

## EMPRESA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA DE MINAS GERAIS INSTITUTO TECNOLÓGICO DE AGROPECUÁRIA DE PITANGUI

### PROGRAMA ANALÍTICO DA DISCIPLINA

DISCIPLINA	
<b>Cafeicultura</b>	
<b>Ano de aprovação:</b> 2025	<b>Semestre de oferecimento:</b> II
<b>Código:</b> ITAP 441	
Carga horária total: 30 h Carga horária em sala de aula: 20 h Carga horária em laboratório: 5 h Carga horária na Fazenda-Escola: 5 h Carga horária em outro ambiente: 0 h  Carga horária semanal de estudo individual ou em grupo, dedicado à disciplina: 2 h	
OBJETIVOS	
Ao fim da disciplina, o estudante deverá ser capaz de:  <ol style="list-style-type: none"><li>1. Compreender os princípios e importâncias da cafeicultura</li><li>2. Planejar e executar as atividades de produção de mudas</li><li>3. Planejar e executar as atividades de plantio analisando o crescimento das plantas</li><li>4. Utilizar técnicas de manejo de adubação e controle de pragas, doenças e plantas daninhas</li><li>5. Planejar e executar as atividades de colheita, pós colheita</li><li>6. Aplicar técnicas de manejo sustentável</li><li>7. Entender sobre as novas tecnologias na cadeia cafeeira.</li></ol>	
EMENTA	
Origem e importância socioeconômica da cafeicultura. Classificação morfológica e fisiológica do cafeeiro. Formação de mudas por sementes. Formação de mudas por propagação vegetativa. Implantação da lavoura. Podas do cafeeiro. Manejo da lavoura. Colheita. Pós-colheita. Tecnologias na cultura cafeeira.	
PRÉ E CO-REQUISITOS	
Pré-requisito: ITAP 220 - Fisiologia vegetal e ITAP 321- Fertilidade do solo	Co-requisito: Não se aplica
MODALIDADE	
<input checked="" type="checkbox"/> Presencial <input type="checkbox"/> Semipresencial  Carga Horária na modalidade a distância: Não se aplica	

CONTEÚDO					
Tópicos e Sub-Tópicos	T	P	ED	Pj	Tot
1. Origem e importância socioeconômica da cafeicultura 1. Lendas do café 2. Os primeiros cultivos 3. Chegada no Brasil 4. Importância econômica 5. Panorama atuais	01h	00h	00h	00h	01h
2. Classificação morfológica e fisiológica do cafeeiro 2. Morfologia do cafeeiro (Arábica e Canephora) 3. Ecofisiologia 4. Fenologia	02h	02h	00h	00h	04h
3. Formação de mudas por sementes  1. Escolha de recipiente 2. Preparo do substrato 3. Canteiro 4. Aclimação 5. Viveiro	02h	01h	00h	00h	03h
4. Formação de mudas por propagação vegetativa  1. Estaquia 2. Embriogenese somática 3. Micropropagação 3. Enxertia	01h	00h	00h	00h	01h
5. Implantação da lavoura  1. Planejamento 2. Escolha da área 3. Definição de cultivares 4. Limpeza da área 5. Amostragem do solo 6. Correção com calcário 7. Correção com gesso 8. Subsolação 9. Abertura de sulcos e covas 10. Plantio 11. Adubação de Plantio 12. Adubação de pós- plantio 13. Amostragem foliar	02h	00h	00h	00h	02h
6. Podas do cafeeiro  1. Podas e sua importância 2. Receita 3. Decote 4. Esqueletamento 5. Safra Zero 6. Deponte 7. Desbrota 8. Época para realizações das podas	02h	01h	00h	00h	03h
7. Manejo da lavoura  Doenças	04h	02h	00h	00h	06h

