



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



SEMESTRE 2018-2

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
Terças-feiras – 13:30 as 16:00	Terças-feiras – 13:30 as 16:00

II. PROFESSOR (ES) MINISTRANTE (S)

Prof. Miguel Pedro Guerra
Profa. Rosete Pescador
Profa. Luciane Isabel Malinovski

II. PRÉ-REQUISITO (S):

CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA
AGR 5403	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, tratamentos culturais, colheita e comercialização das principais fruteiras de clima temperado, subtropical e tropical, com ênfase à bananicultura, citricultura, frutas de caroço, macieira e pereira. 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.

IX. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO

- Serão realizadas **2 (duas) provas** sobre os conteúdos ministrados (**peso 75%**).
- Os conteúdos “teórico-práticos” das viagens serão avaliados por meio de **relatórios e estudos dirigidos (peso 25%)**.
- Não participação na(s) viagem(s) o acadêmico deverá fazer um ou dois projetos relacionados as culturas das viagens de estudo.

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

X. NOVA AVALIAÇÃO

Provas de recuperação serão feitas de acordo com as normas vigentes da UFSC.

XI. CRONOGRAMA TEÓRICO

31/07/2018-Apresentação do Plano da disciplina
 07/08/2018 Citrus
 14/08/2018 Citrus
 21/08/2018 Bananicultura
 28/08/2018 Bananicultura
 04/09/2018 Aula Prática na Fazenda Ressacada
 11/09/2018 Viagem de estudos Itajaí – Citrus e Bananicultura
 18/09/2016 Pereira
 25/09/2018 **Prova I**
 02/10/2018 **Semana Acadêmica da Agronomia**
 09/10/2018 Videira
 16/10/2018 Videira
 23/10/2018 Macieira
 30/11/2018 Macieira
 06/11/2018 Frutas de Carçoço
 13/11/2018 Viagem de estudos São Joaquim – Videira e Macieira
 20/11/2018 **Prova II**
 27/11/2018 Prova recuperação
 03/12/2018 Conceito final

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.
 Champion. J. 1978. **El Plátano**. Blume, Barcelona. 247p.
 Coutanceau, M. 1970. **Fruticultura**. Oikos, Barcelona, 608p.
 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.
 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.

Rodrigues, O. & Viegas, F. 1978. **Citricultura Brasileira**. Fundação CARGILL, São Paulo. VI e II.

Reynier, A. **Manual de viticultura**. 1995. Mundi Presa, Madri, 407p.

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.

Winkler, A.J. 1976. **Viticultura**. Continental, Madrid. 792p.

XIII. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

PERIÓDICOS E DEMAIS PUBLICAÇÕES

Revista Informe Agropecuário.

http://www.epamig.br/produtos/publicacoes/IA/informe_agropecuario.htm

EPAMIG. ver edições sobre Banana (196), Citricultura (209), Produção Integrada de Frutas (213), Produção e Certificação de Mudanças de Plantas Frutíferas (216), Fruticultura Temperada I (124) e II (125).

Revista da Sociedade Brasileira de Fruticultura (www.ufpel.tche.br) e boletins técnicos e outras publicações da EPAGRI e da EMBRAPA.

Journal of the American Society for Horticultural Science, HortScience.

SITES

<http://www.todafruta.com.br/>

<http://www.cca.ufsc.br/fitotecnia/graduação/disciplinas/fruticultura> e

<http://www.cca.ufsc.br/dfito/labs/lfdgv/> estão disponibilizados alguns textos-síntese de aulas.