



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA

Instituto de Ciências Agrárias

Rodovia BR 050, Km 78, Bloco 1CCG - Bairro Glória, Uberlândia-MG, CEP 38400-902

Telefone: 34 2512-6700 - www.iciag.ufu.br - iciag@ufu.br



PLANO DE ENSINO

1. IDENTIFICAÇÃO

Componente Curricular:	FRUTICULTURA						
Unidade Ofertante:	ICIAG						
Código:	GAG062	Período/Série:	8º PERÍODO	Turma:	G		
Carga Horária:				Natureza:			
Teórica:	45	Prática:	30	Total:	75	Obrigatória()	Optativa()
Professor(A):	BERILDO DE MELO				Ano/Semestre:	1ºSEMESTRE/24	
Observações:	SUGESTÕES....FICA A CRITÉRIO DO DOCENTE ACRESCENTAR OUTRAS OBSERVAÇÕES a) E-mail institucional do docente: berildo@ufu.br b) Disciplina ofertada de forma presencial cuja aprovação e execução segue 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 Nº87 DE 2 DE AGOSTO DE 2024; c) Ao se matricular na disciplina, o(a) discente declara-se ciente das normas estabelecidas nesse plano de ensino e nas resoluções supracitadas. e d) O(a)s discentes devem conferir o Regimento Geral da Universidade Federal de Uberlândia (http://www0.ufu.br/documentos/legislacao/Regimento_Geral_da_UFU.pdf), especialmente no que diz respeito a fraudes ou comportamento fraudulento observados no Art. 196, do capítulo III do regime disciplinar.						

2. EMENTA

Fruteiras Cítricas; Bananeira; Abacaxizeiro; Maracujazeiro 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

As fruteiras que serão ministradas são de grande notoriedade nacional e regional. Assim sendo, os conhecimentos das práticas agrícolas e de manejo cultural para a obtenção de grandes produtividades com qualidade final e conservação do ambiente de cultivo, são imprescindíveis por parte dos estudantes de Agronomia dessa Instituição.

4. OBJETIVO

Objetivo Geral:

Ministrar conhecimento teórico e prático a respeito das fruteiras de climas tropical e subtropical, cultivadas no cerrado, visando maximizar a sua produtividade e rentabilidade financeira de maneira ecologicamente correta.

Objetivos Específicos:

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

Cí

5. PROGRAMA

Teórico: fruteiras cítricas, bananeira, abacaxizeiro e maracujazeiro.

-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.

Produção sexuada e vegetativa: Semente; micro e macropropagação; tipos de reprodução assexuada; e clonagem.

Poda: Histórico; princípios; e tipos

Produção de mudas: Viveiricultura; substratos; recipientes; ambiência; legislação; e comercialização;

-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 sementeira)

- 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.

6. METODOLOGIA

A transferência do conhecimento teórico será por meio de atividades realizadas em salas de aula (aulas expositivas; lousa; giz e recursos audiovisuais), seguindo o cronograma apresentado a seguir.

Cronograma das atividades : PARA AS FRUTEIRAS: Abacaxizeiro; citros; bananeira e maracujazeiro

Conteúdo
Apresentação do plano de ensino e outros assuntos pertinentes a fruticultura no Brasil e no mundo
Origem e dispersão
Importância econômica e nutricional
Botânica; melhoramento e cultivares
Clima e solo
Nutrição e adubação
Produção sexuada e vegetativa
Podas e produção de mudas
Aplicação de 1ª avaliação
Planejamento e implantação do pomar
Tratos culturais; pragas e doenças
Colheita; beneficiamento; conservação; armazenagem e industrialização
Comercialização na fruticultura
Aplicação da 2ª avaliação.
Seminários de diversas culturas com potencial para o ecossistema cerrado

O conteúdo prático será efetuado através de visitas técnicas, em áreas experimentais e de produção, no Setor de Fruticultura, instalado na Fazenda Experimental Água Limpa, quando houver condições adequadas de biossegurança.

Cronograma das atividades práticas na Fazenda experimental Água limpa: Datas e horários serão oportunamente definidos; e para cada item abaixo relacionado (5 horas de carga horária):

- 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 sementeira)
- 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.

b) 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);

c) Atendimento ao aluno: às terças-feiras, das 10 às 12 horas, sala 1C-404, Campus do Glória.

7. AVALIAÇÃO

A avaliação do aprendizado será procedido através da realização de duas (2) provas descritivas, sem consulta, com conteúdo até a presente data e avaliação de seminários (diferentes fruteiras e temas), levando-se em consideração as seguintes datas:

1. Datas de Provas :

Primeira avaliação: 40%- 18/set/24

Segunda avaliação: 40%-30 /out/24

Avaliação dos seminários: 20% :

Data de entrega: 25/set/24

Observações:

Prazo de vista da prova e de revisão de atividade avaliativa de até dois dias, após o lançamento das notas no Sistema de notas da UFU.

