



## PLANO DE ENSINO

### 1. IDENTIFICAÇÃO

Componente Curricular:	<b>Cultura do cafeeiro</b>					
Unidade Ofertante:	<b>Instituto de Ciências Agrárias - ICIAG</b>					
Código:	<b>GAG060</b>	Período/Série:	<b>8º período</b>	Turma:	<b>H</b>	
Carga Horária:			Natureza:			
Teórica:	<b>45</b>	Prática:	<b>15</b>	Total:	<b>60</b>	Obrigatória: (X) Optativa:( )
Professor(A):	<b>Benjamim de Melo</b>			Ano/Semestre:	<b>2024/1º</b>	
Observações:	<p>a) Dia, Horário e Local da disciplina: Sexta-feira, das 8:00 às 11:30 horas, no Campus Glória.</p> <p>b) Meios de contatos com o Professor: e-mail institucional: benjamim.melo@ufu.br ou através da sala virtual do Microsoft Teams, denominada "CULTURA DO CAFEIEIRO - TURMA H - 2024-1".</p> <p>c) Disciplina ofertada de forma presencial cuja aprovação e execução seguem em conformidade com as Resoluções nº 30/2022 do CONSUN; CONGRAD nº 32/2021, que garante o cumprimento integral das cargas horárias dos componentes curriculares dos cursos de graduação; RESOLUÇÃO CONSUN Nº 87, DE 02 DE AGOSTO DE 2024.</p> <p>d) Ao se matricular na disciplina, o(a) discente declara-se ciente das normas estabelecidas nesse plano de ensino e na resolução supracitada.</p> <p>e) O(a)s discentes devem conferir o Regimento Geral da Universidade Federal de Uberlândia (<a href="http://www0.ufu.br/documentos/legislacao/Regimento_Geral_da_UFU.pdf">http://www0.ufu.br/documentos/legislacao/Regimento_Geral_da_UFU.pdf</a>), especialmente no que diz respeito a fraudes ou comportamento fraudulento observados no Art. 196, do capítulo III do regime disciplinar.</p> <p>f) O material didático produzido e divulgado pelo professor está protegido pela Lei nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998 (Lei de Direitos Autorais), na qual fica vedado o uso indevido e a reprodução não autorizada do material por terceiros. No descumprimento, os responsáveis ficam sujeitos às sanções administrativas e as dispostas na Lei de Direitos Autorais.</p> <p>g) Número de vagas na disciplina/turma: 30 vagas.</p>					

### 2. EMENTA

Estudo da origem e disseminação do cafeeiro, técnicas agrônômicas e fatores do meio ambiente e genético que atuam para a maximização da produtividade da planta.

### 3. JUSTIFICATIVA

A cultura em questão é de grande expressão nacional e regional. Desta forma, o conhecimento das práticas agrícolas e de manejo cultural, para a consecução de produtividades máximas, é de absoluta necessidade por parte dos estudantes de Agronomia desta Instituição.

### 4. OBJETIVO

#### Objetivo Geral:

Conhecer a tecnologia de produção de café.

## Objetivos Específicos:

- a) Conhecer o cafeeiro e suas relações com o solo e a atmosfera;
- b) Situar a cultura economicamente no âmbito nacional e internacional e;
- c) Descrever e executar as técnicas de implantação, de cultivo e de colheita do café.

## 5. PROGRAMA

### Teórico:

Origem e distribuição geográfica;  
Dados de conjuntura econômica;  
Classificação botânica;  
Características morfológicas da planta;  
Condições climáticas e solos para o cultivo;  
Calagem e adubações: orgânica, química e foliar;  
Cultivares e linhagens disponíveis;

Implantação da cultura:

- Produção de mudas;
- Plantio e;
- Replantio.

Tratos culturais:

- Plantas infestantes e métodos de controle;
- Principais pragas: danos e medidas de controle;
- Principais doenças: sintomas e medidas de controle e;
- Podas e condução de lavoura podada.

Culturas intercalares;

Colheita;

Preparo ou processamento pós-colheita.

### Prático:

Reconhecimentos das diferentes partes da planta;

Reconhecimento das características das principais cultivares e linhagens de *Coffea arabica* L e;

Demonstração sobre locação e implantação de cafezal.

O programa da disciplina (teórico e prático) será desenvolvido de acordo com o seguinte cronograma:

Semana	Data	Horário	Atividades Programadas
1	09/08/2024	8:00 às 11:30	Apresentação do Plano de Ensino. Origem e dispersão do café.
2	16/08/2024	8:00 às 11:30	Situação mundial e nacional da cafeicultura. Classificação botânica.
3	23/08/2024	8:00 às 11:30	Descrição da planta.
4	30/08/2024	8:00 às 11:30	Exigências climáticas. Solos para o cafeeiro.
5	06/09/2024	8:00 às 11:30	Variedades, cultivares e linhagens recomendadas.
6	13/09/2024	8:00 às 11:30	Implantação de cafezal: produção de mudas.
7	20/09/2024	8:00 às 11:30	Implantação de cafezal: plantio e replantio.
8	27/09/2024	8:00 às 11:30	Aulas práticas - Morfologia do cafeeiro. Implantação de cafezal e aspectos gerais sobre a cultura. Local: Setor de Cafeicultura/Fazenda Experimental do Glória.
9	04/10/2024	8:00 às 9:50 10:00 às 11:30	<b>Aplicação da primeira prova.</b> Exigências nutricionais do cafeeiro.
10	11/10/2024	8:00 às 11:30	Calagem e Gessagem. Adubações: de plantio, formação e produção.

