

	UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA CENTRO DE CIÊNCIAS AGRARIAS DEPARTAMENTO DE FITOTECNIA PLANO DE ENSINO			Símbolo Departamento
	SEMESTRE 2013-2			
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	
Terça-feiras – 13:30 as 16:00			Terça-feiras – 13:30 as 16:00	
II. PROFESSOR (ES) MINISTRANTE (S)				
Prof. Aparecido Lima da Silva (Coordenador) Profa. Rosete Pescador Dr. Marcelo Borghezan (PósDoc PNPD/CAPES/UFSC)				
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, tratos 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				
<ul style="list-style-type: none"> • 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%)**.

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

13/08/2013 Apresentação/Citrus

20/08/2013 Citrus

27/08/2013 Bananicultura

03/09/2013 Bananicultura

10/09/2013 Fruteiras de caroço

17/09/2013 Fruteiras de caroço

24/09/2013 Viagem de estudos Itajaí – Citrus e Bananicultura

01/10/2013 Prova I

08/10/2013 SEMANA DA AGRONOMIA - 2013

15/10/2013 Macieira

22/10/2013 Macieira

29/10/2013 Videira

05/11/2013 Videira

12/11/2013 Pereira

19/11/2013 Viagem de estudos São Joaquim – Videira, Macieira e Pereira

26/11/2013 Prova II

03/12/2013 Prova recuperação

10/12/2013 Conceito

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, O.C. 1994. **Citricultura**. Rigel, Guaíba. 446p.

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.