

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO - AGRONOMIA

USO DE PRODUTOS BIOLÓGICOS NO CRESCIMENTO DO CAFEIEIRO

Eduarda Coelho Teodoro (duda.coelho.t@hotmail.com)

Maria Fernanda Borges Resende (maria.resende@aluno.unifenas.br)

Gyovanna Bastos Cheberle (gyovanna.cheberle@aluno.unifenas.br)

Vinicius Ferreira Fernandes (vinicius.fernandes@aluno.unifenas.br)

Joice Micaela Portugal (joice.portugal@aluno.unifenas.br)

Maria Eduarda Carvalho Assaid Simão (Maria.simao@aluno.unifenas.br)

Esse projeto tem por objetivo avaliar a influência de produtos biológicos no desenvolvimento do cafeeiro. O experimento foi realizado na área experimental do Instituto Federal do Sul de Minas, campus de Machado. A cidade de Machado está localizada no sul de Minas Gerais. A altitude média da região é de 800m e o clima é caracterizado como Temperado Chuvoso Quente.

Indicam que o município apresenta características de inverno seco e verão quente e úmido, com médias anuais de precipitação em torno de 1470mm. As temperaturas por sua vez variam de 11°C a 29°C.

No momento da realização do experimento a cultura já se encontrava implementada há três anos. Assim, foram realizadas aplicações dos tratamentos em dois momentos. A primeira aplicação foi em fevereiro do dia 23 de 2024 e a segunda aplicação foi realizada no dia 24 de maio de 2024. O experimento consiste em nove tratamentos e quatro repetições, totalizando 216 unidades

experimentais. Para tanto, será utilizado delineamento em blocos casualizados (DBC), utilizando oito plantas, sendo seis úteis e duas de descarte (bordadura).

Os tratamentos foram: 1 Controle- Sem aplicação ,2 Controle Químico ,3 Bacillus subtilis, 4 Bacillus amyloliquefaciens, 5 Bacillus velezensis, 6 Bacillus subtilis + Bacillus amyloliquefaciens, 7 Bacillus subtilis + Bacillus velezensis, 8 Bacillus amyloliquefaciens + Bacillus velezensis e 9 Bacillus subtilis +Bacillus amyloliquefaciens + Bacillus velezensis.

Posteriormente, serão avaliados os parâmetros de crescimento da planta, como diâmetro do caule (DC), altura da parte aérea (cm), diâmetro de copa (cm) e o índice de clorofila de Falker (IGC). O índice de clorofila será medido por meio do aparelho Clorofilog CFL 1030, obtendo-se os valores de ICGA, B e total. As avaliações de altura serão realizadas considerando a partir da superfície do solo até o último ramo ortotrópico, com ajuda de uma régua. O diâmetro do caule será contabilizado com o auxílio de um paquímetro, logo acima da superfície do solo. O diâmetro da copa será medido através de uma trena. Ao final os valores serão submetidos à análise de variância, onde serão testadas as hipóteses de interesse pelo teste F a 5% de probabilidade. Para as variáveis que apresentarem efeito significativo, será realizado o teste de médias de Scott-Knott, por meio do software SISVAR.

Palavras-chave: café; cultura ; tratamentos.