



Departamento de Agronomia
Centro de Ciências Agrárias e Engenharias
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

**CONCURSO PÚBLICO PARA PROFESSOR EFETIVO
EDITAL Nº 03, DE 26 DE FEVEREIRO DE 2024**

ÁREA: Agronomia (código CNPq 5.01.00.00-9)

SUBÁREA: Fitotecnia (código da subárea CNPq: 5.01.03.00-8)

CÓDIGO DO CANDIDATO: 202403FIT08

Alegre, 24 de junho de 2024

Introdução

Peizada branca, não seria necessário reafirmar a cobertura desta prova. Estou falando de outro assunto.

A cultura do amendoim (Arachis hypogaea L.) Tem participação expressiva no mercado mundial de grãos, sendo a quarta oleaginosa mais produzida. O amendoim tem como centros de origem a região conhecida como El Chaco que compreende o norte da Argentina, Paraguai, Bolívia e parte do Estado de Mato Grosso no Brasil. A partir da colonização Europeia a espécie foi disseminada primeiro na Europa e atualmente é cultivada em países dos cinco continentes. Os maiores produtores são a China, a Índia, os Estados Unidos (com destaque para o Estado da Geórgia) e a Nigéria. O Brasil ocupa a 11ª posição em volume de produção, sendo que 90% do volume produzido é realizado no Estado de São Paulo.

A espécie Arachis hypogaea L. pertence à família das Fabáceas e as variedades comumente utilizadas podem ser divididas em quatro grupos agronomias, a saber rummel, virginia, spanish e rufina. As variedades rummel e virginia são de ~~colheita~~ porte rasteiro e as variedades do tipo spanish e rufina são de porte ereto.

Varietades de porte rasteiro tem sua cultura recomendada para sistemas mecanizados de produção e as variedades de porte alto podem ser uma ótima opção para locais onde a mecanização não está disponível e deseja-se uma melhor ergonomia durante as etapas de cultivo e o produto colhido.

O produto principal são os grãos que crescem nos vagens. Estes podem ser consumidos in natura, assados, cozidos (forma muito comum no Estado de Sergipe), salgados ou ainda na forma de doces. A partir dos grãos também é extraído o conteúdo líquido, o qual pode ser refinado para uso na alimentação humana ou até mesmo ser refinado para uso como biodiesel. Um outro destino comum dos grãos é a produção de farinha de amendoim.

Os grãos se desenvolvem dentro das vagens, estas que tem sua origem a partir de uma estrutura resultante da flor fundada, o ginóforo. O ginóforo cresce a partir da parte aérea da planta e cresce em sentido geotrópico, penetrando no solo. É a partir da sua extremidade em subsuperfície que as vagens são desenvolvidas.

Fitologia

Para fins de diálogo entre técnicos, pesquisadores e interessados são apresentadas escalas fitológicas que objetivam resumatizar os estádios de desenvolvimento de um indivíduo:

V_0 \rightarrow compreende o período entre a germinação e a emergência dos cotilédons acima da superfície do solo;

V_1 \rightarrow compreende o período entre a emergência dos cotilédons e o aparecimento da primeira folha composta;

$V_1, V_2 \dots V_n$ \rightarrow Essa identificação é usada para apontar o momento do estágio vegetativo sendo que os números indicam o número de folhas compostas presentes nas plantas

em seguida são identificados os estádios reprodutivos:

R_1 \rightarrow caracteriza emergência do ginóforo

R_2 \rightarrow é o momento em que o ginóforo perfura o solo

A partir do estágio R_3 as análises de estágio fitológico exigem que a planta seja colhida a

fim de se observar o estado da raiz e dos
grãos.

R3 -> momento em que as raízes apresentam
seu formato típico

R5 -> momento em que a o início da formação
de grãos

R6 -> grãos em seu formato completo

R7 -> grãos no ponto de colheita

R8 -> grãos passados do ponto de colheita

É importante ressaltar que a contagem do
percentual de grãos ou raiz irá definir a
classificação do estado fenológico, e esta por
vezes é definida pela equipe técnica de campo

O amendoim tem seu potencial de germinação
máximo entre as temperaturas de 32°C a 34°C.
Temperaturas menores que 38°C tendem a reduzir
a velocidade de germinação afetando a população
de plantas final e consequentemente a produtivi-
dade