



## PLANO DE ENSINO

### 1. IDENTIFICAÇÃO

Componente Curricular:	FRUTICULTURA								
Unidade Ofertante:	INSTITUTO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS								
Código:	GAG552	Período/Série:	8º		Turma:	G			
Carga Horária:				Natureza:					
Teórica:	45	Prática:	15	Total:	60	Obrigatória:	(x)	Optativa:	( )
Professor(A):	ANDRESSA GIOVANNINI COSTA				Ano/Semestre:	2025-1			
Observações:	a) O e-mail institucional do docente para quaisquer esclarecimentos é: <a href="mailto:andressagc@ufu.br">andressagc@ufu.br</a> . b) Disciplina ofertada conforme Resoluções: <a href="#">Resolução nº 46/2022 - CONGRAD</a> - Das Normas de Graduação; RESOLUÇÃO CONGRAD Nº 158, DE 24 DE FEVEREIRO DE 2025 <a href="#">Calendário Acadêmico 2025 a 2027</a> , <a href="#">Resolução nº 30/2011 - CONGRAD</a> que dispõe sobre a composição do Plano de Ensino. c) Ao se matricular na disciplina, o(a) discente declara-se ciente das normas estabelecidas nesse plano de ensino e nas resoluções supracitadas. d) A seu critério, o docente poderá agendar aulas aos sábados letivos. e) Os discentes devem conferir o Regimento Geral da Universidade Federal de Uberlândia ( <a href="https://ufu.br/sites/ufu.br/files/media/documento/regimento_geral_da_uvu.pdf">https://ufu.br/sites/ufu.br/files/media/documento/regimento_geral_da_uvu.pdf</a> ), especialmente no que diz respeito a fraude s ou comportamento fraudulento, observados no Art. 196, do capítulo III do regime disciplinar. f) A distribuição e a totalização da pontuação dos critérios avaliativos seguem a o Art. 126 da <a href="#">Resolução 46/2022 do CONGRAD</a> . g) Os critérios de aprovação seguem o Art. 127 da <a href="#">Resolução 46/2022 do CONGRAD</a> . h) A vista das avaliações deverá ser solicitada até cinco dias corridos a contar da data de divulgação do resultado, atendendo o parágrafo 1º do Art. 132 da <a href="#">Resolução 46/2022 do CONGRAD</a> . i) As regras e o prazo de solicitação de atividade acadêmica avaliativa fora de época estão de acordo com os Art. 137 e 139 da <a href="#">Resolução 46/2022 do CONGRAD</a> . j) Os critérios para a atividade avaliativa de recuperação de aprendizagem seguem o Art. 141 da <a href="#">Resolução 46/2022 do CONGRAD</a> . l) Os discentes estão cientes de que o cronograma das atividades poderá sofrer ajustes no decorrer do semestre.								

### 2. EMENTA

Fruteiras Cítricas; Bananeira; Abacaxizeiro; Maracujazeiro; Goiabeira; Mangueira; Mamoeiro; e outras de clima tropical e subtropical para o ecossistema do cerrado brasileiro e áreas marginais. Importância socioeconômica e nutricional; Origem e distribuição geográfica; Botânica, melhoramento e cultivares; Clima e solo; Nutrição e adubação; Propagação vegetativa e sexuada; Podas; Produção de mudas; Planejamento e implantação do pomar; Tratos culturais; Pragas e doenças; Colheita, beneficiamento, conservação, armazenagem e industrialização; comercialização.

### 3. JUSTIFICATIVA

Introduzir os conceitos e técnico para o cultivo das principais espécies frutíferas. Tal conhecimento será de extrema relevância a formação do profissional da área.

### 4. OBJETIVO

#### Objetivo Geral:

Ministrar conhecimento teórico e prático a respeito das fruteiras de climas tropical e subtropical, cultivadas no cerrado (Cítricas; Bananeira; Maracujazeiro; Abacaxizeiro; Goiabeira e Mamoeiro), visando maximizar a sua produtividade e rentabilidade financeira de maneira ecologicamente correta.

#### Objetivo Específico:

Detalhar as tecnologias disponíveis das fruteiras cultivadas no cerrado, notadamente: Cítricas; Bananeira; Maracujazeiro; Abacaxizeiro; Goiabeira e Mamoeiro.

