UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA

CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS

DEPARTAMENTO DE FITOTECNIA

PLANO DE ENSINO

AGRONOMIA

SEMESTRE 2025/02

CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA	Nº DE CRÉDITOS SEMANAIS TEÓRICOS	PRÁTICOS	TOTAL DE HORAS-AULA SEMESTRAIS
FIT5802	FRUTICULTURA I	03	00	54

I. HORÁRIO

TURMAS TEÓRICAS	TURMAS PRÁTICAS
Quartas-feiras – 14:20 as 16:50	

II. PROFESSOR(ES) MINISTRANTE(S):

Prof. Alberto F. Brighenti e Prof. Rosete Pescador

III. PRÉ-REQUISITO(S):

CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA
FIT5508	Horticultura
FIT5610	Manejo Integrado de Pragas
FIT5611	Manejo Integrado de Doenças de Plantas
ENR5614	Biologia e Fertilidade do Solo

IV. CURSO(S) PARA O(S) QUAL(IS) A DISCIPLINA É OFERECIDA

Curso de 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, pereira e videira. 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. METODOLOGIA DE ENSINO

As aulas serão teóricas e práticas e ocorrerão na Fazenda Experimental da Ressacada.
Dentre as atividades práticas destacam-se as viagens de estudo a serem realizadas na Estação Experimental da Epagri 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.

As atividades pedagógicas não presenciais serão realizadas na plataforma Moodle por meio de seus recursos (Questionário, Fórum, Tarefas, Base de Dados, Wiki).
Aulas teóricas presenciais: 42 horas-aula;
Aulas práticas: 6 horas-aula;
Atividades avaliativas presencial: 6 horas-aula;
Atividade avaliativa de recuperação: 3 horas-aula.

Será obrigatória a frequência às atividades da disciplina, ficando nela reprovado o aluno que não comparecer, no mínimo, a 75% (setenta e cinco por cento) das mesmas, conforme a Resolução 017/CUN/97/UFSC. A verificação da frequência se dará por meio da entrega das “Tarefas” e “Avaliações” por ferramentas assíncronas via plataforma Moodle.

Nos feriados serão disponibilizadas vídeo aulas e tarefas para os alunos.

OBS: o plano de ensino ajustado, os materiais das aulas teóricas (slides, artigos científicos, livros digitais etc.) e os avisos gerais serão enviados via Moodle.

VIII. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO

Serão realizadas 2 (duas) provas sobre os conteúdos ministrados (peso 75%).
Os conteúdos abordados nas aulas práticas da FER e das viagens serão avaliados por meio de relatórios (peso 20%).
As tarefas terão o mesmo peso, e consistirão na elaboração de resenhas ou resolução de questionários a respeito dos temas abordados a cada encontro. As tarefas ficarão disponíveis pelo período de 7 dias.
As tarefas terão peso de 5%.
A não participação na(s) viagem(s) o acadêmico deverá elaborar um projeto de uma espécie frutífera sugerida pelo professor, conforme roteiro disponibilizado no moodle.
OBS: Os relatórios com conteúdo idênticos, bem como entregues fora do prazo, não serão considerados.

OBS1: As atividades avaliativas serão realizadas de forma presencial, no horário da aula.

OBS2: SE ALGUMA ATIVIDADE AVALIATIVA FOR ENVIADA FORA DO PRAZO ESTIPULADO, NÃO SERÁ CONSIDERADA, FICANDO O ALUNO COM ZERO (0,0) NA REFERIDA AVALIAÇÃO.

OBS3: As notas de cada atividade avaliativa serão publicadas no Moodle.

Resolução 017/CUN/97:
1. O aluno que por **motivo justificado** faltar ou deixar de realizar **alguma avaliação prevista no plano de ensino** deverá formalizar o pedido de avaliação junto à chefia do Departamento de Fitotecnia, dentro do prazo de 3 (três) dias úteis. Os motivos justificáveis são: **a)** Doença do acadêmico ou de familiares de primeiro grau com atestado médico; **b)** Participação em Congresso com comprovação através de certificado; **c)** Participação em projetos de pesquisa e extensão que exijam viagens que deverão ser comprovadas pelo Prof. Coordenador do projeto.
2. Havendo discordância quanto ao valor atribuído à avaliação, o aluno poderá formalizar pedido de **revisão de prova** junto à secretaria do Departamento de Fitotecnia, mediante justificativa circunstanciada, dentro de 02 (dois) dias úteis após a divulgação do resultado.

