HORAS-AULA SEMANAIS TEÓRICAS/PRÁTICAS		TOTAL DE HORAS-AULA SEMESTRAIS
FIT 5023	FRUTICULTURA II	03	00	54

I.1. HORÁRIO

TURMAS TEÓRICAS	TURMAS PRÁTICAS
Terça – feira: 13:30 – 16:00 h	

II. PROFESSOR (ES) MINISTRANTE (S)

Prof. Alberto Fontanella Brighenti (Coordenador)

II. PRÉ-REQUISITO (S):

CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA
Fit5508	Horticultura

IV CURSO(S) PARA O QUAL(IS) A DISCIPLINA É OFERECIDA

Agronomia

V. EMENTA

Abordagens teórico-práticas sobre aspectos gerais e específicos de culturas frutíferas de importância econômica para o Estado de Santa Catarina e Sul do Brasil, com ênfase ao maracujazeiro, abacaxizeiro, kiwizeiro, caqui, pereira e pequenos frutos (morango, mirtilo, amora, framboesa) e mirtáceas nativas. Abordagens de produção integrada de frutas e fruticultura de base agroecológica.

VI. OBJETIVOS

Oportunizar aos acadêmicos da UFSC a discussão e o aprofundamento de tópicos especiais em fruticultura relevantes para a produção sustentável de frutíferas no Sul do Brasil, com ênfase ao Estado de Santa Catarina.

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:

Culturas do maracujazeiro, abacaxizeiro, mirtáceas, pereira, caqui, kiwizeiro, physalis, pequenos frutos.

VIII. METODOLOGIA DE ENSINO/DESENVOLVIMENTO DO PROGRAMA

As aulas serão teórico práticas.

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

Aulas presenciais: **39 horas-aula;**

Atividade avaliativa extraclasse “Tarefas”: **6 horas-aula;**

Atividade avaliativa “Projeto Técnico Implantação de Frutíferas”: **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 do “Projeto Técnico Implantação de Frutíferas” por ferramentas assíncronas via plataforma Moodle e pela realização de chamada em aula.

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

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 20%.

Elaboração de um Projeto Técnico Implantação de Frutíferas. Cada aluno deverá elaborar um projeto de uma espécie frutífera a sua escolha, diferente das espécies trabalhadas ao longo das disciplinas de Fruticultura I e Fruticultura II. O projeto deverá ser apresentado em aula e os tópicos abordados em cada projeto serão:

Mercado;

Exigências de clima e solo;

Escolha de cultivares e porta-enxertos;

Plantio, densidade, sistema de condução e poda de formação;

Propagação e Aquisição de mudas;

Principais pragas e doenças;

Colheita e pós-colheita.

Ao final da disciplina cada aluno apresentará o seu projeto para os demais participantes da disciplina.

O projeto terá o peso de 80%.

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 (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 2 19/04/2022	Apresentação da disciplina e importância econômica da fruticultura
Semana 3 26/04/2022	Implantação de Pomares
Semana 4 03/05/2022	Abacate
Semana 5 10/05/2022	Goiaba Serrana
Semana 6 17/05/2022	Amora e Framboesa
Semana 7 24/05/2022	Maracujá
Semana 8 31/05/2022	Kiwi
Semana 9 07/06/2022	Physalis
Semana 10 14/06/2022	Morango
Semana 11 21/06/2022	Pera
Semana 12 28/06/2022	Pitaya
Semana 13 05/07/2022	Abacaxi
Semana 14 12/07/2022	Mirtilo
Semana 15 19/07/2022	Entrega e Apresentação do Projeto Técnico Implantação de Frutíferas e Avaliação das Atividades
Semana 16 26/07/2022	Entrega e Apresentação do Projeto Técnico Implantação de Frutíferas e Avaliação das Atividades
Semana 17 02/08/2022	EXAME FINAL DE RECUPERAÇÃO

E-books:

Ciotta, M.N. et al. **A cultura da goiabeira-serrana**. 1. ed. Florianópolis: Epagri, 2018. v. 1. 216p.

Costa, A. de F.S. et al. **Recomendações técnicas para o cultivo do maracujazeiro**. Vitória: Incaper, 2008. 56 p. (Documentos, 162).

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

Gomes, J.A. et al. **Recomendações técnicas para a cultura do abacaxizeiro**. Vitória: INCAPER, 2003. 27p. (Documentos, 122)

Lorenzi, H., et al. **Frutas brasileiras e exóticas cultivadas: (para consumo *in natura*)**. São Paulo. Instituto Plantarum de Estudo da Flora, 2006.

Martins, F.P.; Pereira, F.M. **A cultura do caqui**. FUNEP/UNESP, Jaboticabal, SP, 1989. 71p.
Pagot, E. et al. **Cultivo da Amora-preta**. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2007. 11p. (Circular Técnica, 75)
Pereira, F.M. **A cultura da figueira**. Livro cereas, Piracicaba, SP, 1981. 73p.
Reinhardt, D.H.R.C.; Souza, L.F.S.; Cabral, J.R.S. **Abacaxi produção: aspectos técnicos**. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica; Cruz das Almas: Embrapa Mandioca e Fruticultura, 2000. 77p.
Rufato, L.; Kretschmar, A. A.; Bogo, A. **A cultura da pereira**. DIOESC, Florianópolis, SC, 2012. 247p.
Rufato, A.R.; Antunes, L.E.C. **Técnicas de produção de framboesa e mirtilo**. Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS, 2016. 92p.
Rufato, L. et al. **Aspectos técnicos da cultura da *physalis***. Lages: CAV/UEDESC; Pelotas: UFPel, 2008.100p.

XII. 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/>

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