



UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL

## PLANO DE ENSINO

### 1. IDENTIFICAÇÃO

**Curso:** Agronomia

**Componente curricular:** GCA244 - Fruticultura

**Fase:** 7ª

**Ano/semestre:** 2017/2

**Número da turma:** 18030

**Número de créditos:** 04

**Carga horária – Hora aula:** 72

**Carga horária – Hora relógio:** 60

**Professor:** Clevison Luiz Giacobbo

**Atendimento ao Aluno:** segundas-feiras das 13h30 às 15h00

### 2. OBJETIVO GERAL DO CURSO

Formar engenheiros Agrônomos que utilizem conceitos e princípios ecológicos, visando o planejamento, a construção e o manejo de agroecossistemas ambientalmente sustentáveis, economicamente viáveis e socioculturalmente aceitáveis com sólidos conhecimentos técnico-científicos e compromisso social.

### 3. EMENTA

Conceito e importância da fruticultura nos aspectos econômicos, social e alimentar. Exigências ecológicas e classificação das plantas frutíferas. Instalação de pomares. Poda. Planejamento de pomares comerciais. Dados econômicos e alimentícios, botânica, morfologia, cultivares porta-enxerto e copa, clima, solo, plantio, tratamentos culturais e fitossanitários, adubação, colheita e comercialização das frutas de prioridade nacional e de interesse para o Sul do Brasil [Pomoideae (macieira, pereira e marmeleiro); Prunoideae (pessegueiro, ameixeira, nectarineira e damasqueiro); videira; figueira; quiveiro; citros].

### 5. OBJETIVOS

#### 5.1 GERAL

Elaborar, executar, orientar, analisar e avaliar projetos de desenvolvimento sustentável da área frutícola.

#### 5.2 ESPECÍFICOS

- Apresentar aos estudantes fundamentos e aplicações da obtenção e instalação de pomares;

- Apresentar técnicas de manejo de solo e do pomar;
- Possibilitar aos estudantes, conhecimento para o manejo e condução de plantas frutíferas.

## 6. CRONOGRAMA E CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

DATA ENCONTRO	CONTEÚDO
10/08 a 14/09	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Apresentação da disciplina e Conceito e importância da fruticultura nos aspectos econômicos, social e alimentar.</li> <li>- SISTEMA DE PRODUÇÃO Para Prunoideae (pessegueiro, ameixeira, nectarineira e damasqueiro)               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aspectos socioeconômicos</li> <li>- Classificação botânica e comercial.</li> <li>- Cultivares e porta-enxertos indicados. Melhoramento.</li> <li>- Características gerais da espécie.</li> <li>- Características vegetativas e reprodutivas da espécie.</li> <li>- Agentes ambientais abióticos e bióticos.</li> <li>- Instalação de pomares.</li> <li>- Manejo de pomares.</li> <li>- Colheita.</li> <li>- Manipulação pós-colheita.</li> <li>- Conservação pós-colheita.</li> </ul> </li> <li>- AULA PRÁTICA: Instalação de pomar e demarcação de linhas de plantio - Frutíferas Gerais.</li> <li>- Aula prática de Condução de plantas (Pessegueiro, Figueira, Goiabeira, Pequenas frutas e Maracujazeiro), poda (pessegueiro, Figueira, Goiabeira, Pequenas frutas e Maracujazeiro) e raleio de frutos de Pessegueiro (pomar didático, campus Chapecó).</li> </ul>
21/09	<p>Condução, poda e raleio de frutos, em plantas frutíferas de clima temperado (Geral).</p> <p>- AULA PRÁTICA: raleio de frutos</p>
28/09	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sistema de produção para figueira               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aspectos socioeconômicos.</li> <li>- Classificação botânica e comercial.</li> <li>- Cultivares e porta-enxertos indicados. Melhoramento.</li> <li>- Características gerais da espécie.</li> <li>- Características vegetativas e reprodutivas da espécie.</li> <li>- Agentes ambientais abióticos e bióticos.</li> <li>- Instalação de pomares.</li> <li>- Manejo de pomares.</li> <li>- Colheita.</li> <li>- Manipulação pós-colheita.</li> <li>- Conservação pós-colheita.</li> </ul> </li> </ul>
05/10	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sistema de produção para citros e Quivizeiro               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aspectos socioeconômicos.</li> <li>- Classificação botânica e comercial.</li> <li>- Cultivares e porta-enxertos indicados. Melhoramento.</li> <li>- Características gerais da espécie.</li> <li>- Características vegetativas e reprodutivas da espécie.</li> <li>- Agentes ambientais abióticos e bióticos.</li> <li>- Instalação de pomares.</li> <li>- Manejo de pomares.</li> <li>- Colheita.</li> <li>- Manipulação pós-colheita.</li> <li>- Conservação pós-colheita.</li> </ul> </li> </ul>
19/10	Avaliação 1

