



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL
CURSO SUPERIOR DE BACHARELADO EM AGRONOMIA

PLANO DE DISCIPLINA

Disciplina: Tecnologia do Processamento Vitivinícola I		Código da Disciplina: ENO 825
Carga Horária Total: 45 horas	Carga Horária Teórica: 25 horas	Carga Horária Prática: 20 horas

EMENTA

Conhecimento da origem da produção vitivinícola, sua evolução e a importância da produção de uvas até seu processamento, incluindo normas e especificações técnicas, atendendo a legislação vigente.

OBJETIVOS

Objetivo Geral

Proporcionar o conhecimento sobre a produção vitivinícola, compreendendo da produção de uvas até seu processamento, baseado nas normas e especificações técnicas, atendendo à legislação vigente.

Objetivos Específicos

- Conhecer a importância histórica da evolução da vitivinicultura mundial;
- Compreender o perfil das uvas em atendimento aos requisitos mínimos para o processamento, tendo em vista sua composição físico-química e sensorial;
- Entender a necessidade do acompanhamento evolutivo da maturação das uvas, tendo como ferramenta as análises laboratoriais voltadas para a definição do momento adequado da colheita;
- Dominar o conhecimento das normas técnicas de produção, circulação e comercialização do vinho e derivados da uva e do vinho, conforme orienta a legislação vigente específica do setor.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO DISCRIMINADO

Aulas Teóricas

- Aspecto histórico, importância econômica e sociocultural da vitivinicultura (4 horas)
- Principais países e regiões produtoras de uvas e seus derivados (6 horas)
- Principais variedades de uva destinadas ao processamento (2 horas)
- Composição físico-química da uva destinada ao processamento (2 horas)
- Controle de maturação e análises físico-químicas para definição do momento de colheita (2 horas)
- Legislação vitivinícola (3 horas)
- Classificação dos vinhos e derivados da uva e do vinho (4 horas)
- Análise sensorial de uvas (1 hora)
- Análise sensorial de vinhos (1 hora)

Aulas Práticas

- Conhecimento da estrutura de laboratório necessária para a realização das análises da uva e do vinho (2 horas)
- Controle de maturação e análises físico-químicas para definição do momento de colheita (2 horas)

- Principais variedades de uva destinadas ao processamento (2 horas)
- Análise sensorial de uvas (1 hora)
- Análise sensorial de vinhos (6 horas)
- Acesso à legislação vitivinícola (1 hora)

Atividades Avaliativas (6 horas)

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Aulas expositivas e dialogadas/discursivas, utilizando equipamento multimídia DataShow e/ou quadro branco e pincel; Aulas práticas em campo e laboratório, utilizando-se das instalações do setor de viticultura do *Campus* e da Escola do Vinho. Aulas práticas. Visitas técnicas.

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO (Instrumentos e valores)

1ª Avaliação: Prova com questões objetivas e/ou discursivas – Valor: 0 a 10.

2ª Avaliação: Prova com questões objetivas e/ou discursivas + relatório de aulas práticas – Valor: 0 a 10.

3ª Avaliação: Prova com questões objetivas e/ou discursivas – Valor: 0 a 10.

REFERÊNCIAS

BLOUIN, Jacques. **Maduración y madurez de la uva**. Madri: Mundi-Prensa, 2004.

GIOVANNINI, Eduardo . **Produção de uvas para vinho, suco e mesa**. Porto Alegre: Renascença, 2005. Vol. Único;

MIELE, ALBERTO; MIOLO, ADRIANO. 2003. **O Sabor do Vinho**. Bento Gonçalves: Vinícola Miolo: Embrapa Uva e Vinho.

PEYNAUD, Émile; BLOUIN, Jacques; STAHEL, Monica; LAMELO, José Luiz Alvim. **O gosto do vinho: o grande livro da degustação**. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2010.

Complementar

GIOVANNINI, Eduardo. **Viticultura e enologia : elaboração de grandes vinhos nos terroirs brasileiros**. Bento Gonçalves: IFRS, 2009.

LEÃO, Patrícia Coelho de Souza; SOARES, José Monteiro. **A Viticultura no semi-árido brasileiro**. Petrolina: EMBRAPA, 2000.

RATTI, R. 1984. **Como degustar os vinhos - Manual do degustador**. Bento Gonçalves: Edições AEB Latino Americano.