11	18/10/2024	8:00 às 11:30	Plantas infestantes e métodos de controle na cultura do cafeeiro. Culturas intercalares na cafeicultura. Podas do cafeeiro e condução de lavoura podada.
12	25/10/2024	8:00 às 11:30	Principais pragas e doenças do cafeeiro: danos/sintomas e medidas de controle. SEMANA DA AGRONOMIA.
13	01/11/2024	8:00 às 9:50	Cuidados na pré-colheita. Operações de colheita e colheita de café: época e tipos. Preparo ou Processamento pós-colheita: por via seca e por via úmida.
14	08/11/2024	8:00 às 9:50	<b>Aplicação da segunda prova.</b>
15	22/11/2024	8:00 às 9:50	<b>Aplicação de prova fora de época.</b>
16	25/11/2024	8:00 às 9:50	<b>Aplicação de prova de recuperação.</b>

## 6. METODOLOGIA

O desenvolvimento do programa teórico e prático será feito por meio de aulas expositivas presenciais, utilizando-se os recursos didáticos: quadro e giz, lousa, recursos audiovisuais (datashow, TV e vídeo) e visita técnica presencial, em áreas experimentais e de produção, no Setor de Cafeicultura, instalado na Fazenda Experimental do Glória.

Para a realização plena das atividades presenciais, deverão ser cumpridas a Resolução CONSUN nº 30/2022 que dispõe sobre a obrigatoriedade de esquema vacinal completo para frequentar os espaços internos da UFU, além das normas propostas pelo Protocolo de Biossegurança da UFU e o Protocolo Interno de Biossegurança do ICIAG (PIB da Unidade Acadêmica).

Visando estabelecer um canal de comunicação com os estudantes, será criada na plataforma do Microsoft Teams, uma sala virtual denominada "CULTURA DO CAFEIEIRO - TURMA H - 2024-1", para repassar informações gerais, divulgação de notas e número de faltas.

O atendimento ao aluno será feito, em cada dia de aula, após o término das atividades, na própria sala de aulas e, havendo necessidade, será agendado outra data, horário e local para o atendimento.

## 7. AVALIAÇÃO

A avaliação do aprendizado teórico/prático fundamentar-se-á na realização de duas (2) provas descritivas e ou objetivas, sem consulta, com conteúdo acumulativo, levando-se em consideração o seguinte critério:

### 7.1. Provas escritas: 100%

**Primeira prova: 50%**

**Segunda prova: 50%**

As provas serão aplicadas conforme as seguintes datas e horários:

a) primeira prova: será realizada no dia **04/10/2024**, das **8:00 horas às 9:50 horas** e;

b) segunda prova: será realizada no dia **08/11/2024**, das **8:00 horas às 9:50 horas**.

### 7.2. Avaliação fora de época

Caso o(a) discente perca a primeira e ou segunda prova, a prova fora de época será aplicada desde que o pedido do(a) discente atenda aos Artigos 138 e 139 da Resolução CONGRAD nº 46, de 28 de março de 2022.

A avaliação fora de época será aplicada no dia **22/11/2024**, das **8:00 às 9:50 horas**, considerando todo o conteúdo da disciplina.

### 7.3. Avaliação de recuperação

Caso o(a) discente não obtenha o rendimento mínimo para aprovação e com frequência mínima de 75% na disciplina, poderá solicitar uma avaliação de recuperação, em substituição à prova em que o(a) discente obteve a menor pontuação.

A solicitação deverá ser feita ao professor, por escrito, na sala virtual denominada "CULTURA DO CAFEIEIRO - TURMA G - 2024-1", até dois dias corridos da divulgação das notas da segunda prova.

A avaliação de recuperação será aplicada no dia **25/11/2024**, das **8:00 às 9:50 horas**, considerando

todo o conteúdo da disciplina.

#### **7.4. Avaliação de assiduidade:**

A avaliação da assiduidade das atividades será realizada por meio de chamada nominal ou através da assinatura em lista de presença.

#### **7.5. Aprovação:**

Pela Resolução 15/2011 CONGRAD, em seu Art. 164, para ser aprovado, o discente deverá alcançar, no mínimo, 60 pontos no aspecto do aproveitamento e 75% no aspecto da assiduidade às atividades curriculares efetivamente realizados. Ambos os índices determinam o aproveitamento final no componente curricular.

