

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

1º PERÍODO

DISCIPLINA:

REDAÇÃO CIENTÍFICA

CARGA HORÁRIA: 45 HORAS

EMENTA:

Abordagem sobre como tornar o estudo e a aprendizagens mais eficazes; Como as estratégias de leituras contribuem para o aprimoramento da capacidade de apreensão dos textos científicos. Aprofundamento teórico e prático dos tipos de pesquisa, métodos dedutivo e indutivo. Apresentação de técnicas que facilitem a leitura e a escrita de textos científicos e de projetos de pesquisas, tais como o fichamento, resumo, resenhas e paráfrases, bem como os tipos de linguagem para os textos do mundo do trabalho.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

Leitura e produção de textos de diversos gêneros textuais.
Adequação da Linguagem ao Destinatário – língua oral e escrita
Definições Operacionais (discurso, enunciado, texto, textura, registro, argumentação, denotação, persuasão).
Os Tipos, Níveis de Leitura e Objetivos da Leitura
Teoria da Comunicação (Concepções de Linguagem)
As Funções da Linguagem
A Linguagem escrita e a oral (Mídium e discurso)
Coesão e Coerências Textuais
Produção de textos de diversos gêneros e tipologias textuais
Produção de textos técnicos: atas, relatórios, ofícios, cartas, projetos de pesquisa com um tema escolhido pelo aluno dentro do curso de Viticultura e Enologia.

OBJETIVOS GERAIS:

- Possibilitar o êxito do profissional na hora da escolha do vocabulário, do tipo de texto, do nível adequado de cada comunicação, oral ou escrita.
- Compreender os processos de comunicação da redação empresarial e científica dotando os alunos de estratégias de leituras e estudo para que possam escrever bem, de forma adequada a cada situação por meio das técnicas ensinadas, (Resumo, resenha, fichamento, etc);
- Identificar as possibilidades do uso da língua e seus diferentes registros, dialetos observáveis na escrita e na oralidade em seus diversos contextos.
- Mostrar que a lógica da argumentação não se restringe à frase, mas incorpora-a no plano do discurso.
- Permitir que o aluno analise e produza discursos argumentativos/persuasivos, sínteses, resenhas, tendo em vista as necessidades reais de interação social do curso de Viticultura e Enologia.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

TOMASI, C.; MEDEIROS, J. B. Comunicação científica: normas técnicas para redação científica. São Paulo: Atlas, 2008. 256 p.
ANDRADE, M. M. de; MEDEIROS, J. B. Comunicação em língua portuguesa: normas para elaboração de trabalho de conclusão de curso (TCC). 5. ed São Paulo Atlas, 2009. 411 p.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

MEDEIROS, J. B. Correspondência: técnicas de comunicação criativa. São Paulo: Atlas, 2008. 368 p.
TOMASI, C.; MEDEIROS, J. B. Ortografia: novo acordo ortográfico da Língua Portuguesa. 2ed. São Paulo: Atlas, 2009. 240 p.
MEDEIROS, J. B. Português instrumental: contém técnicas de elaboração de trabalho de conclusão de curso (TCC). 9. ed São Paulo: Atlas, 2010. 442 p.
MEDEIROS, J. B. Redação científica: a prática de fichamentos, resumos, resenhas. 11. ed São Paulo: Atlas, 2009. 321 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ALMEIDA, A. F. de; ALMEIDA, V. S. R. de. Português Básico: gramática, redação e texto. 4ed. (revista e ampliada). São Paulo: Atlas, 1999.
BECHARA, E. Moderna gramática portuguesa. 37.ed. (revista. e ampliada). Rio de Janeiro: Lucerna, 1999.
CÂMARA JR. J. M. Manual de Comunicação Oral e Escrita. São Paulo: Ática, 1998.
CHALHUB, S. Funções da Linguagem. 11a ed. São Paulo: Ática, 2003.
CHALHUB, S. Metalinguagem. 4a ed. São Paulo: Ática, 2002.
CITELLI, A. Texto Argumentativo, O. São Paulo: Scipione, 2002.
CITELLI, A. Linguagem e Persuasão. São Paulo: Ática, 2002.
FARACO, C. A.; TEZZA, C. Prática de Texto para Estudantes Universitários. Petrópolis: Vozes. 1992.
FÁVERO, L. L. Coesão e Coerências Textuais. São Paulo: Ática, 1991.
FIORIN JÚNIOR, J. D.; SAVIOLI, F. P. Para Entender o Texto: Leitura e Redação. 16a ed. São Paulo: Ática, 2003.
FIORIN JÚNIOR, J. D. Linguagem e Ideologia. 7a ed. São Paulo: Ática, 2003.
FIORIN JÚNIOR, J. D. Elementos de Análise do Discurso. 11a ed. São Paulo: Contexto, 2002.
GARCIA, O. M. Comunicação em prosa moderna. Rio de Janeiro: FGV, 1976.
GNERRE, M. Linguagem, Escrita e Poder. 2a ed. São Paulo: Martins Fontes, 1998.
GUIMARÃES, E.. A articulação do texto. São Paulo: Ática, 1990.