### 5. PROGRAMA

#### Teórico:

- Fruteiras cítricas, bananeira, abacaxizeiro, maracujazeiro, goiabeira, mangueira, mamoeiro e outras de clima tropical e subtropical.
  - Origem e dispersão da fruteira: Centro de origem e distribuição para as diversas partes do planeta;
  - Importância sócioeconômica e nutricional: Finalidade do cultivo da fruteira; Dados estatísticos mundiais e nacional; Geração de emprego; e aspecto nutricional.
  - Botânica, melhoramento e cultivares: Caracteres morfológicos e fisiológicos; Ciclo vegetativo e reprodutivo; frutificação e maturação do fruto; métodos de melhoramento aplicados às fruteiras; e adaptação, obtenção e recomendação de variedades.
  - Clima e solo: Pluviosidade; Temperatura; Umidade relativa do ar; Insolação; e tipos de solo para fruteiras.
  - Nutrição e adubação: Função do nutriente na planta; amostragem, interpretação e recomendação de adubação; adubos; época e local de aplicação de aplicação.
  - Formas de propagação.
  - Poda: Histórico, princípios e tipos.
  - Planejamento e implantação do pomar: Sistemas de plantio; tipos de pomares; escolha da área; logística; custo de produção; densidade de plantio e distribuição espacial; preparo do solo; talhões e plantio;
  - Tratos culturais: Identificação e controle de plantas daninhas; irrigação; e adubação em cobertura.
  - Pragas e doenças: Identificação, monitoramento, nível de dano; e diferentes métodos de controle.
  - Colheita, beneficiamento, conservação, armazenagem e industrialização: Métodos e materiais para colheita; equipamentos e máquinas para o preparo, conservação e processamento de fruta.
- Comercialização na fruticultura: tipificação de fruta; sistema de venda no Brasil e exterior.

**Prático:**

- Identificação e reconhecimento de cultivares das fruteiras
- Testes de técnicas e diferentes níveis de adubação (tipo de adubo, local de aplicação e equipamentos)
- Identificação de plantas infestantes e práticas de controle utilizadas
- Produção de mudas (recipientes, preparo de substrato e técnicas)
- Plantio de fruteira (preparo de sulco, adubação e irrigação)
- Identificação de pragas e doenças e o seu controle
- Técnicas de colheita e finalidade da fruta.
- Planejamento de um pomar

**6. METODOLOGIA****6.1) Organização das aulas**

Turma	Dia da semana	Horário	Local
G	segundas-feiras	16:00 às 17:40 h	Sala 1A 216
G	quartas-feiras	13:10 às 14:50 h	Sala 1A 216

Observações:

- Sujeito a alteração pela coordenação do curso em função da necessidade de ajustes no horário e espaço físico.
- As aulas extras poderão ser marcadas, inclusive aos sábados, a fim de complementar a carga horária da disciplina.
- As aulas práticas ocorrerão à medida em que o assunto teórico for sendo apresentado em sala de aula. Em caso de viagens poderão ser marcadas aos sábados ou fora do horário de aula em horário livre da turma.
- As atividades para complementação da carga horária poderão ser realizadas na forma de atividades acadêmicas. Para tanto, serão disponibilizados materiais, os quais poderão ser acessados pelos discentes na plataforma Moodle UFU.
- Todo o material produzido e divulgado pelo docente, como vídeos, textos e outros está protegido pela Lei de Direitos Autorais (Lei no 9.610, de 19 de fevereiro de 1998), pela qual fica vetado o uso indevido e a reprodução não autorizada de material autoral por terceiros cabendo, aos responsáveis pela reprodução ou uso indevido do material de autoria dos docentes, as sanções administrativas e às dispostas na Lei de Direitos Autorais.