09 e 16/11	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sistema de produção para pomoideaes (marmeleiro, macieira e pereira) <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aspectos socioeconômicos.</li> <li>- Classificação botânica e comercial.</li> <li>- Cultivares e porta-enxertos indicados. Melhoramento.</li> <li>- Características gerais da espécie.</li> <li>- Características vegetativas e reprodutivas da espécie.</li> <li>- Agentes ambientais abióticos e bióticos.</li> <li>- Instalação de pomares.</li> <li>- Manejo de pomares.</li> <li>- Colheita.</li> <li>- Manipulação pós-colheita.</li> <li>- Conservação pós-colheita.</li> </ul> </li> </ul>
16 e 23/11	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sistema de produção para videira <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aspectos socioeconômicos</li> <li>- Classificação botânica e comercial.</li> <li>- Cultivares e porta-enxertos indicados. Melhoramento.</li> <li>- Características gerais da espécie.</li> <li>- Características vegetativas e reprodutivas da espécie.</li> <li>- Agentes ambientais abióticos e bióticos.</li> <li>- Instalação de pomares.</li> <li>- Manejo de pomares.</li> <li>- Colheita</li> <li>- Manipulação pós-colheita.</li> <li>- Conservação pós-colheita.</li> </ul> </li> </ul>
30/11 e 01/12	Aula Prática, Viagem técnica (Previsão) – manejo de pomar (Macieira e Videira) e vivenciar condução de diferentes espécies frutíferas em empresas e manejo pós-colheita (Previsão de viagem para RASIP maçãs em Vacaria, Embrapa Bento Gonçalves-RS e vinícola da região)
07/12	Avaliação 2
14/12	Prova de recuperação NP1 e NP2

## 7. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Aulas expositivo-dialogadas empregando quadro, projetor de slides (*data show*) em arquivos power point; seminários para apresentação de trabalhos. Viagens técnicas (saídas de campo) com fins de aulas práticas, ônibus, tesoura de poda, refratômetro, penetrômetro, colorímetro, nível topográfica e régua, mangueira transparente, câmara fria.

## 8. AVALIAÇÃO DO PROCESSO ENSINO-APRENDIZAGEM

De acordo com a Resolução Nº 04/2014-CONSUNI/CGRAD que aprova o regulamento dos cursos de graduação da UFFS, Art. 77, "Aos diversos instrumentos de avaliação são atribuídas notas, expressas em grau numérico de zero (0,0) até dez (10,0), com uma casa decimal, podendo o docente atribuir pesos distintos aos diferentes instrumentos, devidamente explicitados no plano de ensino". A mesma Resolução, no Art. 80 destaca que "O estudante que alcançar nota final igual ou superior a 6,0 (seis) e frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento), está aprovado no componente curricular".

Assim, a aprovação do estudante em cada disciplina ou atividade curricular se vincula à frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco), e ao alcance da Nota Final, igual ou superior a 6,0 (seis vírgula zero) pontos, obtida a partir da média aritmética simples das duas médias.

Prova Escrita e, entrega de trabalho/relatório (caso solicitado).

Sendo os respectivos pesos seguindo, conforme:

NP1 com peso 100%, compreendendo a média aritmética do conjunto de notas da prova 1 (peso 9,0) + entrega escrita de trabalho (peso 1,0). NP2, com todo o conteúdo do semestre, com peso de 100% compreendendo a média aritmética do conjunto de notas da prova 2 (peso 9,0) + apresentação escrita de um trabalho ou relatório de aula prática (1,0).

## 8.1 RECUPERAÇÃO: NOVAS OPORTUNIDADES DE APRENDIZAGEM E AVALIAÇÃO

### ATIVIDADES DE RECUPERAÇÃO DE APRENDIZAGEM

Conforme previsto na Resolução nº04/2014-CONSUNI/CGRAD, art. 79, "Em seu plano de ensino, o professor deve prever a oferta de oportunidades de recuperação de estudos e de aplicação de novos instrumentos de avaliação ao longo do semestre letivo, sempre que os objetivos propostos para a aprendizagem não sejam alcançados".