DISCIPLINA:
MATEMÁTICA BÁSICA

CARGA HORÁRIA: 45 horas

EMENTA:
Estudo de numéricos reais, módulo, potência e raiz, equações e inequações, polinômios, função de variável real e seus gráficos, trigonometria.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

1. Numéricos Reais
 - 1.1. N, Z, Q, R
 - 1.2. Reta Orientada;

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

1.3. Intervalos.

2. Módulo, Potência e Raiz

- 2.1. Módulo: definição e interpretação na reta numérica;
- 2.2. Raízes: propriedades algébricas;
- 2.3. Potenciação: propriedades algébricas.

3. Equações e Inequações

- 3.1. Equações e inequações que envolvem termos de primeiro e segundo grau com módulo;
- 3.2. Representação das soluções de equações e inequações na reta numérica e no plano.

4. Polinômios

- 4.1. Fatoração e divisão de polinômios;
- 4.2. Teorema de Briot-Ruffini;
- 4.3. Decomposição em fatores lineares e quadráticos.

5. Função de variável real e seus gráficos

- 5.1. Domínio, contradomínio, imagem e gráfico;
- 5.2. Leitura gráfica de funções;
- 5.3. Funções do primeiro e segundo graus;
- 5.4. Funções exponenciais e logarítmicas;
- 5.5. Simetria em gráficos.
- 5.6. Transformações no gráfico: translação, expansão, contração e composição com módulo;
- 5.7. Função inversa.
- 5.8. Função Composta.

6. Trigonometria

- 6.1. Arcos e ângulos;
- 6.2. Ciclo trigonométrico
- 6.3. Relações fundamentais;
- 6.4. Função seno;
- 6.5. Função cosseno;
- 6.6. Função tangente e função cotangente;
- 6.7. Função secante e função cossecante;

OBJETIVOS GERAIS:

Desenvolver a capacidade de ler, interpretar, generalizar, abstrair, deduzir e de analisar a realidade de que nos cerca através da resolução de problemas.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

DEMANA, F. et al. Pré-cálculo. 2ª ed. São Paulo: Pearson, 2013.
FLEMMING, D. M., GONÇALVES, M. B. Cálculo A: Funções, Limite, Derivação e Integração. 6ª ed. São Paulo: Pearson, 2007.
MEDEIROS, V. Z. et al. Pré-Cálculo, 2ª ed. Revista e atualizada. São Paulo: Cengage Learning, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ANTON, H. et AL. Cálculo. vol. 1. 8ª ed. Porto Alegre, Bookman, 2007.
LARSON, Ron. Cálculo Aplicado. 8ª Ed. São Paulo: Cengage Learnig, 2011.
STEWART, J. Cálculo. Vol. I. 6ª ed. São Paulo: Cengage, 2010.
THOMAS, George B. Cálculo. Vol. I, 12ª ed. São Paulo: Pearson, 2013.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

