

 <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	FRUTICULTURA TROPICAL II					CÓDIGO	FTC0048
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; importância social, econômica e alimentar; botânica; melhoramento, clima e solo; propagação; instalação e condução dos pomares; pragas e doenças; colheita e pós-colheita e comercialização das seguintes espécies frutíferas: maracujazeiro, mangueira, goiabeira e coqueiro; viagem técnica; apresentação de seminários e montagem de experimento em campo.</p>

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

OBJETIVOS DA DISCIPLINA
<p>A disciplina "FRUTICULTURA TROPICAL II (Maracujá, Manga, Goiaba e Coco)" visa oferecer conhecimentos teóricos e práticos para o aprendizado de todas as etapas da produção das culturas: maracujazeiro, coqueiro, mangueira e goiabeira, capacitando o aluno para realizar o planejamento agrícola com ênfase em aspectos de produção, praga e doenças, colheita e pós-colheita e comercialização.</p>

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	
UNIDADES E ASSUNTOS	Nº DE HORAS-AULA
Cultura do Maracujazeiro:	
1. Origem; Importância social, econômica e alimentar; Botânica; melhoramento, clima e solo; propagação.....	04
2. Instalação e condução dos pomares.....	04
3. Pragas e doenças; Colheita e pós-colheita; Comercialização.....	04
Cultura do coqueiro:	
4. Origem; Importância social, econômica e alimentar; Botânica; melhoramento, clima e solo; propagação.....	04
5. Instalação e condução dos pomares.....	04
6. Pragas e doenças; Colheita e pós-colheita; Comercialização.....	04
Cultura da mangueira:	
7. Origem; Importância social, econômica e alimentar; Botânica; melhoramento, clima e solo; propagação.....	04
8. Instalação e condução dos pomares.....	04
9. Pragas e doenças; Colheita e pós-colheita; Comercialização.....	04
Cultura da goiabeira:	
10. Origem; Importância social, econômica e alimentar; Botânica; melhoramento, clima e solo; propagação.....	04
11. Instalação e condução dos pomares.....	04
12. Pragas e doenças; Colheita e pós-colheita; Comercialização.....	04
13. Viagem técnica.....	06
14. Apresentação de Seminários.....	03
15. Apresentação dos resultados dos experimentos.....	03

BIBLIOGRAFIA
ALBUQUERQUE, J. A. S. de; MOUCO, M. A. do C. Manga : indução floral. Petrolina: Embrapa Semi-Árido, 2000. 34 p. il. (Embrapa Semi-Árido. Circular Técnica; 47).
ALBUQUERQUE, J. A. S. de; MOUCO, M. A. do C.; SANTOS, S. D. dos. Mangueira - formação do pomar com alta densidade de plantio. Petrolina: Embrapa Semi-Árido, 2000. 6 p., il. (Embrapa Semi-Árido. Instruções Técnicas; 32).
Ferreira, J. M.S et al.; (eds.). Cultura do coqueiro no Brasil . 3ª ed. revisada e ampliada. Aracaju: EMBRAPA-SPI, 2018. 508p.

CARLOSO, B.A. **Cultivo do coqueiro-anão-verde**: tecnologias de produção. Vitória, ES: Incaper, 2013.120 p. il.

COSTA, A. de. F. S. da.; COSTA, A. N. da. (eds). **Tecnologias para produção de goiaba**. Vitória, ES: Incaper, 2003. 341p.

CUNHA, M. M. da; SANTOS FILHO, H. P.; NASCIMENTO, A. S. do. (Org.). **Manga**: fitossanidade. Brasília: Embrapa Comunicação para Transferência de Tecnologia, 2000. Cap. 3, p. 25-47, il. (Frutas do Brasil; 6).

Siqueira, D. L; Salomão, L. C. C ; Borém, A. **Manga**: do plantio à colheita: Editora UFV. Viçosa-MG, 1ª Ed. 2019, 277p

LIMA, A. A. **Maracujá**: produção e qualidade na passicultura: Embrapa Mandioca e Fruticultura, 2004. 396 p

MAGELA, G. G. **Cultivo do maracujá**: informações básicas / Geraldo Magela Gontijo. Brasília: Emater-DF, 2017.21 p. , il.

MENDONÇA, V; MENDONÇA, L.F. de M. **Fruticultura Tropical**: bananeira, cajueiro e mangueira. Mossoró-RN: Edufersa, 2013. 356p.

NETO, L. G.; SOARES, J. M.; TEIXEIRA, A. H. C.; MOURA, M. S. B. **Goiaba**. Produção. Ed NETO, L. G. Embrapa Semi-Árido. Petrolina-PE. Brasília: Embrapa. 2001. 72p. il; (Frutas do Brasil, 17).

PINTO, A. C. de Q.; MATOS, A. P. de; CUNHA, G. A. P. de. Variedades (cultivares). In: MATOS A. P. de (org.). **Manga**: Produção: aspectos técnicos. Cruz das Almas: Embrapa Mandioca e Fruticultura; Brasília: Embrapa Comunicação para Transferência de Tecnologia. 2000. 63 p. (Embrapa Comunicação para Transferência de Tecnologia: Frutas do Brasil; 4).

RUGGIERO, C. **Maracujá**: do plantio à colheita. Simpósio Brasileiro sobre a cultura do maracujazeiro. Jaboticabal: Funep, 1998.

SILVA, D.A.M. et alii. **Goiabeira** – cultivo sob condição irrigada. 2ªed. Recife: SEBRAE-PE. 2000. 40p.

Periódicos:

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, fruits, etc.

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 científica sobre as culturas do maracujazeiro, mangueira, goiabeira e coqueiro. Também apresentarão um seminário individual sobre tema relativo a uma das culturas e elaborarão um projeto de pesquisa em grupo que deverá ser executado no decorrer do curso, através de um experimento em campo.

AVALIAÇÃO

- 1a) Unidades 1 a 6
- 2a) Unidades 7 a 12
- 3a) Apresentação de Seminários 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