



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ
SETOR DE PALOTINA

Departamento de Ciências Agronômicas - DCA

Ficha 2 (variável)

Disciplina: Fruticultura Código: DCA122

Natureza:
(X) Obrigatória (X) Semestral () Anual () Modular
() Optativa

Pré-requisito: DCA120 Horticultura Geral
Co-requisito: _____
Modalidade: (X) Totalmente Presencial () Totalmente EAD () Parcialmente EAD: _____ *CH

CH Total: 60 CH Semanal: 04 Prática como Componente Curricular (PCC):00 Atividade Curricular de Extensão (ACE):00	Padrão (PD): 45	Laboratório (LB): 00	Campo (CP): 15	Estágio (ES): 00	Orientada (OR):00	Prática Específica (PE): 00	Estágio de Formação Pedagógica (EFP): 00
--	-----------------	----------------------	----------------	------------------	-------------------	-----------------------------	--

Indicar a carga horária semestral (em PD-LB-CP-ES-OR-PE-EFP-EXT-PCC)

*indicar a carga horária que será à distância.

EMENTA

Perfil da Cadeia Produtiva da fruticultura tropical, subtropical e temperada. Histórico, importância econômica, taxonomia, botânica, cultivares, exigências edafo-climáticas, propagação, implantação do pomar, práticas culturais, pragas e doenças, colheita e pós-colheita, comercialização e custo de produção.

PROGRAMA

1. Importância econômica da fruticultura.
2. Macieira.
3. Videira.
4. Frutíferas cítricas.
5. Maracujazeiro.
6. Bananeira.
7. Abacaxizeiro.
8. Frutíferas de caroço.

OBJETIVO GERAL

Capacitar o acadêmico a planejar, orientar e conduzir sistema de desenvolvimento de espécies frutíferas, visando à formação de plantas de características agrônômicas favoráveis.

OBJETIVO ESPECÍFICO

1. Apresentar tecnologias disponíveis das frutíferas.
2. Fornecer informações sobre anatomia, morfologia e fisiológico de espécies frutíferas.
3. Descrever os diversos processos agrônômicos e tratos culturais usados em frutíferas.
4. Verificar aspectos importantes da atividade frutícola.
5. Identificar e combater pragas e doenças.
6. Verificar aspectos pós-colheita, comercialização e custo de produção.

PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

As aulas teóricas serão expositivas e dialogadas, com projeções de animações didáticas, emprego de recursos como projetor multimídia, quadro de giz, entre outros, abordando a sequência dos assuntos do programa da disciplina. Haverá atividades de leitura de textos disponibilizadas em formato hipertextual e hipermediático, além de estudos dirigidos.

Para as aulas decampo serão realizadas visitas ao pomar didático e elaboração de trabalhos práticos com procedimentos experimentais.

Observação: Poderá haver complementação da carga horária de forma remota.

FORMAS DE AVALIAÇÃO

Serão realizadas 2 provas para avaliar os tópicos abordados na disciplina cuja média comporá 90% da nota final e trabalhos práticos que comportam 10% da nota final. Participação assídua e entrega de relatórios será considerada como conceito. A média final da disciplina será dada por:

- Primeira nota (PN): prova 1
- Segunda nota (SN): prova 2 x 0,8 + trabalhos x 0,2

A nota final na disciplina será obtida pela média aritmética:

- Nota final: $(PN+SN)/2$

O aluno que apresentar média final da disciplina 70 ou maior, será considerado aprovado.

O aluno que apresentar média final inferior a 70 igual ou superior a 40, terá direito a prova final (exame).

O aluno que apresentar ao final, média inferior a 40 será considerado reprovado.

Para ser considerado aprovado após a realização da prova final deverá obter média ponderada da média final e nota da prova final igual ou superior a 50.

A avaliação final (exame) abordará todo o conteúdo programático do semestre. As datas e horários das provas serão estipuladas pela coordenação do curso.

As avaliações de 2ª chamada somente serão aplicadas mediante requisição apresentada a coordenação do curso em até 72 horas após avaliação perdida.

As notas das provas serão divulgadas em até 72 horas antes da próxima avaliação.

Vistas de prova serão marcadas em até 72 horas após a divulgação do resultado da prova no edital.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA (mínimo 03 títulos)

NEVES, L. C. (Org.). **Manual Pós-Colheita da fruticultura brasileira**. Londrina: EDUEL, 2009. 494 p.

SIMÃO, S. **Manual de fruticultura**. São Paulo: Ed. Agronômica Ceres Ltda, 1971.

SOUZA, J. S. I. **Poda das plantas frutíferas**. São Paulo: Ed. Nobel, 2005, 191 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR (mínimo 05 títulos)

CASTRO, P. R. C., KLUGE, R. A. **Ecofisiologia de fruteiras tropicais**. São Paulo: Ed. Nobel, 1997. 111 p.

FACHINELLO, J. C., HOFFMANN, A., NACHTIGAL, J. C. **Propagação de plantas frutíferas**. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2005. 221 p.

KISHINO, A. Y.; CARVALHO, S. L. C. de.; ROBERTO, S. R. **Viticultura Tropical: o sistema de produção do Paraná**. Londrina: Iapar, 2007. 366 p.

POMMER, C. V. (Ed.). **Uva: tecnologia de produção, pós-colheita, mercado**. Porto Alegre: Cinco Continentes, 2003. 778 p.

ZAMBOLIM, L. **Manejo integrado. Produção integrada frutíferas tropicais**, UFV, 2003.



Documento assinado eletronicamente por **ALESSANDRO JEFFERSON SATO, PROFESSOR DO MAGISTERIO SUPERIOR**, em 02/12/2021, às 13:47, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **LAERCIO AUGUSTO PIVETTA, CHEFE DO DEPARTAMENTO DE CIENCIAS AGRONOMICAS / SP**, em 06/12/2021, às 12:51, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida [aqui](#) informando o código verificador **4070704** e o código CRC **29538CDF**.