Em: Sistema de controle de notas e outros, UFU/ICIAG, graduação Agronomia, disciplina GAG062-FRUTICULTURA.

- Validação da assiduidade dos discentes, durante as atividades presenciais.

Pela Resolução 15/2011 CONGRAD, em seu Art. Art. 126. Para cada componente curricular serão distribuídos 100 (cem) pontos, em números inteiros, em avaliações parciais como forma de apuração do aproveitamento acadêmico. § 1º Qualquer avaliação parcial não deverá ultrapassar 50 (cinquenta) pontos para cursos semestrais e 40 (quarenta) pontos para cursos anuais. 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.

Pela Resolução 15/2011 CONGRAD, em seu Art. Art.

175. Caso o discente tenha seu pedido de avaliação fora Reposição das avaliações de época recusado pelo docente, poderá requerer ao Colegiado de Curso outra avaliação em substituição àquela a que esteve impedido de comparecer, no prazo de cinco dias úteis a contar de sua realização, mediante justificativa documentada.

§ 1º São considerados impedimentos para comparecer à avaliação:

I - exercícios ou manobras efetuadas na mesma data e hora, em virtude de incorporação nos Núcleos de Preparação de Oficiais da Reserva (NPOR) (Lei no 4.375, de 17/8/64);

II - doença confirmada por atestado médico;

III - luto pelo falecimento de parentes; e

IV - qualquer outro fato relevante devidamente comprovado, a critério do Colegiado de Curso.

§ 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.

A **prova substitutiva** consistirá de todo o programa teórico e prático ministrado durante o semestre, e terá o valor correspondente ao somatório das provas escritas que o aluno necessita substituir.

c) Da avaliação de recuperação: DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO CONGRAD Nº 46, DE 28 DE MARÇO DE 2022

Art. 141. 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% no componente curricular.

§ 1º Os planos de ensino devem prever atividade(s) avaliativa(s) de recuperação de aprendizagem.

Atividade avaliativa de recuperação de aprendizagem consistirá de todo o programa teórico e prático ministrado durante o semestre, e terá o valor correspondente ao somatório das provas escritas que o aluno necessita substituir.

- Caso o(a) aluno(a) perca uma das avaliações, a prova fora de época, será aplicada mediante autorização da Coordenação de Curso (Processo normal, conforme Guia Acadêmico).

7.2. Avaliação da assiduidade:

A avaliação da assiduidade será realizada por meio de chamada nominal, podendo ocorrer no início, meio ou final da atividade presencial

8. BIBLIOGRAFIA

Básica

ALVES, E.J. et. al. **Banana para exportação: aspectos técnicos da produção**. Brasília: FRUPEXEMBRAPE, 1995. 106p

HARTMANN, H. T.; KESTER, D.E. **Propagación de plantas-principios y practica**. México: Compañia Editorial continental, 1990. 760p

KOLLER, O.C. **Citricultura: laranja, limão e tangerinas**. Porto Alegre: Editora Rigel, 1994. 446p.

MANICA, I. **Abacaxi**. Porto Alegre: Cinco continentes, 1999. 501p.

MANICA, I. **Banana**. Porto Alegre: Cinco continentes, 1999. 485p.

RODRIGUEZ, O. et. al. **Citricultura brasileira**. 2ª ed. Campinas: Fundação Cargill (vol 1 e 2), 1991. 941p.

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

SOUSA, J.S.I.; MELETTI, L. M. M. **Maracujá: espécies, variedades, cultivo**. Piracicaba: FEALQ, 1997.

1

Complementar

Site da disciplina: www.fruticultura.iciag.ufu.br

Revistas:

REVISTA BRASILEIRA DE FRUTICULTURA. Jaboticabal-SP

REVISTA INFORME AGROPECUÁRIO. Belo Horizonte-MG

Resumos de Congressos:

Anais do CONGRESSO BRASILEIRO DE FRUTICULTURA

9. APROVAÇÃO

Aprovado em reunião do Colegiado realizada em: ___/___/___

Coordenação do Curso de Graduação: _____



Documento assinado eletronicamente por **Berildo de Melo, Professor(a) do Magistério Superior**, em 27/08/2024, às 13:27, 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, informando o código verificador **5643599** e o código CRC **7CA781DA**.

Referência: Processo nº 23117.049582/2024-04

SEI nº 5643599