

Fruticultura Implementada / Período: 3

Professor: Jaqueline Miranda Teixeira (Especialista)

CH: 80h

Ementa:

Aspectos introdutórios ao estudo da Fruticultura; princípios fitotécnicos; melhoramento; propagação; exigências culturais; colheita; beneficiamento; pós-colheita; acondicionamento e comercialização. Noções sobre frutíferas de potencial valores interessados pelo Brasil e sobre frutíferas nativas do Cerrado. Disciplina com aplicabilidade nas frutas: Maçã, Abacaxi, Maracujá, Pessego, Figo, Banana, Videira e Citricultura.

Habilidades:

Aprender sobre suas principais características, como: propagação, exigências nutricionais, tratos culturais, colheita, pós-colheita, entre outros. Compreender a importância dessa atividade no contexto econômico e social, em âmbito regional e mundial.

Metodologia:

As aulas a distância serão realizadas em vídeo aulas, material disponível no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA), atividades de apoio para exploração e enriquecimento do conteúdo trabalhado, fóruns de discussão, atividades de sistematização, avaliações e laboratórios práticos virtuais.

Recursos Didáticos:

Livro didático;
Vídeo aula;
Fóruns;
Estudos Dirigidos (Estudo de caso);
Experimentos em laboratório virtual;
Biblioteca virtual;
Atividades em campo.

Conteúdo Programático:

Introdução a Fruticultura;
Melhoramento de frutíferas: principais técnicas utilizadas;
Propagação de plantas frutíferas;
Exigências culturais;
Colheita;
Pós-colheita;
Beneficiamento: boas práticas na colheita de frutos;
Frutas nativas do Cerrado;
Comercialização: frutíferas de alto valor.
Fruticulturas Aplicadas:
Maçã: Variedades de maçãs. Práticas de plantio e manejo. Controle de pragas e doenças. Tecnologias pós-colheita.
Abacaxi: Técnicas de plantio e propagação. Manejo de solo e irrigação. Controle de pragas e doenças. Colheita e armazenamento.
Maracujá: Métodos de propagação. Manejo de pragas e doenças. Aspectos relacionados à polinização. Tecnologias de processamento.
Pessego: Variedades de pêssegos. Técnicas de poda. Controle de doenças específicas. Pós-colheita e armazenamento.
Citricultura: Cultivo de citros (limão, laranja, tangerina, etc.). Manejo integrado de pragas. Fertilização e nutrição. Tecnologias de processamento.
Videira: Variedades de uvas. Práticas de poda e condução. Controle de doenças comuns. Elaboração de vinhos.
Figo: Técnicas de propagação. Manejo de solo e irrigação. Controle de pragas e doenças. Colheita e processamento.
Banana: Variedades de banana. Manejo do solo e irrigação. Controle de pragas e doenças. Pós-colheita e logística de distribuição.

Sistema de Avaliação:

A distribuição dos 100 pontos acontecerá da seguinte forma durante o período de oferta da disciplina:

Fórum de Discussão Avaliativo: 10%

Estudo Dirigido: 10%

Avaliação Parcial I : 15%

Avaliação Parcial II : 15%

Avaliação Final: 50%

Caso o aluno não alcance no mínimo 60% da pontuação distribuída, haverá a **Avaliação Suplementar** com as seguintes características:

Todo o conteúdo da disciplina. Valor: 100 pontos

Pré-requisito: Resultado Final ≥ 20 e < 60

Regra: (Resultado Final + Nota Prova Suplementar) / 2

Média final para Aprovação: ≥ 60 pontos

Bibliografia Principal:

GOMES, Pimentel. Fruticultura brasileira. 13. Ed. São Paulo: Nobel, 2006. 446p. 2. PENTEADO, Silvio Roberto. Manual de fruticultura ecológica. Piracicaba, São Paulo: Nobel, 2006 3. SIMÃO, S. Tratado de fruticultura. Piracicaba: FEALQ. 2007.

Bibliografia Complementar:

ALVES, E.J. A cultura da banana: aspectos técnicos, sócio econômicos e agroindustriais. 2 ed. Brasília: Embrapa SPI. 1999. GIOVANNINI, Eduardo. Manual de viticultura [recurso eletrônico]. Porto Alegre: Bookman, 2014. MANICA, I. et al. Manga: tecnologia, produção, pós-colheita, agroindústria e exportação. Porto Alegre: Cinco Continentes. 2001. PEREIRA, Fernando do Amaral; CARNEIRO, Mayara Rosa; ANDRADE, Lucilene Maria de (editores técnicos). Acultura do maracujá. 3a ed. ver. amp. Brasília, DF: Embrapa informação tecnológica, 2006. ZAMBOLIM, L. et al. Controle de doenças de plantas: Fruteiras. V II. Viçosa. 2002.

Por ser verdade, firmo o presente documento.
Ipatinga/MG - 27 de Maio de 2025


Thyciane Alviera Gonsalves Freitas
Secretária Acadêmica