

 <p>COORDENAÇÃO DO PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM FITOTECNIA Av. Francisco Mota, 572, bairro Costa e Silva, CEP: 59625-900 Telefone: (84) 3317-8302 E-mail: pgfitotecnia@ufersa.edu.br Mossoró – Rio Grande do Norte</p>	PROGRAMA ANALÍTICO DE DISCIPLINA	13/04/21
---	---	-----------------

IDENTIFICAÇÃO							
DISCIPLINA	CITRICULTURA E CULTURA DA VIDEIRA					CÓDIGO	
DURAÇÃO EM SEMANAS	CARGA HORÁRIA SEMANAL						CARGA HORÁRIA TOTAL
15	TEÓRICAS	2	PRÁTICAS	2	TOTAL	4	60
NÚMERO DE CRÉDITOS	4			SEMESTRE		2º	
PRÉ-REQUISITOS				PRÉ OU CO-REQUISITOS			

EMENTA
<p>Origem e distribuição; Classificação botânica: Morfologia e anatomia das plantas; Variedades comerciais; Propagação: porta-enxertos; Planejamento e instalação de pomares; Tratos culturais: controles de plantas daninhas, nutrição e adubação, podas e desbastes; Fisiologia da produção; Pragas e doenças; Melhoramento dos citros; Colheita, pós-colheita e comercialização dos citros e da videira; Viagem técnica; Apresentação de seminários e experimento.</p>

CURSOS PARA OS QUAIS É MINISTRADA					
1.	Mestrado em Fitotecnia	OP	4.		
2.	Doutorado em Fitotecnia	OP	5.		
(OB) = OBRIGATÓRIA			(OP) = OPTATIVA		
PROFESSOR(ES) RESPONSÁVEL					
Prof. Vander Mendonça					

OBJETIVOS DA DISCIPLINA
<p>A disciplina "CITRICULTURA E CULTURA DA VIDEIRA" visa oferecer subsídios ao aluno para o aprendizado de todas as etapas da produção da uva e dos citros. Capacitando o aluno para realizar o planejamento agrícola com ênfase em aspectos de produção, praga e doenças, colheita e pós-colheita e comercialização da uva e das diferentes espécies cítricas.</p>

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	
UNIDADES E ASSUNTOS	Nº DE HORAS-AULA
Citricultura	
1. Origem e distribuição dos citros.....	2
2. Classificação botânica. Morfologia e anatomia das plantas cítricas.....	3
3. Variedades comerciais.	4
4. Propagação: porta-enxertos (Primeira aula prática).....	3
5. Planejamento e instalação de pomares cítricos (Segunda aula prática)	4
6. Tratos culturais (controles de plantas daninhas, nutrição e adubação, podas, desbastes) (Quarta aula prática).....	4
7. Fisiologia da produção.....	2
8. Pragas e doenças dos citros.....	4
9. Melhoramento dos citros.....	2
10. Colheita, pós-colheita e comercialização dos citros.....	2
Cultura da videira	
1. Origem, botânica e biologia da videira	3
2. Variedades comerciais.....	3
3. Propagação e Instalação da cultura da videira.....	3
4. Tratos culturais na cultura da videira.....	3
5. Melhoramento da cultura da videira.....	3
6. Nutrição e Adubação a videira.....	3
7. Irrigação da videira.....	3
8. Praga e doenças da videira.....	3
9. Colheita e pós-colheita da videira.....	3
10. Custo de Produção e rendimentos da cultura da videira.....	3

BIBLIOGRAFIA
BRASIL. Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária. Uva para exportação: aspectos técnicos da produção. Brasília: EMBRAPA-SPI, 1996. 53 p. (EMBRAPA-SPI. Série Publicações Técnicas FRUPEX, 25).
EMBRAPA. Recomendações para produção de videiras em sistemas de base ecológica. Embrapa Uva e Vinho, 68 p, 2007.

EMBRAPA. **Sistemas de produção de uvas viníferas**. Disponível na internet em <http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/sprod/viticultura/gdc.html>. Acessado em 30/11/2011.

FILHO, H. P. S.; OLIVEIRA, A. A. R. **Doenças fúngicas dos citros**. Informe Agropecuário, Belo Horizonte, v.22, n. 209, p.78-83, mar./abr., 2001.