**6.2) Atendimento ao aluno**

Dia da semana	Horário	Local
Segundas-feiras	13:30 às 15:30	Sala 1
Quinta-feira	13:30 às 15:30	Sala 1

Observações:

- As dúvidas referentes aos assuntos ministrados sempre poderão ser sanadas no início das aulas e fora do horário das aulas na sala 1A314 ou via men
- Toda comunicação sobre a disciplina que partir do docente ocorrerá via Plataforma Moodle ou pessoalmente durante as aulas em sala.
- O docente se reserva ao direito de não responder mensagens sobre assuntos acadêmicos via redes sociais.
- Atendimento fora dos horários estabelecido, ocorrerá com agendamento prévio via e-mail ou pessoalmente.

**6.3) Técnicas de ensino utilizadas**

<input checked="" type="checkbox"/> Expositiva	<input checked="" type="checkbox"/> Seminário	<input checked="" type="checkbox"/> Estudo dirigido	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Oficinas	<input type="checkbox"/> Realização de experimentos	<input checked="" type="checkbox"/> Dinâmica de grupos	<input type="checkbox"/>

Observações:

- As atividades acadêmicas estarão previstas desde o primeiro dia de aula, mas a depender do desempenho da turma, o docente poderá atribuir atividade

**6.4) Material adicional**

Repasse de Arquivos
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arquivos em PDF ou outro formato suportado serão disponibilizados via Plataforma Moodle ou Google Drive (no caso de ultrapassarem o limite do Moodle).</li> <li>• O docente poderá solicitar o envio de arquivos de relatórios, planilhas e outras formas, que deverão seguir as normas específicas para cada formato, conforme a atividade acadêmica solicitada. Somente serão avaliados os arquivos que estiverem rigorosamente no formato solicitado.</li> <li>• Todo arquivo recebido pelo docente passará pelo crivo de software antivírus e poderá ser rejeitado no caso em que haja risco a integridade física e digital de sistemas e computadores utilizados pelo docente.</li> </ul>

**6.5) Recursos necessários para execução de aulas e atividades**

Programas ou Aplicativos e Instrumentos/Equipamentos Necessários
<ul style="list-style-type: none"> <li>• As aulas teóricas serão expositivas e contarão com auxílio de projeção, lousa e giz.</li> <li>• <b>Durante as aulas teóricas ou práticas fica EXPRESSAMENTE PROIBIDO O USO DE CELULARES, câmeras para filmagem e registros fotográficos, salvo se autorizado pelo docente.</b></li> <li>• Os alunos deverão acessar a plataforma Moodle UFU semanalmente para acessar os materiais e procurar atendimento do docente em caso de dúvidas.</li> </ul>

**6.6) Ambientes virtuais de apoio ao estudante**

<input checked="" type="checkbox"/> Moodle	<input type="checkbox"/> WhatsApp	<input type="checkbox"/> Telegram	<input checked="" type="checkbox"/> Teams	<input type="checkbox"/> Instagram	<input type="checkbox"/> Outro	<input type="checkbox"/> Nenhum
--	-----------------------------------	-----------------------------------	---	------------------------------------	--------------------------------	---------------------------------

- A disciplina está hospedada no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) - Moodle UFU.
- Curso Moodle: Na página da Agronomia - Monte Carmelo procure **GAG 552 Fruticultura Andressa**.
- O discente deverá obrigatoriamente se cadastrar na disciplina utilizando para isso a chave: **FRUTIMC202501**.
- Não é permitido o cadastro de discentes que não estejam devidamente matriculados na disciplina no semestre vigente.