DISCIPLINA:
INFORMÁTICA APLICADA

CARGA HORÁRIA: 45 horas

EMENTA:

Operação dos Sistemas Operacionais Windows e Linux. Estudo das principais ferramentas de software usadas na produção diária de documentos. Visão crítica sobre uso de software sob o ponto de vista da segurança e da ética.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- 1.1 Bits e Bytes
- 1.2 Hardware
 - 1.2.1 Periféricos
 - 1.2.2 Placa Mãe
 - 1.2.3 Processador
 - 1.2.4 Memória
- 1.3 Software
 - 1.3.1 Sistemas Operacionais
 - 1.3.2 Soft. de Sistema
 - 1.3.3 Aplicativos
- 2.1 Software Livre
- 2.2 Histórico do Linux
- 2.3 Sistema de Arquivo
- 2.4 Permissões
- 2.5 Comandos Básicos
- 2.6 GUI
 - 3.1 Visão Geral
 - 3.2 Libre Write
 - 3.2.1 Interface e Barra de Espaço
 - 3.2.2 Movendo-se pelo documento
 - 3.2.3 Trabalhando com Texto
 - 3.2.4 Formatando o Texto
 - 3.2.5 Formatando Páginas
 - 3.2.6 Adicionar Anotações
 - 3.2.7 Sumário, índices e bibliografias
 - 3.2.8 Usando a Mala direta
 - 3.2.9 Usando Campos
 - 3.2.10 Ligando com partes do documento
 - 3.2.11 Criando Formulários
- 3.3 Libre Calc

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

- 3.2.1 Janela Principal
- 3.2.2 Navegando dentro das planilhas
- 3.2.3 Opções de Visualização
- 3.2.4 Digitando dados utilizando o teclado
- 3.2.5 Compartilhar conteúdo entre folhas
- 3.2.6 Validando Conteúdo da Célula
- 3.2.7 Editando dados
- 3.2.8 Formatando dados
- 3.2.9 Utilizando temas
- 3.2.10 Formatação Condicional
- 3.2.11 Escondendo e exibindo dados
- 3.4 Libre Impress
 - 3.4.1 Janela Principal
 - 3.4.2 Exibições da Área de Trabalho
 - 3.4.3 Nova Apresentação
 - 3.4.4 Formatando a apresentação
 - 3.4.5 Adicionando e Formatando texto
 - 3.4.6 Imagens, tabelas, gráficos, filmes
 - 3.4.7 Comentários
 - 3.4.8 Configurando a apresentação
 - 3.4.9 Executando a apresentação
- 3.5 Libre Base
 - 3.5.1 Introdução
 - 3.5.2 Planejando e criando um BD
 - 3.5.3 Criando as tabelas
 - 3.5.4 Relações entre tabelas
 - 3.5.5 Formulários
 - 3.5.6 Inserindo dados em Formulário
 - 3.5.7 Consultas
 - 3.5.8 Relatórios
 - 3.5.9 Outras Fontes de dados
- 3.6 Libre Draw
 - 3.6.1 Introdução
 - 3.6.2 Área de Trabalho
 - 3.6.3 Posicionando objetos
 - 3.6.4 Formas básicas
 - 3.6.5 Desenhando Formas geométricas
 - 3.6.6 Selecionando Objetos
 - 3.6.7 Movendo Objetos Dinamicamente
 - 3.6.8 Efeitos Especiais
 - 3.6.9 Combinando Múltiplos objetos
 - 3.6.10 Objetos 3D
- 4. Internet

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

4.1 Protocolos/Aplicações

4.2 Sites

4.3 E-mail

4.3.1 Clientes de e-mail

5.1 Conceitos

5.2 Juros Simples

5.3 Juros Compostos

5.4 Gráficos

OBJETIVOS GERAIS:

