



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA



## FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

<b>CÓDIGO:</b>	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> FRUTICULTURA	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> INSTITUTO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS		<b>SIGLA:</b> ICIAG
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 45 horas	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> 15 horas	<b>CH TOTAL:</b> 60 horas

1. **OBJETIVOS**

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

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. **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 sócio-econômica 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

#### **4. BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

1. HOFFMANN, A. et al. **Propagação de Plantas Frutíferas**. EMBRAPA.2005. 221p.
2. MELETTI, L. M. M. **Propagação de frutíferas tropicais**. Guaíba - RS.: Agropecuária, 2000. 239p
3. SANTOS-SEREJO, J.A. et al. **Fruticultura Tropical** : especies regionais e exóticas. EMBRAPA. 2009. 509p
4. SIMÃO, S. **Tratado de fruticultura**. Piracicaba - SP. : FEALQ, 1998. 760p.
5. SIQUEIRA, D. L.; PEREIRA, W.E. **Planejamento e implantação de pomar**. Viçosa: Aprenda Fácil, 2003. 172p.

#### **5. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

1. 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.
2. ALVARENGA, A.L.B; SARANTÓPOULOS, C.I. G.L.; TOLEDO, J.C. **Processamento mínimo de frutas e hortaliças**: tecnologia, qualidade e sistemas de embalagem. Ed. Embrapa, 2011. 144p.
3. ALVES, E. J. **A cultura da banana**: aspectos técnicos, socioeconômicos e agroindustriais. 2.ed. Brasília, DF: EMBRAPA,1999. 585 p
4. BRUCKNER, C.H. ; PICANÇO, M.C. **Maracujá**: Tecnologia de Produção, Pós-colheita, Agroindústria e Mercado. Ed. Cinco Continentes, 2001. 471p.
5. CASTRO, A.C.R. **Aspectos Práticos da Micropropagação de Plantas**. Ed. Embrapa, 2009. 385p.
6. JOSE, A.B.et al. **Maracujá** : Temas selecionados 1 - melhoria, morte prematura, polinização e taxonomia. Ed. Cinco Continentes, 1997. 70p.
7. 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.
8. KOLLER, O.C. ; et al. **Citricultura-Laranja**: Tecnologia de Produção, Pós-Colheita, Industrialização e Comercialização. Ed. Cinco Continentes, 2006. 400p.
9. MANICA, I. et al. **Manga** : Tecnologia, Produção, Pós-Colheita, Agroindústria e Exportação. Ed. Cinco Continentes, 2001. 617p.
10. MANICA, I. et al. **Abacaxi** : do plantio ao mercado. Ed. Cinco Continentes, 2000. 122p.
11. MANICA, I. et al. **Bananas** : do plantio ao amadurecimento. Ed. Cinco Continentes, 1998. 98p.
12. MANICA, I. et al. **Frutas Nativas, Silvestres e Exóticas 1 : Técnicas de Produção e Mercado**. Ed. Cinco Continentes, 2000. 327p.

13. MANICA, I. et al. **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.
14. MANICA, I.; et al. **Fruticultura tropical 6 : goiaba.** Ed. Cinco Continentes, 2000. 374p. Não tem
15. MANICA, I. et al. **Produção, industrialização e comércio mundial de citros.** Ed. Cinco Continentes, 2011. 307p. 2 ex.
16. MANICA, I.; MARTINS, D.S.; VENTURA, J.A. **Mamão: Tecnologia de produção pós-colheita, exportação, mercados.** Ed. Cinco Continentes, 2006. 361p.
17. MORETTI, C.L.; et al. **Manual de processamento mínimo de frutas e hortaliças.** Ed. Embrapa, 2007. 531p.
18. NACHTIGAL, J.A. et al. **Fisiologia e Manejo Pós-Colheita de Frutas de Clima Temperado.2.ed.** Ed. Cinco Continentes, 2001. 214p.
19. PENTEADO, S. R. **Manual de Fruticultura Ecológica.** , 2010. 240p.
20. PRADO, R.M. **Nutrição de Plantas Diagnose Foliar em Frutíferas.** FUNEP. 2012. 579p.
21. SILVA, D.B. et al. **Frutas do Cerrado.** Brasília : Embrapa, 2001.179p.
22. SOUZA, J.S.I. **Poda das plantas frutíferas.** Ed. Nobel, 2005. 192p.

## 6. APROVAÇÃO

Prof. Dr. Ricardo Falqueto Jorge  
Coordenador do Curso de Graduação em  
Agronomia *Campus* Monte Carmelo  
Portaria R Nº 879/2017

Prof. Dr. Beno Wendling  
Diretor do Instituto de Ciências Agrárias  
Portaria R Nº 889/2017



Documento assinado eletronicamente por **Ricardo Falqueto Jorge, Coordenador(a)**, em 30/10/2018, às 14:22, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Beno Wendling, Diretor(a)**, em 31/10/2018, às 10:00, 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 **0810997** e o código CRC **0B32764E**.