

CURSO: Agronomia	MODALIDADE: Presencial
DISCIPLINA: Fruticultura de Clima Temperado (AG 81)	
TURMA: 8ª fase	
SEMESTRE LETIVO: 2º / 2016	
CARGA HORARIA SEMESTRAL: 60 horas	
PRÉ-REQUISITO: Nutrição vegetal (AG 53)	
PROFESSOR (A): Cláudio Keske e Clenilson Sehnen Mota	

I- JUSTIFICATIVA

No Alto Vale do Itajaí e em outras regiões de Santa Catarina está se procurando alternativas que viabilizem a permanência do pequeno produtor na propriedade com o mínimo ou mesmo nenhum uso de agrotóxicos. As frutíferas de clima temperado se destacam em Santa Catarina pela grande produção e fornecimento para outros estados, inclusive a exportação. A fruticultura tem sido indicada como opção viável para o pequeno produtor. Para tanto, são necessários pesquisas com plantas frutíferas como a macieira, pessegueiro, ameixeira, videira e outras frutas, que se adaptem e tenham aceitação no mercado consumidor. Em Santa Catarina está sendo realizado plantios de diversas frutíferas com objetivo comercial, com produção destinada tanto à indústria, quanto ao mercado *in natura*. O mercado interno para fruta *in natura*, não só da Região Sul, mas de todo o país, é muito grande. Os tempos atuais, devido às constantes crises internacionais no comércio de suco, estão a exigir uma maior preocupação também com a fruta *in natura*, e portanto com a diversificação de cultivares. O clima mais frio dos estados do Sul, como o que ocorre em Santa Catarina, é ideal para a fruticultura, permitindo produzir frutos de excelente coloração e de ótima qualidade.

II – EMENTA

Importância da fruticultura de clima temperado em regiões frias e subtropicais, fisiologia da produção e peculiaridades das frutas de clima temperado, técnicas de produção de mudas e manejo cultural das principais frutíferas de clima temperado no Brasil. Planejamento de projetos frutícolas.

III- OBJETIVO GERAL

Elaborar, executar, orientar, analisar e avaliar projetos de desenvolvimento sustentável de sistemas de produção de espécies frutíferas de clima temperado.

IV- OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Conhecer situação da fruticultura e potencialidades;
- Aplicar e testar tecnologias sustentáveis em pomares da região;
- Conhecer, adaptar, tomar decisões a respeito das recomendações para a produção de frutíferas como macieira, pessegueiro, ameixeira, quivizeiro e pereira.
- Dominar as técnicas de formação e condução de pomares de fruteiras de clima temperado.
- Mostrar habilidade no manuseio de ferramentas e equipamentos utilizados para a poda e condução de fruteiras
- Identificar e indicar soluções para as principais pragas e doenças que ocorrem nas fruteiras de clima temperado.
- Conhecer as técnicas de colheita indicadas para cada cultura.

V- CONTEÚDO PROGRAMÁTICO E METODOLOGIA

Mês/ Unidades	Conteúdos	Carga- horária
08a	Introdução da fruticultura de clima temperado, panorama mundial, nacional e regional da fruticultura;	04
08b	Importância da fruticultura de clima temperado. Princípios fisiológicos da floração e frutificação; prática de poda de inverno e condução.	16
09	Aspectos da produção de macieira: introdução, manejo e condução, nutrição, principais pragas e doenças e seu manejo e controle, colheita, pós-colheita e armazenamento. Análise e discussão de artigos científicos em fruticultura	16
10	Aspectos da produção de pessegueiro e ameixeira: introdução, manejo e condução, nutrição, principais pragas e doenças e seu manejo e controle, colheita, pós-colheita e armazenamento. Práticas de condução e raleio. Apresentação de seminários sobre culturas frutíferas.	20
11	-Aspectos da produção de quiveiro: introdução, manejo e condução, nutrição, principais pragas e doenças e seu manejo e controle, colheita, pós-colheita e armazenamento. -Aspectos da produção de pereira: introdução, manejo e condução, nutrição, principais pragas e doenças e seu manejo e controle, colheita, pós-colheita e armazenamento. Fruticultura na Europa.	10

VI- METODOLOGIA

Preleção com diálogo, aula expositiva, pesquisa bibliográfica, aulas práticas com explicação inicial das atividades e acompanhamento durante as atividades, viagens técnica para vivenciar metodologias e sistemas de produção e beneficiamento das culturas, seminários, uso de slides intercalados com aulas expositivas.

VIAGENS DE ESTUDO

Data	Turma	Local	Justificativa
08/2016	Agronomia-8 ^o	Petrolândia	Visita a produtor de pessegueiro e ameixeira
09/2016	Agronomia-8 ^o	Empresa de maçã, Estação Experimental de Videira	Aprimorar conhecimento no manejo do pomar, colheita, processamento e armazenamento da cultura da macieira, pessegueiro e ameixeira.
10/2016	Agronomia-8 ^o	Visita a propriedades rurais	Interagir com agricultores da região, aprender e verificar a realidade das culturas da região

VII- AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM:

Testes escritos(dois com peso total de 60%), apresentação de trabalhos individuais e coletivos em slides e escritos(diversos com peso total de 30%), execução prática do aprendido teoricamente com relatórios(diversos com peso total de 10%).

VIII- BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

EMPRESA DE PESQUISA AGROPECUARIA E EXTENSÃO RURAL DE SANTA CATARINA. **A Cultura da macieira**. Florianópolis, SC: Epagri, 2002. 743p.
SIMÃO, S. **Tratado de fruticultura**. Piracicaba: Fealq, 1998. 760p.
SOUSA, Julio Seabra Inglês de. **Poda das plantas frutíferas**. nova ed. rev. e atual. São Paulo, SP: Nobel, 2005. 191p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FAORO, I.D. **Nashi, a pêra japonesa**. Florianópolis, SC: EPAGRI, 2001. 341p.
LORENZI, H., BACHER, L., LACERDA, M., SARTORI, S. **Frutas Brasileiras e Exóticas Cultivadas**: (para consumo in natura). São Paulo. Instituto Plantarum de Estudo da Flora, 2006.
MARTINS, F.P.; PEREIRA, F.M. **Cultura do Caquizeiro**. Jaboticabal: FINEP, 1989. 71p.
MEDEIROS, C.A.B. & RASEIRA, M.C.B. 1998. **A Cultura do Pessegueiro**. Pelotas: EMBRAPA, 1998, 351p.
OJIMA, M.; DALLORTO, F.A.; BARBOSA, W.; MARTINS, F.P.; SANTOS, R. R. **Cultura da Nespereira**. Campinas: Instituto Agrônômico, 1999. 36p. (Boletim técnico, 185).

Revistas:

Fruticultura Brasileira
Ciência Rural
Revista Brasileira de Agroecologia
Jornal da Fruta

IX- OBSERVAÇÕES/ACORDOS DIDÁTICOS

1. Não serão permitidas ausências da sala para resolver problemas administrativos e/ou burocráticos.
2. O uso de aparelhos eletrônicos como celular, *tablet*, computadores e calculadoras são proibidos, bem como livros de literatura, tanto em aulas teóricas como práticas. Somente serão permitidos quando solicitados para a realização de pesquisas sob a orientação do professor.
3. Não será permitida “cola” em prova. Quando comprovada, será retirada a prova e computado nota zero.

Rio do Sul, SC, 01 de agosto de 2016.

Cláudio Keske
Professor

Clenilson Sehnen Mota
Professor

Coordenação do Curso

Supervisão Pedagógica