Esclarecer os conceitos essenciais em Informática e possibilitar o uso dos principais Sistemas Operacionais e ferramentas de produtividade sob a perspectiva do uso de ferramentas livre com o finalidade da redução de custo para as empresas e indivíduos e como uma alternativa viável à pirataria de software.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

Compreender os conceitos de bits, bytes, hardware e software;
Compreender as semelhanças e diferenças entre os sistemas operacionais Windows e Linux;
Operacionalizar as ferramentas de produtividade do LibreOffice nas plataformas Windows e Linux;
Compreender os conceitos por trás da Internet e seus protocolos;
Aplicar conceitos de Matemática Financeira às Planilhas Eletrônicas;

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

INTEL, Software Livre, http://www.nextgenerationcenter.com/detalle-curso/Software_Livre.aspx?PageID=1.
LIBREOFFICE, Guia do Iniciante, <https://wiki.documentfoundation.org/images/3/3e/0100GS3-GuiadoIniciante-ptbr.pdf>.
RAGGI, Emilio, Beginning Ubuntu Linux, Fifth Edition, Ed. Apress, USA, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

SILVA, G. M. da. Guia Foca GNU/Linux, http://www.guiafoca.org/?page_id=238, acessado em 30 de out. 2013.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

DISCIPLINA:
LÍNGUA ESPANHOLA (INSTRUMENTAL)

CARGA HORÁRIA: 45 horas

EMENTA:

Introdução de estruturas básicas da língua Espanhola necessárias à leitura e compreensão de textos escritos, tendo em conta a área acadêmica em foco; Vocabulário específico voltado para o universo do vinho.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Introdução ao idioma espanhol: origem, importância e informações culturais;
- Desenvolvimento e ampliação da compreensão escrita através da leitura – dentro de um conceito mais amplo, e interpretação de textos utilizando estratégias segundo o objetivo proposto;
- Introdução de estruturas básicas da língua Espanhola necessárias à compreensão leitora: alfabeto gráfico e fonético; noções básicas morfosintáticas: os determinativos, pronomes pessoais e pronomes complementos de objetos: direto e indireto; verbos e marcadores temporais, advérbios, preposições e conjunções.
- Utilização da gramática com análise contrastiva;
- Expressões idiomáticas e “heterosemânticos”;
- Léxico específico do universo do vinho;
- Utilização de dicionários: bilíngue e monolíngue.

OBJETIVOS GERAIS:

- Ampliar as competências e habilidades necessárias à compreensão de textos científicos, e relacionados à área de estudo, em Língua Espanhola.
- Desenvolver estratégias de leitura que estejam de acordo com o objetivo proposto e que permitam acesso à informação, ao mesmo tempo em que são focalizadas estruturas lingüísticas e itens lexicais técnicos da área, bem como aqueles particularmente problemáticos para o falante do português.
- Agregar conhecimentos e qualificação aos futuros profissionais na área de viticultura e enologia.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BOULTON, R. B. et al. Teoría y práctica de la elaboración del vino. España: Editorial Acribia, 1995.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

FONTES, M. SEÑAS: Dicionario para la Enseñanza de la Lengua Española para Brasileños / Universidad Alcalá de Henares. Tradução: Eduardo Brandão e Cláudia Berliner. 2. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2001

GIRARD, G.. Bases científicas y tecnológicas de la enología. España: Editorial Acribia, S.A., 2004.

GIRARD, G.. Bases científicas y tecnológicas de la viticultura. España: Editorial Acribia, S.A., 2004.

MILANI, E. M.. Gramática de Espanhol para Brasileiros. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2000.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ARIAS, S. di L.. Español urgente para brasileiros. 7. ed., Rio de Janeiro: Campus, 2000.