1. Principais doenças do cafeeiro 2. Ferrugem 3. Cercospora 4. Mancha de phoma 5. Mancha areolada 6. Mancha anular Pragas 7. Principais pragas do cafeeiro 8. Bicho mineiro 9. Broca 10. Ácaro vermelho 11. Ácaro branco 12. Cigarra 13. Nematoides Plantas Daninhas 14. Principais plantas daninhas do cafeeiro 15. Manejo integrado 16. Caruru 17. Buva 18. Picão-preto 19. Tiririca 20. Capim- amargoso 21. Capim pé-de- galinha 22. Corda- de- viola					
8. Colheita  1. Etapa pré- colheita 2. Colheita plena manual 3. Colheita plena semimecanizada 4. Colheita plena mecanizada 5. Colheita seletiva	02h	00h	00h	00h	02h
9. Pós-Colheita  1. Lavagem e separação 2.As modalidades de preparo do café (processamento) 3. Preparo via seca 4. Preparo via úmida 5. Cereja descascado 6. Terreiro 7. Classificação de grãos 8 .Peneira 7. Armazenamento 8. Beneficiamento	02h	02h	00h	00h	04h
10.Tecnologias na cultura cafeeira  1.Ferramentas e Aplicabilidades Cafeeiras	02h	02h	00h	00h	04h
	h	h	h	h	h
	h	h	h	h	h
	h	h	h	h	h
	h	h	h	h	h
	h	h	h	h	h



	h	h	h	h	h
	h	h	h	h	h
	h	h	h	h	h
	h	h	h	h	h
	h	h	h	h	h
<b>Total:</b>	20h	10h	00h	00h	00h

□ (T) Teórica; (P) Prática; (ED) Estudo Dirigido; (Pj) Projeto; (Tot) Total

Carga horária	Descrição da metodologia utilizada	
Teórica	<b>Tipo de Aula:</b> <input checked="" type="checkbox"/> Expositiva dialogada <input type="checkbox"/> Estudos dirigidos <input type="checkbox"/> Sala de aula invertida <input checked="" type="checkbox"/> Debates moderados Outros formatos aula:	<b>Recursos utilizados:</b> <input checked="" type="checkbox"/> Quadro convencional <input checked="" type="checkbox"/> TV/Projeto multimídia <input type="checkbox"/> Quadro digital <input type="checkbox"/> Aparelho de som Outros recursos utilizados:
Prática	<b>Tipo de Aula:</b> Demonstração em campo sobre a morfologia, fenologia e fisiologia do cafeeiro. Exposição sobre diferenças de cultivares. Técnicas de formação de mudas, plantio, adubação e manejo de pragas, doenças e plantas daninhas. Demonstração sobre classificação dos grãos de café	<b>Recursos utilizados:</b> Equipamentos portáteis, adubos, hidrogel, tubetes, saquinho de mudas, tipos de grãos de café, frutos de café, ramo plagiotrópico de café, planta de café.
Estudo Dirigido		
Projeto		
Recursos auxiliares	<input checked="" type="checkbox"/> Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) <input type="checkbox"/> Tutoriais <input checked="" type="checkbox"/> Vídeos <i>on-line</i> <input type="checkbox"/> Material didático <input checked="" type="checkbox"/> Transporte Outros recursos:	

Bibliografias básicas	
Descrição	Exemplares
ANDRADE, O. C. S. <b>O manual da cafeicultura</b> : do plantio à pós colheita. [SL]: Portal do cafeicultor, 2020, 236 p.	
CARVALHO, G. R.; FERREIRA, A. D.; ANDRADE, V. T.; BOTELHO, C. E.; CARVALHO, J. P. F. <b>Cafeicultura do Cerrado</b> . Belo Horizonte: EPAMIG, 2021. 125p.	
MOLDVAER, A. <b>O livro do café</b> . São Paulo: Publifolha, 2016. 224 p.	
COFFEE SCIENCE. Lavras: Editora UFLA, 2006. ISSN 1984-3909.	
Bibliografias complementares	
Descrição	Exemplares

CARVALHO, C. H. S. <b>Cultivares de café</b> . EMBRAPA, 2008, 247 p.	
FONSECA, A. F.A.; SAKIYAMA, N.; BOREM, A. <b>Café conilon</b> : do plantio a colheita. Viçosa: 2015. 257p.	
REIS, P. R.; CUNHA, R. L. <b>Café arábica</b> : do plantio a colheita. Volume1. Epamig: Lavras, 2010. 896 p.	
REIS, P. R.; CUNHA, R. L.; CARVALHO, G. R. <b>Café arábica</b> : da pós colheita ao consumo. Volume 2. Epamig: Lavras, 2011. 734 p.	
SILVA, F. M.; ALVEZ, M. C. <b>Cafeicultura de precisão</b> , 2013. 227 p	