### 6.7) Cronograma de desenvolvimento do conteúdo proposto

Semana	Data	Conteúdo Programático ou Atividade
1	02/06	Atividade acadêmica - Moodle
	04/06	Atividade acadêmica - Moodle
2	09/06	Apresentação da disciplina e apresentação do plano de ensino
	11/06	Introdução e Importância econômica da Fruticultura.
3	16/06	Propagação de espécies frutíferas: Conceitos, técnicas de propagação sexuada e assexuada (natural, estaquia, mergulhia, alpr
	18/06	Propagação de espécies frutíferas: Conceitos, técnicas de propagação sexuada e assexuada (natural, estaquia, mergulhia, alpr
4	23/06	Propagação de espécies frutíferas: Conceitos, técnicas de propagação sexuada e assexuada (natural, estaquia, mergulhia, alpr
	25/06	Propagação de espécies frutíferas: Conceitos, técnicas de propagação sexuada e assexuada (natural, estaquia, mergulhia, alpr
**Reposição	27/06	<b>Aula de reposição do dia 28/07 - O cultivo do Maracujá</b>
5	30/06	<b>Avaliação 01</b>
	02/07	O cultivo do Maracujá
6	07/07	O cultivo do Abacaxi
	09/07	O cultivo do Abacaxi
**Reposição	11/07	<b>Aula de reposição do dia 30/07 - O cultivo do Maracujá</b>
7	14/07	O cultivo do Abacaxi
	16/07	<b>FERIADO</b>
8	21/07	Reposição de aula de quinta- feira
	23/07	<b>Avaliação 02</b>
9	28/07	Ferias
	30/07	Viagem pratica
10	04/08	Cultivo da Banana
	06/08	Cultivo da Banana
11	11/08	Cultivo da Banana
	13/08	Cultivo da Banana
12	18/08	O cultivo do Goiaba
	20/08	O cultivo do Goiaba
13	25/08	O cultivo do Goiaba
	27/08	<b>Avaliação 03</b>
14	01/09	O cultivo do Mamão
	03/09	O cultivo do Mamão
15	08/09	O cultivo do Mamão
	10/09	O cultivo do Citros
16	15/09	O cultivo do Citros
	17/09	O cultivo do Citros
17	22/09	<b>Avaliação 04</b>
	24/09	<b>AVALIAÇÃO DE RECUPERAÇÃO</b>
18	<b>De 25 a 29/09/2025</b>	<b>Período destinado a outras atividades acadêmicas</b>

\* O cronograma de aulas poderá sofrer alterações no decorrer do semestre;

\*\* Atividades acadêmicas - preparação do seminário.

## 7. AVALIAÇÃO

### 7.1) Cronograma das avaliações

Formas de Avaliação					
Data	Categoria	Forma	Local	Pontuação	
30/06	Regular	Presencial - Teórica <b>01 PROPAGAÇÃO</b>	1A 216	30	
23/07	Regular	Presencial - Teórica <b>02</b>	1A 216	20	
27/08	Regular	Presencial - Teórica <b>03</b>	1A 216	20	
22/09	Regular	Presencial - Teórica <b>04</b>	1A 216	20	
-	Regular	Atividades praticas Moodle	-	10	
Soma:				100	
24/09	Recuperação	Presencial - Teórica		100	

### 7.2) Avaliações regulares e fora de época

Durante o curso serão ministradas quatro avaliações teórico na forma de provas individuais, sendo a primeira no valor de 30 pontos e as três últimas no valor de 20 pontos. As provas serão realizadas de forma presencial (durante o horário da aula). Serão distribuídos 10 pontos em exercícios avaliativos disponibilizados no Moodle.

Para as avaliações e atividades individuais, em caso de fraudes ou comportamento fraudulento, os discentes envolvidos estarão sujeitos às penalidades expostas no Regimento Geral da UFU ([http://www.ufu.br/documentos/legislacao/Regimento\\_Geral\\_da\\_UFU.pdf](http://www.ufu.br/documentos/legislacao/Regimento_Geral_da_UFU.pdf)), observado o Art. 196, do capítulo III do regime disciplinar.

**É expressamente proibido o uso de celulares durante as aulas e provas. O discente flagrado fazendo uso de celular durante a prova terá a prova removida pelo docente e receberá nota zero.**

**Não haverá avaliações substitutivas** e o discente que tiver algum impedimento para a realização de alguma das avaliações regulares deverá encaminhar para o e-mail do docente, o pedido de avaliação fora de época para reposição da avaliação regular contendo a justificativa e os documentos comprobatórios em até 3 dias úteis, contados a partir da data de realização da avaliação (Resolução 46/2022 CONGRAD: Art. 138 e 139).

Segundo Resolução CONGRAD 46/2022 - Art. 138: O docente deverá aplicar atividade acadêmica avaliativa fora de época, desde que devidamente comprovado, quando ocorrer a ausência do discente pelos seguintes motivos:

I – exercícios ou manobras efetuadas na mesma data e hora, em caso de Serviço Militar Temporário, conforme a Lei nº 4.375, de 17 de agosto de 1964

II – problema de saúde devidamente comprovado por atestado;

– falecimento de filhos, pais, cônjuges e dependentes econômicos.