Dicionário Larousse – Espanhol / Português – Português / Espanhol: mini / coordenação editorial José A. Gálvez, 2. ed., São Paulo: Larousse do Brasil, 2009.

MARTINEZ, R.; ARIAS, S. di L. Como dizer tudo em espanhol. Rio de Janeiro: Campus, 2001.

Nuevo diccionario esencial de La lengua española. 2. ed., Madrid: Santillana, 2001.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

DISCIPLINA:
VITIVINICULTURA

CARGA HORÁRIA: 75 horas

EMENTA:

Proporcionar aos alunos o conhecimento sobre a origem e a importância da vitivinicultura no contexto histórico mundial através da apresentação do histórico da uva e do vinho, descrição botânica da videira, constituição da uva e seus derivados, condições ambientais de desenvolvimento da videira, aspectos socioeconômicos, tradicionais, étnicos e ambientais da vitivinicultura mundial, apresentado ainda as etapas de processamento da uva e derivados, tendo como base a legislação vigente.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Aspectos históricos, importância econômica e sociocultural da vitivinicultura nos cenários internacional, nacional e regional;
- Classificação botânica da videira;
- Anatomia e morfologia da videira;
- Cultivares e clones de videira;
- Conceito de terroir na concepção de vinhos de qualidade;
- Condições Edafoclimáticas para o desenvolvimento da cultura;
- Principais países e regiões produtoras de uvas e seus derivados;
- Conceito de região vitivinícola, denominações e certificações;
- Composição físico-química das uvas;
- Produtos da videira e seus derivados;
- Legislação vitivinícola nacional;
- Organização Internacional da Uva e do Vinho (OIV);

OBJETIVOS GERAIS:

- Origem e evolução de gêneros e espécies da família das vitáceas. Características gerais das vitáceas e do gênero Vitis;
- Utilização de espécies européias, americanas e de outras variedades de Vitis vinifera, Vitis labrusca e outras;
- Influência dos principais elementos do clima (insolação, temperatura, precipitação e vento) e dos fatores geográficos (latitude, altitude, mares, lagos, cursos de água, florestas, exposição e relevo) no ciclo vegetativo.
- Exigências climáticas das cultivares (Índices bioclimáticos), principais acidentes climáticos com importância para a videira, Influência do solo na produtividade e na qualidade e importância dos minerais na fisiologia da videira;
- Descrição da qualidade físico-química das uvas;

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

- Entender onde se buscam as leis que norteiam a produção normatizada dos vinhos;
- Compreender o papel e a importância da OIV para a produção vitivinícola mundial;

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- MANFROI, V.; GIOVANNINI, E. Viticultura e Enologia: elaboração de grandes vinhos nos terroirs brasileiros. 1ª ed. Bento Gonçalves: IFRS, 2009.

SOUSA, J. S. I. Uvas para o Brasil. Piracicaba: Fealq, 1996.

REGINA, M. A. Viticultura e Enologia: atualizando conceitos. 1ª ed. Andradadas: EPAMIG, 2002.

SOARES, J. M.; LEÃO, P. C. de S. A vitivinicultura no Semiárido Brasileiro – Brasília, DF : Embrapa Informação Tecnológica ; Petrolina : Embrapa Semi-Árido, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

GIOVANNINI, E. Produção de uvas para vinho, suco e mesa. 3ª ed. Porto Alegre: Renascença, 2008.

KUHN, G. B. Uva para processamento: produção. 1ª ed. Brasília: EMBRAPA, 2003.

LAKATOS, A. Viti-Vinicultura na região tropical. 1ª ed. Recife: SEBRAE/PE, 1996.

TOGORES, J. H. La calidad del vino desde el viñedo. 1ª ed. Madrid: MUNDI PRENSA, 2006.

REYNIER, A. Manual de Viticultura. 1ª ed. Madrid: MUNDI PRENSA, 2005.

