

		UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS DEPARTAMENTO DE FITOTECNIA PLANO DE ENSINO			 AGRONOMIA	
SEMESTRE 2023/02						
CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA	Nº DE CRÉDITOS SEMANAIS		TOTAL DE HORAS-AULA SEMESTRAIS		
		TEÓRICOS	PRÁTICOS			
FIT5802	FRUTICULTURA I	03	00	54		
I. HORÁRIO						
TURMAS TEÓRICAS				TURMAS PRÁTICAS		
Quartas-feiras – 14:20 as 16:50						
II. PROFESSOR(ES) MINISTRANTE(S):						
Prof. Alberto F. Brighenti e Prof. Rosete Pescador						
III. PRÉ-REQUISITO(S):						
CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA					
FIT5508	Horticultura					
FIT5610	Manejo Integrado de Pragas					
FIT5611	Manejo Integrado de Doenças de Plantas					
ENR5614	Biologia e Fertilidade do Solo					
IV. CURSO(S) PARA O(S) QUAL(IS) A DISCIPLINA É OFERECIDA						
Curso de 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. METODOLOGIA DE ENSINO						
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 Epagri 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.

VIII. 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.

Resolução 017/CUN/97:

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** junto à secretaria do Departamento de Fitotecnia, mediante justificativa circunstanciada, dentro de 02 (dois) dias úteis após a divulgação do resultado.

IX. CRONOGRAMA DAS AULAS (TEÓRICAS E PRÁTICAS) E CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Data	Aula Teórica	Aula Prática	Nº da Aula	Conteúdo Programático
09/08/2023	X		01	Apresentação da disciplina e importância econômica da fruticultura
16/08/2023	X		02	Banicultura Parte 1
23/08/2023	X		03	Banicultura Parte 2
30/08/2023	X		04	Citricultura Parte 1
06/09/2023	X		05	Citricultura Parte 2
13/09/2023	X		06	Citricultura e Banicultura – Aula prática Fazenda da Ressacada
20/09/2023	X		07	Viagem de estudos a Itajaí – Citros e Banicultura - Aula de prática de campo em conjunto com Silvicultura
27/09/2023	X		08	Avaliação 1
04/10/2023	X		09	Macieira Parte 1
11/10/2023	X		10	Macieira Parte 2
18/10/2023	X		11	Videira Parte 1
25/10/2023			12	Semana Acadêmica da Agronomia
31/10/2023 e 01/11/2023	X		13	Viagem de estudos a São Joaquim – Videira e Macieira -Aula prática de campo em conjunto com Silvicultura

08/11/2023	X		14	Videira Parte 2
15/11/2023			15	Feriado
22/11/2023	X		16	Videira e Macieira – Aula prática Fazenda da Ressacada
29/11/2023	X		17	Frutas de Carçoço
06/12/2023	X		18	Avaliação 2
13/12/2023	X		19	Exame Final de Recuperação

X. BIBLIOGRAFIA BÁSICA (Leitura Obrigatória)

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.

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).

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.

XI. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

Petri, J. L.; Hawerth, F.J.; Leite, G.B.; Sezerino, A.A.; 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).

Raseira, M.C.B.; Pereira, J.F.M.; Carvalho, F.L.C. **Pessegueiro**. 1. Ed. Brasília, DF: Embrapa, 2014. 776 p.

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

Westwood, M.N.; Romero, L.R. **Fruticultura de zonas templadas**. Mundi-Prensa Libros, S.A., 1982. 482 p.

XII. BIBLIOGRAFIA DIGITAL

Fruits, The International Journal of Tropical and Subtropical Horticulture. <https://www.pubhort.org/fruits/>

Good Fruit Grower. <https://www.goodfruit.com/>

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/>

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

