



Ficha 2 (variável)

Disciplina: Fruticultura		Código: DCA122					
Natureza: (X) Obrigatória () Optativa		(X) Semestral () Anual () Modular					
Pré-requisito: DCA120		Co-requisito:		Modalidade: (x) Presencial () Totalmente EAD () CH em EAD:			
CH Total: 60 CH Semanal: 4	Padrão (PD): 45	Laboratório (LB):	Campo (CP): 15	Estágio (ES): 0	Orientada (OR): 0	Prática Específica (PE): 0	Estágio de Formação Pedagógica (EFP): 0

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 Formação de pomares
- 3 Cultivo de pomáceas
- 4 Cultivo de frutíferas de caroço
- 5 Cultivo de videiras finas e rústicas
- 6 Cultivo de citros
- 7 Cultivo de maracujazeiro
- 8 Cultivo de bananeira

OBJETIVO GERAL

Proporcionar ao aluno conhecimento sobre o panorama geral da fruticultura nacional e mundial e conceitos fundamentais sobre a produção de frutas de clima tropical, subtropical e temperado.

OBJETIVO ESPECÍFICO

1. Dar condições para que os alunos possam compreender o sistema de cultivo de frutíferas.
2. Possibilitar aos alunos a recomendar a implantação e a condução de sistemas de cultivos em fruticultura.

PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

Aulas teóricas com projeções e animações didáticas abordando a sequência dos assuntos do programa da disciplina. Trabalhos de grupo com apresentação para avaliação. E, compondo o máximo de 15% das atividades totais haverá atividades de leitura de textos, disponibilizadas em formato hipertextual e hipermediático além de estudos dirigidos. As aulas práticas serão realizadas no Pomar Didático da UFPR e em propriedades comerciais de produção de frutas.

FORMAS DE AVALIAÇÃO

1. Serão realizadas duas provas para avaliar os tópicos abordados na disciplina, cuja média comporá 80% da nota final, além disso, os alunos terão atividades práticas em sala de aula cuja média comporá 20% da nota final. Discussões de textos científicos, entrega de relatórios de aulas práticas, bem como presença assídua serão considerados como conceito.

1. A média final da disciplina será dada por:

Primeira nota (PN): Prova

Segunda nota (SN): Prova x 0,8 + Trabalho x 0,2

Nota final: (PN+SN)/2

1. As avaliações de 2ª chamada SOMENTE serão aplicadas mediante requisição apresentada à Coordenação do curso em até 72h após a avaliação perdida. As informações sobre prazos de requerimento, situações permitidas, deferimento e data da prova estão na resolução nº 37/97 – CEPE.

A avaliação final (exame) abordará todo o conteúdo programático do semestre. As datas e horários das provas serão estipulados pela Coordenação do curso em data a ser marcada durante a semana de exames referentes ao 1º semestre de 2021.

Importante: as notas das provas serão divulgadas em até 72 horas antes da próxima avaliação. 'Vistas' de prova serão marcadas em até 72h após a divulgação do resultado da prova no edital. Realizada a vista de prova, o aluno terá 72 horas para requerer a revisão de prova junto à Coordenação do curso (resolução nº 37/97 – CEPE).

O aluno que apresente média final da disciplina 70 ou maior é considerado aprovado. O aluno que apresente média final inferior a 70 e igual superior a 40 tem direito a exame final. O aluno que apresente ao final média inferior a 40 é 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.

Média Final

Se:

$M \leq 40$ ▸ reprovado

$40 \leq M < 70$ ▸ exame final

$M \geq 70$ ▸ aprovado

Média após exame final

Sendo que:

$M_{\text{Exame}} < 49$ ▸ Reprovado

$M_{\text{Exame}} \geq 50$ ▸ aprovado

BIBLIOGRAFIA BÁSICA (mínimo 03 títulos)

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

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

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, 191p.

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR (3 títulos)

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

CHITARRA, M.I.F.; CHITARRA, A.B. Pós-colheita de frutos e hortaliças: fisiologia e manuseio. Lavras: ESAL/FAEPE, 1990. 293p.

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. 366p.

TORRES, M.A.P., TORRES, P.G.V. **Guia do Horticultor – Faça você mesmo sua horta para grandes ou pequenos espaços**. Porto Alegre: Editora: Rigel, 2009. 200p.

**OBS: ao assinalar a opção CH em EAD, indicar a carga horária que será à distância.*



Documento assinado eletronicamente por **ALESSANDRO JEFFERSON SATO, PROFESSOR DO MAGISTERIO SUPERIOR**, em 05/04/2022, às 17:05, 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 12/04/2022, às 09:04, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida [aqui](#) informando o código verificador **4381492** e o código CRC **904B9504**.