LAGES, V., LAGARES, L., BRAGA, C. Valorização de produtos com diferencial de qualidade e identidade : indicações geográficas e certificações para competitividade nos negócios. Brasília: SEBRAE/DF, 2005.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

DISCIPLINA:
BIOLOGIA GERAL

CARGA HORÁRIA: 75 horas

EMENTA:

Origem da vida e Evolução. Composição química da célula. Tipos de microscópios e citoquímica. Tipos de célula. Morfologia e fisiologia celular. Bioenergética. Classificação dos seres vivos. Noções de Sistemática filogenética. Reino Animalia. Filos de importância agrônômica: Nematoda, Anellida, Arthropoda e Chordata.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

Origem da Vida
Evolução dos seres vivos e especiação
Bioquímica Celular: carboidratos, lipídios, proteínas e ácidos nucleicos.
Microscopia óptica e eletrônica.
Técnicas de Preparação de Lâminas para microscopia.
Células procariotas e eucariotas animal e vegetal
Membrana plasmática: estrutura, transportes via membrana e endocitoses.
Organelas citoplasmáticas: morfofisiologia
Núcleo celular interfásico.
Bioenergética: respiração, fermentação, fotossíntese e quimiossíntese
Classificação dos seres vivos: reinos e domínios
Regras de nomenclatura taxonômica
Sistemática filogenética: construção de cladogramas.
Introdução ao Reino Animalia
Filo Nematoda
Filo Anellida
Filo Arthropoda
Filo Chordata (classes osteicties, aves e mammalia)

OBJETIVOS GERAIS:

Contextualizar conhecimentos de Biologia para a compreensão da origem e evolução da vida, estabelecendo relações entre parte e todo dos processos biológicos que ocorrem na célula, inclusive as reações bioenergéticas, reconhecendo a importância da microscopia para o avanço da Ciência, bem como entender a sistemática e a taxonomia dos seres vivos e as características dos filos animais de importância agrônômica, com vistas à posterior aplicação nos estudos de microbiologia, ecologia e

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

de produção animal e vegetal.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

COOPER, G. M; BORGES-OSÓRIO, M. R. (Trad). A célula: uma abordagem molecular. 3. Ed. Porto Alegre: Artmed, 2007
DE ROBERTS. Bases da Biologia Celular e Molecular. 4ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.
HAVEN, P. H. et al. Biologia Vegetal. 7ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.
JUNQUEIRA, L. C; CARNEIRO, J. Biologia celular e molecular. 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005
PURVES, W. K. et al. Vida: a ciência da Biologia. 6ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BOLSOVER, S. R.; HYANS, J. S.; SHEFARD, E. A. Biologia Celular. 2ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.
LODISH, Harvey F. et al. Biologia celular e molecular. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

DISCIPLINA:
QUÍMICA GERAL E ORGÂNICA

CARGA HORÁRIA: 75 horas

EMENTA:
Fundamentos da teoria atômica
Introdução às ligações químicas
Cinética e equilíbrio químico
Introdução à química orgânica
Reações orgânicas

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

Teoria atômica
1.1- Átomo de Bohr
1.2- Níveis, subníveis e números quânticos
1.3- Preenchimento de orbitais
Tabela periódica e ligações químicas
2.1- Tabela periódica moderna
2.2- Representação dos elétrons e dimensão atômica
2.3- Energia de ionização, afinidade eletrônica e eletronegatividade
2.4- Conceitos periódicos no estudo dos elementos e compostos químicos
2.5- Ligações iônicas, covalentes e suas estruturas eletrônicas
2.6- Ressonância
2.7- Polaridade das ligações
Cinética e equilíbrio químico
3.1- Fatores que afetam a velocidade das reações
3.2- Cinética das reações químicas
3.3- Reversibilidade e equilíbrio nas reações químicas
3.4- Princípio de Le Chatelier
Princípios fundamentais da química orgânica
Aspectos estruturais e eletrônicos das moléculas orgânicas
Correlação entre estrutura e propriedades químicas e físicas
Principais tipos de reações orgânicas com abordagem dirigida para os alunos do CST em Viticultura e Enologia

OBJETIVOS GERAIS:

Dar conhecimento básico de teoria atômica, ligações químicas, cinética e equilíbrio químico, assim como a caracterizar os principais grupos orgânicos e reações orgânicas relevantes para o curso do CST em Viticultura e Enologia.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BROWN, T. L. et al. Química: a ciência central. 9ª ed. São Paulo: Prentice Hall, 2007.