## **8. BIBLIOGRAFIA**

### **Básica**

INSTITUTO BRASILEIRO DO CAFÉ. **Cultura do café no Brasil: pequeno manual de recomendações**. 1 ed., Rio de Janeiro, DIPRO/IBC, 1986. 215 p.

MATIELLO, J. B. et al. **A moderna cafeicultura nos cerrados: instruções técnicas sobre a cultura do café no Brasil**. Rio de Janeiro, DIPRO/IBC, 1987. 148 p.

MATIELLO, J. B.; SANTINATO, R.; GARCIA, A. W. R.; ALMEIDA, S. R.; FERNANDES, D. R. **Cultura do café no Brasil: Novo manual de recomendações**. Rio de Janeiro, MAPA/PROCAFÉ, 2005. 434 p.

### **Complementar**

CARVAJAL, J. F. **Cafeto: cultivo y fertilización**. 2 ed., Berna/Suíza, Instituto Intencional de la Potasa, 1984. 253 p.

COLEÇÃO SENAR. **Café: formação da lavoura**. SENAR. 1. Ed. Brasília: SENAR. 2017. 92 p. [https://www.cnabrazil.org.br/assets/arquivos/188-cafe\\_formacao\\_da\\_lavoura.pdf](https://www.cnabrazil.org.br/assets/arquivos/188-cafe_formacao_da_lavoura.pdf)

COLEÇÃO SENAR. **Café: colheita e pós-colheita**. SENAR. 1. Ed. Brasília: SENAR. 2017. 104 p. <https://www.cnabrazil.org.br/assets/arquivos/191-CAF%C3%89.pdf>

COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO - CONAB.

[https://www.conab.gov.br/component/k2/item/download/35523\\_38fae3bc88d9b5f875d991b8be1490da](https://www.conab.gov.br/component/k2/item/download/35523_38fae3bc88d9b5f875d991b8be1490da)

FERRÃO, M. A. G. et al. **Técnicas de produção de café arábica: renovação e revigoração das lavouras no Estado do Espírito Santo**. 3 ed. Vitória, ES: Incaper. 2009. 56 p.

[http://www.sapc.embrapa.br/arquivos/consorcio/publicacoes\\_tecnicas/circular-tecnica-cafe-arabica.pdf](http://www.sapc.embrapa.br/arquivos/consorcio/publicacoes_tecnicas/circular-tecnica-cafe-arabica.pdf)

INSTITUTO BRASILEIRO DO CAFÉ. **Cultura do café no Brasil: manual de recomendações**. 4 ed., Rio de Janeiro, IBC/GERCA, 1981. 503 p.

MALAVOLTA, E. et al. **Nutrição e adubação do cafeeiro**. Piracicaba, Instituto da Potassa & Fosfato, 1981. 224 p.

MATIELLO, J. B. **O café: do cultivo ao consumo**. São Paulo, Globo, 1991. 320 p.

MESQUITA, C. M. de et al. **Manual do café: implantação de cafezais *Coffea arabica* L.** Belo Horizonte. EMATER-MG, 2016. 50p. <http://www.emater.mg.gov.br/download.do?id=17574>

MESQUITA, C. M. de et al. **Manual do café: manejo de cafezais em produção**. Belo Horizonte. EMATER-MG, 2016. 72p. <https://pt.slideshare.net/luizvaleriano/livro-manejo-cafezaisproducao-105412305>

MESQUITA, C. M. de et al. **Manual do café: colheita e preparo (*Coffea arabica* L.)**. Belo Horizonte. EMATER-MG, 2016. 52p.

[http://www.sapc.embrapa.br/arquivos/consorcio/publicacoes\\_tecnicas/livro\\_colheita\\_preparo.pdf](http://www.sapc.embrapa.br/arquivos/consorcio/publicacoes_tecnicas/livro_colheita_preparo.pdf)

ORGANIZAÇÃO INTERNACIONAL DO CAFÉ - OIC.

[http://www.ico.org/pt/about\\_statistics\\_p.asp?section=Estat%EDstica](http://www.ico.org/pt/about_statistics_p.asp?section=Estat%EDstica)

RENA, A. B. et al. **Cultura do cafeeiro: fatores que afetam a produtividade**. Piracicaba, POTAFOS, 1986. 447 p.

### **Revistas:**

Informe Agropecuário

Cafeicultura moderna

### **Resumos de Congressos/Simpósios:**

Anais do 1º ao 47º Congresso Brasileiro de Pesquisas Cafeeiras

Anais do 1º ao 10º Simpósio de Pesquisa dos Cafés do Brasil

Anais do 1º e 4º ao 25º Simpósio Brasileiro de Pesquisa em Cafeicultura Irrigada .

## 9. APROVAÇÃO

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

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



Documento assinado eletronicamente por **Benjamim de Melo, Assistente em Administração**, em 12/08/2024, às 16:04, 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 **5604906** e o código CRC **10E3E1EC**.

Referência: Processo nº 23117.049582/2024-04

SEI nº 5604906