§ 2o Caso, por motivos de força maior, o discente não puder interpor o requerimento no prazo fixado neste artigo, poderá requerer, em data posterior, outra avaliação em substituição àquela em que esteve impedido de comparecer.

§ 3o Caso o Colegiado de Curso defira o requerimento, o docente terá cinco dias úteis para marcar a data de realização da avaliação.

### 7.3) Avaliação de recuperação

Nos casos em que o discente não atingir a pontuação mínima (60 pontos), mas tiver frequência mínima de 75%, será oferecida uma avaliação de recuperação (Art. 141 da Resolução nº 46/2022 -CONGRAD).

‘Será garantida a realização de, ao menos, uma atividade avaliativa de recuperação de aprendizagem ao estudante que não obtiver o rendimento mínimo para aprovação e com frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) no componente curricular.’

- O conteúdo para esta avaliação será determinado até 01 dias antes da mesma, podendo ser o conteúdo do semestre ou ponto (s) específico (s).
- O valor desta avaliação não será superior ao das avaliações submetidas no semestre.
- O discente só poderá recuperar provas, não valerá para notas em atividades.
- A nota final recuperada do discente será obtida pela seguinte equação:

$$NFR = (NF + NR)/2$$

Em que: NFR = nota final recuperada; NF = nota final; e NR = nota da recuperação. Para ser considerado aprovado o discente deverá obter a NFR igual ou maior a 60 pontos.

### 7.4) Divulgação dos resultados

Os resultados de todas as avaliações ocorrerão via Plataforma Moodle.

### 7.5) Vista das avaliações

As vistas das avaliações serão realizadas sempre após a divulgação dos resultados, em datas e horários estabelecidos pelo docente no documento de divulgação dos resultados

### 7.6) Frequência

Avaliação da Frequência (mínimo de 75%)		
[x ] Chamada em sala de aula	[x] Lista de presença	[ x ] Entrega de ti
Observações:		
<ul style="list-style-type: none"><li>• O estudante é responsável pela anotação das suas faltas, não sendo responsabilidade do docente informar as faltas no decorrer do semestre.</li><li>• A validação da assiduidade dos discentes se dará por meio da presença nas aulas validada por chamada oral ou pela lista de presença.</li><li>• Atrasos, saídas antecipadas e ausência parcial da sala de aula superiores a 15 minutos até o limite de 50 minutos, sem a devida justificativa ao docente.</li><li>• <b>Falta não pode ser abonada</b>, exceto nos casos previstos no Art. 60 da Lei Federal nº 4.375, de 17 de agosto de 1964, conforme Art. 143 da Resolução nº 46/2022 - CONGRAD.</li><li>• O máximo de ausências permitidas na disciplina é de 25%, ou seja, 75% de assiduidade, conforme Art. 127 da Resolução nº 46/2022 - CONGRAD.</li></ul>		

## 8. BIBLIOGRAFIA

### Básica

HOFFMANN, A. ; et al. **Propagação de Plantas Frutíferas**. EMBRAPA.2005. 221p.

MELETTI, L. M. M. **Propagação de frutíferas tropicais**. Guaíba - RS.: Agropecuária, 2000. 239p

SANTOS-SEREJO, J.A.; DANTAS, J.L.L. ; SAMPAIO, C.V. ; COELHO, Y. S. **Fruticultura Tropical : especies regionais e exóticas** . EMBRAPA. 2009. 509p

SIMÃO, S. **Tratado de fruticultura**. Piracicaba - SP. : FEALQ, 1998. 760p.

SIQUEIRA, D. L. de. PEREIRA, W.E. **Planejamento e implantação de pomar**. Viçosa: Editora Aprenda Fácil, 2003. 172p.

### Complementar

AGUSTI, M.; et al. **Laranja-tangerina-tangor : clima, solo, técnicas de cultivo, desbaste, anelamento e auxinas na produção de citros de primeira qualidade**. Ed. Cinco Continentes. 75p.