Todo aluno com problema de entendimento do conteúdo poderá procurar o professor antes da avaliação para esclarecimento e após cada avaliação, será marcado horário para recuperação de conteúdo aos alunos interessados.

A recuperação da nota será somente no final do semestre, após a Prova 2, onde: alunos que não obtiverem nota igual ou superior a 6,0 (seis) em uma das avaliações, poderão realizar prova de recuperação, escrita e, de livre escolha se fará recuperação somente de uma das provas ou de ambas. Sendo que para a NP2, será realizado a recuperação somente do conteúdo/prova (sem recuperação para o trabalho solicitado). O conjunto de nota da NP optada pelo aluno e Recuperação, será do tipo AVG.

## 9. REFERÊNCIAS

### 9.1 BÁSICA

- EPAGRI. **A cultura da macieira**. Florianópolis: Epagri, 2006. 743 p.
- KOLLER, Otto C. **Citricultura**: 1. Laranja: Tecnologia de produção, pós-colheita, industrialização e comercialização. Cinco Continentes, 2006. 446 p.
- MEDEIROS, C. A. B.; RASEIRA, M. C. B. (Ed.). **A cultura do pessegueiro**. Brasília: EMBRAPA, Serviço de Produção de Informações, 1998. 350 p.
- POMMER, C. V. **Uva**: tecnologia de produção, pós-colheita, mercado. Porto-Alegre: Cinco Continentes, 2003. 778 p.
- RODRIGUEZ, O.; VIÉGAS, F.; POMPEU, J. Jr.; AMARO, A. A. (Ed.). **Citricultura brasileira**. 2. ed. Campinas: Fundação Cargill, 1991. v. 1 e 2.
- SIMÃO, Salin. **Tratado de fruticultura**. FEALQ, 1998. 760 p.

### REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- BRUCKNER, Claudio Horst. **Melhoramento de fruteiras de clima temperado**. UFV, 2002. 186 p.
- CHITARRA, Maria Isabel Fernandes; CHITARRA, Adimilson Bosco. **Pós-colheita de frutas e hortaliças – fisiologia e manuseio**. 2. ed. UFLA, 2005. 785 p.
- FORTES, J. F.; OSÓRIO, V. A. (Ed.). **Pêssego**. Fitossanidade. Brasília: Embrapa Serviço de Produção de Informações, 2003. 53 p.
- KIEHL, E. J. **Fertilizantes Orgânicos**. Piracicaba-SP: Editora Agronômica Ceres, 1985. 492p. (p. 112-131 - Adubos verdes e Rotação de culturas & p. 142-364 - Fertilizantes orgânicos simples, Compostagem e Processos especiais).
- LORENZI, H.; BACHER, L.; LACERDA, M.; SARTORI, S. **Frutas brasileiras e exóticas cultivadas (de consumo in natura)**. Nova Odessa: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2006. 640 p.
- PENTEADO, S. R. **Fruticultura orgânica: formação e condução**. Viçosa: Aprenda Fácil, 2004. 308 p.



RASEIRA, M. C. B.; QUEZADA, A. C. (Ed.). **Pêssego**. Produção. Brasília: Embrapa Serviço de Produção de Informações, 2003. 162 p.

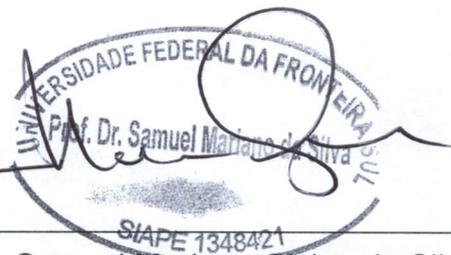
SOUZA, J. S. Inglês de. **Poda das plantas frutíferas**. Nobel, 2005. 191 p.

WESTPHALEN, S. L.; MALUF, J. R. T. **Caracterização das áreas bioclimáticas para o cultivo de Vitisvinifera**. Brasília: Embrapa, 2000.

Chapecó, 09 de agosto de 2017.



Professor Clevison Luiz Giacobbo  
SIAPE:1603635



Professor Samuel Mariano Gislon da Silva  
SIAPE 1348421

Coordenador do curso