KOTZ, J. C; TREICHEL, Paul; WEAVER, Gabriela C. Química geral e reações químicas. 6ª ed. São Paulo: Cengage learning, 2009.

BRUICE, P. Y.. Química orgânica. 4ª ed. São Paulo: Pearson, 2006.

MCMURRY, J.; NOGUEIRA, A. F.; BAGATIN, I. A. Química orgânica: [combo]. São Paulo: Cengage learning, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

SOLOMONS, T. W. G.; FRYHLE, C. B. Química Orgânica. 8. ed. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 2005. vol.1.

VOLLHARDT, K. P. C.; SCHORE, N. E. Química Orgânica: estrutura e função. 4. ed. Porto Alegre: Bookman, 2004

RUSSEL, J.B. Química Geral. 2.ed. São Paulo: Makron Books, 1994. Vol. I e II. 1268 p.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

2º PERÍODO

DISCIPLINA
FÍSICA

CARGA HORÁRIA: 60 horas

EMENTA:

A proposta é tornar significativo esse aprendizado científico, pois a Física pode ser vista como um viés para a compreensão do mundo em que vivemos. Acredita-se que, partir sempre que possível de vivências os princípios gerais da Física serão construídos com uma consistência garantida pela percepção de sua utilidade e de sua universalidade.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

Princípios de termodinâmica. Flúidos. Gases. Vetores. Deslocamento. Velocidade. Condições gerais de equilíbrio. Trabalho. Energia. Conservação de energia. Eletrostática. Eletrodinâmica. Fenômenos ondulatórios. Ótica geométrica. Ótica física. Introdução a Física nuclear e a física atômica.

OBJETIVOS GERAIS:

O objetivo básico é apresentar tratamentos válidos e claros das propriedades de quase todos os sistemas físicos importante, dando conhecimento e compreensão dos fenômenos físicos, ajudando os alunos a aumentar a experiência e a capacidade de resolução de problemas físicos e refletir a importância do papel da Física nas Engenharias. Dando também atenção à aplicação prática, às teorias mais modernas, e ao interesse histórico filosófico dos eventos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

RESNICK, R.; HALLIDAY, D. Física. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos S.A. 1984. 4v.

NUSSENZVEIG, M. Física Básica. Rio de Janeiro: Editora Edgar Blücher Ltda, 1997. 4v

TIPLER, P. Física. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos S.A.1999. 2v.

SEARS, F.; ZEMANSKY, M.W.; YOUNG, H.D. Física Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos S.A. 1994. 4v.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

HALLIDAY, D.; RESNIK, R.; WALKER, J. Fundamentos de física. Rio de Janeiro, LTC – Livros Técnicos e Científicos, 1993. 4v.

OKUNO, E.; CALDAS, L. I.; CHOW, C. Física para ciências biológicas e biomédicas. São Paulo: Harper Row do Brasil, 1982.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

DISCIPLINA:

INGLÊS INSTRUMENTAL

CARGA HORÁRIA: 45 horas

EMENTA:

Introdução e prática de leitura e compreensão de textos autênticos em inglês de interesse da área acadêmica em foco. Desenvolvimento da habilidade de compreensão escrita, através de estratégias de leitura e de análise das estruturas léxico-gramaticais da língua inglesa.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