ALVARENGA, A.L.B; SARANTÓPOULOS, C.I. G.L.; TOLEDO, J.C.; ET al. **Processamento mínimo de frutas e hortaliças: tecnologia, qualidade e sistemas de embalagem**. Ed. Embrapa, 2011. 144p.

ALVES, E. J. **A cultura da banana: aspectos técnicos, socioeconômicos e agroindustriais**. 2ª Ed. Brasília, DF. EMBRAPA "C SPI. 1999. 585 p

BRUCKNER, C.H. ; PICANÇO, M.C. **Maracujá : Tecnologia de Produção, Pós-colheita, Agroindústria e Mercado** . Ed. Cinco Continentes, 2001. 471p.

CASTRO, A.C.R. **Aspectos Práticos da Micropropagação de Plantas**. Ed. Embrapa, 2009. 385p.

JOSE, A.B.; BRUCKNER, C.H. ; MANICA,I. ; HOFFMANN, M. **Maracujá : Temas selecionados 1 - melhoramento, morte prematura, polinização e taxonomia**. Ed. Cinco Continentes, 1997. 70p.

KÄMPF, A .N.; FERMINO, M. A. **Substratos para plantas: a base da produção vegetal em recipientes**. Porto Alegre: Kämpf, A .N. e Fermino, M. A. editores, 2000. p.241-247.

KOLLER, O.C. ; et al. **Citricultura-Laranja: Tecnologia de Produção, Pós-Colheita, Industrialização e Comercialização** . Ed. Cinco Continentes, 2006. 400p.

MANICA, I. ; et al. **Fruticultura tropical 6 : goiaba**. Ed. Cinco Continentes, 2000. 374p.

MANICA, I. ; et al. **Manga : Tecnologia, Produção, Pós-Colheita, Agroindústria e Exportação**. Ed. Cinco Continentes, 2001. 617p.

- MANICA, I. ; et al. **Produção, industrialização e comércio mundial de citros**. Ed. Cinco Continentes, 2011. 307p.
- MANICA, I. ; MARTINS, D.S. ; VENTURA, J.A. **Mamão : Tecnologia de produção pós-colheita, exportação, mercados**. Ed. Cinco Continentes, 2006. 361p.
- MANICA, I. **Abacaxi : do plantio ao mercado**. Ed. Cinco Continentes, 2000. 122p.
- MANICA, I. **Bananas : do plantio ao amadurecimento**. Ed. Cinco Continentes, 1998. 98p.
- MANICA, I. **Frutas Nativas, Silvestres e Exóticas 1 : Técnicas de Produção e Mercado**. Ed. Cinco Continentes, 2000. 327p.
- MANICA, I. **Frutas Nativas, Silvestres e Exóticas 2 : Técnicas de produção e mercado: Feijoa, Figo-da-índia, fruta-pão, jaca, lichia e mangaba**. Ed. Cinco Continentes, 2002. 541p.
- MORETTI, C.L.; et al. **Manual de processamento mínimo de frutas e hortaliças**. Ed. Embrapa, 2007. 531p.
- NACHTIGAL, J.A. ; KLUGE, R.A.; FACHINELLO, J.C. ; BILHALVA, A.B. **Fisiologia e Manejo Pós-Colheita de Frutas de Clima Temperado**. Ed. Cinco Continentes, 2ªed, 2001. 214p.
- PENTEADO, S. R. **Manual de Fruticultura Ecológica**. 2ªed, 2010. 240p.
- PRADO, R.M. **Nutrição de Plantas Diagnose Foliar em Frutíferas**. FUNEP. 2012. 579p.
- SILVA, D.B. ; SILVA, J.A. ; ANDRADE, L.R.M. ; VIL,N.T. **Frutas do Cerrado**. Ed. Embrapa, 2001.179p.
- SOUZA, J.S.I. **Poda das plantas frutíferas**. Ed. Nobel, 2005. 192p.

## 9. APROVAÇÃO

Aprovado em reunião do Colegiado realizada em: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

Coordenação do Curso de Graduação: \_\_\_\_\_



Documento assinado eletronicamente por **Andressa Giovannini Costa, Professor(a) do Magistério Superior**, em 07/08/2025, às 10:28, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [https://www.sei.ufu.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **6386240** e o código CRC **5C19DA59**.