IX. CRONOGRAMA DAS AULAS (TEÓRICAS E PRÁTICAS) E CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Data	Aula Teórica	Aula Prática	Nº da Aula	Conteúdo Programático
13/08/2025	X		01	Apresentação da disciplina e importância econômica da fruticultura
20/08/2025	X		02	Macieira Parte 1
27/08/2025	X		03	Macieira Parte 2
03/09/2025	X		04	Videira Parte 1
10/09/2025	X		05	Videira Parte 2
17/09/2025	X		06	Videira e Macieira – Aula prática Fazenda da Ressacada
23/09 e 24/09/2025		X	07	Viagem de estudos a São Joaquim – Videira e Macieira -Aula prática de campo em conjunto com Silvicultura
01/10/2025	X		08	Avaliação 1
08/10/2025	X		09	Bananicultura Parte 1
15/10/2025	X		10	Bananicultura Parte 2
22/10/2025	X		11	Semana Acadêmica da Agronomia
29/10/2025	X		12	Maracujá
05/11/2025		X	13	Viagem de estudos a Itajaí – Citros e Bananicultura - Aula de prática de campo em conjunto com Silvicultura

12/11/2025	X		14	Citricultura Parte 1
19/11/2025	X		15	Citricultura Parte 2
26/11/2025	X		16	Citricultura e Bananicultura – Aula prática Fazenda da Ressacada
03/12/2025	X		17	Avaliação 2
10/12/2025	X		18	Exame Final de Recuperação

X. BIBLIOGRAFIA BÁSICA (Leitura Obrigatória)

Epagri, Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina. SEZERINO, A. A. (Org.). **Sistema de produção para a cultura da macieira em Santa Catarina**. Epagri, Sistemas de produção, 136 p., 2018.

Fachinello, J.C.; Nachtigal, J.C.; Kersten, E. **Fruticultura: fundamentos e práticas**. Pelotas: Editora UFPEL, 1996.311p.

Koller, L.O. 2013. **Citricultura Catarinense**. Florianópolis. Epagri, 2013. 319p.

Livramento, G.; Negreiros, R.J. Z. **Banana: Recomendações técnicas para o cultivo no litoral norte de Santa Catarina**. Florianópolis: Epagri, 2016. 101p. (Epagri. Sistema de Produção, 49).

Rufato, L. (Org.); Marcon Filho, J. L. (Org.); Brighenti, A. F. (Org.); Bogo, A. (Org.); Kretzschmar, A. A. (Org.). **A Cultura da Videira: Vitivinicultura de Altitude**. 1. ed. Florianópolis: Editora Udesc, 2021. v. 1. 575p.

XI. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Jackson, R. S. **Wine science: principles and applications**. 3. ed. San Diego: Elsevier, 2008. 789 p.

Petri, J. L.; Hawerroth, F.J.; Leite, G.B.; Sezerino, A.A.; Couto, M. **Reguladores de crescimento para frutíferas de clima temperado**. 1. ed. Florianópolis: Epagri, 2016. 141p.

Petri, J.L.; Sezerino, A.A.; Pasa, M.S.; Hawerroth, F.J. **Raleio de frutos na cultura da macieira**. Florianópolis, SC: Epagri, 2017. 61p. (Epagri. Boletim Técnico, 179).

Raseira, M.C.B.; Pereira, J.F.M.; Carvalho, F.L.C. **Pessegueiro**. 1. Ed. Brasília, DF: Embrapa, 2014. 776 p.

Rufato, A. R.; Pelizza, T. R.; Kretzschmar, A. A. **A cultura da ameixeira**. 1. ed. Florianópolis: DIOESC, 2013. 160p.

Westwood, M.N.; Romero, L.R. **Fruticultura de zonas templadas**. Mundi-Prensa Libros, S.A., 1982. 482 p.

XII. BIBLIOGRAFIA DIGITAL

Fruits, The International Journal of Tropical and Subtropical Horticulture. https://www.pubhort.org/fruits/

Good Fruit Grower. https://www.goodfruit.com/

Jornal da Fruta. http://www.jornaldafruta.com.br/

Revista Agropecuária Catarinense. http://publicacoes.epagri.sc.gov.br/index.php/RAC/

Revista Brasileira de Fruticultura. http://rbf.org.br/

Revista da Fruta. http://site.revistadafruta.com.br/