

**DISCIPLINA:** FISILOGIA E MANEJO DE FRUTEIRAS DE CLIMA TEMPERADO II

**PROFESSOR MINISTRANTE:** Dr. Leo Rufato e Dra. Aike Anneliese Kretzschmar

**CARGA HORÁRIA:** 60 horas/aula

**NÚMERO DE CRÉDITOS:** 04 (quatro) créditos

**OFERECIMENTO:** Segundo Semestre

**EMENTA:**

Características técnicas e produtivas, relação ambiente/frutífera; poda e condução; aspectos relevantes de manejo das culturas de videiras, macieiras, pereiras, pessegueiros, ameixeiras, quivizeiros, figueiras, caquizeiros e pequenos frutos (amora, framboesa, mirtilo e fisalis).

**OBJETIVOS**

Oportunizar aos mestrandos o conhecimento dos fundamentos técnico-científicos das videiras, macieira, pereira, pessegueiro, ameixeira, quivizeiros, figueiras, caquizeiros e pequenos frutos (amora, framboesa, mirtilo e fisalis).

Relacionar as questões ambientais com aspectos fisiológicos e práticas culturais atuais.

Estabelecer os fundamentos para explorar um pomar de forma racional, rentável e com menor impacto ambiental.

**BIBLIOGRAFIA:**

ANGELINI, R.; FIDEGHELLI, C.; PONTI, I.; **Il Melo**. Editora Art SPA, Coltura & Cultura, 2008, Milano, 448 p.

CASTRO, L. A. S., **Ameixa Produção**. 01. ed. Brasília: Embrapa Informações Tecnológicas, 2003. v. 01.

EPAMIG – Informe agropecuário. **Azeitona e azeite de oliva: tecnologias de produção**. V.27. 2006. Belo Horizonte, MG.

EPAGRI. **A cultura da macieira**. Editora EPAGRI, Florianópolis.2006, 743 p.

FERREE, D.C.; WARRINGTON, I.J.. **Apples: Botany, Production and Uses**. 2003, CABI Publishing, 634 p.

FIDEGHELLI, I. SANSAVINI, S. **Il Pesco. Moderni indirizzi di allevamento, coltivazione, difesa, irrigazione, nutrizione, conservazione, trasformazione e mercato**. Ed. Edagricole. Italy, 2005.

FREGONI, M. **Viticultura di qualità**. 2 ed. Piacenza : Stampa Grafi che Lama, 1999. 707 p.

GIL, G.F.; PSZCZÓLKOWSKI, P. **Viticultura: Fundamentos para optimizar producción y calidad**. Ediciones Universidade Católica de Chile, Santiago, Chile, 2015, 669 p.

JACKSON, R.S.; **Wine Science: Principles and Applications**, Academic Press, ELSEVIER, San Diego, 2014, 933 p.

MONTEIRO, L.B., MAY DE MIO, L.L., SERRAT, B.M. , MOTTA, A.C. E CUQUEL, f.l. **Fruteiras de caroço – uma visão ecológica**, UFPR, Curitiba, 2004, 309 p.

- 
- NACHTIGALL, Gilmar Ribeiro (Org.). **Maçã: Produção**. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2004.
- NORA, I.; SUGIURA, T. Pragas da pereira. In: EPAGRI. **Nashi, a pêra japonesa**. Florianópolis: Epagri/Jica, 2001.
- POMMER, C. V. (Org.). **UVA: tecnologia de produção, pós-colheita, mercado**. 1. ed. Porto Alegre: Cinco Continentes, 2003. v. 1.
- RASEIRA, A.; PEREIRA, J.F.M.; MEDEIROS, A.R.M. de; CARVALHO, F.L.C. **A Cultura do pessegueiro**. Brasília: Embrapa-SPI; Pelotas: Embrapa-CPACT, 1998.
- RUFATO, L; KRETZSCHMAR, A. A. ;BOGO,A. Série Fruticultura: **A Cultura da Pereira**.Florianópolis: DIOESC, 2012, 274 p.
- SOARES, J. SILVA, A. MARQUES, H. **O livro da Pêra Rocha**. Segundo volume. Ed. Associação de Produtores de Pêra Rocha, 2003.
- WARRINGTON I.J., Weston G.C. (editors), **Kiwifruit: Science and Management**. Ray Richards Publisher, New Zealand Society for Horticultural Science.