GUERRA, A. G; MENDONÇA, V. **Cultura Dos Citros: plantio à comercialização**. Editora clube dos autores. 2° ed. 2017. 63p.

JÚNIOR, D. de M.; QUAGGIO, J. A.; CANTARELLA, H. **Calagem e adubação de citros**. Informe Agropecuário, Belo Horizonte, v.22, n. 209, p.39-46, mar./abr., 2001.

MATOS JÚNIOR, D.; NEGRI, J.D.; PIO, R.M.; POMPEU JÚNIOR, J. (editores). **Citros**. Campinas: IAC/FUNDAG, 2005, 929 p.

NASCIMENTO, A. S.do; SIMÕES, J. C.; KATO, C. M.; FOUREAUX, L. V. **Manejo integrado de pragas dos citros**. Informe Agropecuário, Belo Horizonte, v.22, n. 209, p.71-77, mar./abr., 2001

PARRA, J.R.P.; OLIVEIRA, H.N.; PINTO, A.S. **Guia ilustrado de pragas e insetos benéficos dos citros**. Piracicaba: A.S. Pinto, 2003. 140p.

PROTAS, J. F. da S. e CAMARGO, U. A. **Viticultura Brasileira: Panorama Setorial em 2010**. Brasília: SEBRAE; Bento Gonçalves: IBRAVIN: EMBRAPA UVA E VINHO, 2011.

POMMER, C.V. (Ed.) **UVA: tecnologia de produção, pós-colheita, mercado**. Porto Alegre: Cinco Continentes, 2003. 778p.

REZENDE, J.O.; FONSECA, A.F.J.; SHIBATA, R.T.; ROCHA, E.S.; FERNANDES, J.C.; BRANDÃO, F.J.C.; REZENDE, V.J.R.P. **Citricultura nos solos coesos dos tabuleiros costeiros: análise e recomendações**. Salvador, BA: SEAGRI, 2002, 97p. (Série Estudos Agrícolas, 3).

SANCHES, A. C. **Cultivo de citros: impacto em propriedades do solo**. Citricultura Atual, Cordeirópolis, SP, v.5, n. 28, p. 18-19, 2002.

SOUSA, J.S.I.de. **Viticultura brasileira: principais variedades e suas características**. Piracicaba: FEALQ, 2002. 368p.

WRUCK, D. S. M.; OLIVEIRA, J. R. de. **Doenças Bacterianas dos citros**. Informe Agropecuário, Belo Horizonte, v.22, n. 209, p.84-87, mar./abr., 2001.

Periódicos: Revista Laranja, Revista Fundecitrus, Revista Caatinga, Revista Brasileira de Fruticultura, Pesquisa Agropecuária Brasileira, Revista Ciências e Agrotecnologia, Revista Ceres, Scientia Agricola, Revista Bragantia, Revista Científica Rural, Revista Ciência Rural, Revista, Journal of American Society Horticultural Science, Journal of Horticultural Science, Hortscience, Indian Journal of Agricultural Sciences.

MÉTODO E AVALIAÇÃO

MÉTODO

A disciplina constará de aulas expositivas, aulas práticas e uma viagem técnica para observação de área em produção. Os alunos, no decorrer do curso, participarão em discussão e análise de artigos

publicados em revistas científicas relativas à cultura dos citros. Também apresentarão um seminário individual sobre tema relativo a cultura da videira e dos citros e elaborarão um projeto de pesquisa em grupo que deverá ser executado no decorrer do curso, através de um experimento em campo.

AVALIAÇÃO

- 1a) Unidade - Citricultura
- 2a) Unidades - Cultura da videira
- 3a) Apresentação de Seminário e experimento

A nota final do aluno será a média aritmética das três avaliações.

APROVAÇÃO

- 1 – Aprovada pelo Colegiado em ___/___/___ _____
Coordenador do PPGFITO
- 2 – Aprovada pelo CPPGIT/PROPPG em ___/___/___ _____
Presidente(a) do CPPGIT
- 3 – Aprovada pelo CONSEPE em ___/___/___ _____
Secretário(a) do CONSEPE