O inglês instrumental
As estratégias de leitura e níveis de compreensão do texto
Skimming
Scanning
Termos de referência
Inferência lexical
O uso do dicionário
Elementos de ligação
Grupos nominais
Grupos verbais
Tipologia textual

OBJETIVOS GERAIS:

- Compreender textos em língua inglesa de tópicos gerais e específicos da área.
- Identificar os elementos formadores das palavras através dos processos de derivação e composição.
- Identificar os grupos nominais e os grupos verbais das sentenças.
- Identificar e usar a referência contextual a fim de evitar repetições desnecessárias.
- Determinar a função e a idéia que os elementos de ligação estabelecem no discurso.
- Usar, adequadamente, um dicionário de língua inglesa.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

Dicionário Oxford Escolar: para Estudantes Brasileiros de Inglês. Oxford: OUP, 2007.

MUNHOZ, R.. Inglês instrumental: estratégias de leitura, módulo I. ed. reform. e rev São Paulo: Textonovo, 2004.

MUNHOZ, R.. Inglês instrumental: estratégias de leitura, módulo II. ed. reform. e rev São Paulo: Textonovo, 2004.

TORRES, N. Gramática da Língua Inglesa – O inglês descomplicado. São Paulo: Saraiva, 2007.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

Michaelis Dicionário Escolar Inglês. São Paulo: Melhoramentos, 2007.

OLINTO, A. (Org). Novo dicionário ilustrado de inglês: inglês-português / português-inglês. São Paulo: DCL, 2008.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

DISCIPLINA:

METODOLOGIA DA PESQUISA CIENTÍFICA

CARGA HORÁRIA: 45 horas

EMENTA:

Desenvolver e debater os principais conceitos da pesquisa científica, em suas bases epistemológicas, priorizando uma reflexão de como o conhecimento científico se estrutura em várias áreas do saber, bem como proporcionar o desenvolvimento técnico na composição de trabalhos acadêmicos em seus diversos níveis com base nas diretrizes da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT).

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

Definição de Conhecimento Científico;
Tipos de conhecimentos: senso comum, religioso, antropológico, filosófico, estatístico entre outros;
Métodos de pesquisa;
Normas da ABNT: projetos de pesquisa, monografias, dissertações, teses, artigos científicos e demais produções;
Normas de formatação da ABNT: resumo, bibliografia, citação, gráficos, tabelas, imagens, siglas, mapas etc.

OBJETIVOS GERAIS:

Desenvolver nos alunos uma perspectiva reflexiva sobre o posicionamento epistemológico, bem como ampliar a capacidade de escrita adequada sobre temas pertinentes as normas técnicas (ABNT), a Ciência e seus métodos de análise, para o desenvolvimento de projetos de pesquisa.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BACHELARD, G. A formação do espírito científico. 3º ed. São Paulo: Contraponto, 2002.

CHALMERS, A. F. O que é ciência afinal? Trad. Raul Filker. São Paulo: Editora Brasiliense, 1993.

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. de A. Metodologia científica. 6º ed. São Paulo: Atlas, 2011.

POPPER, K.. Lógica das ciências sociais. 3ºed. Trad. Estevão de Rezende Martins, et al. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 2004.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

ABNT. NBR 14724. Disponível em: <http://www.usp.br/prolam/ABNT_2011.pdf>.
Acesso em: 01.abr.2013.

ABNT. NBR 6023. Disponível em:
<<http://www.habitus.ifcs.ufrj.br/pdf/abntnabr6023.pdf>>. Acesso em: 01.abr.2013.

ABNT. NBR 10520. Disponível em:
<http://fep.if.usp.br/~rbpec/ABNT_NBR_10520.pdf> Acesso em: 01.abr.2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

HUME, D. Ensaio sobre o entendimento humano. Disponível em:
<<http://www.psb40.org.br/bib/b8.pdf>>. Acesso em: 01.abr.2013.

POPPER, K. A lógica e a evolução da teoria científica. Disponível em:
<<http://pt.scribd.com/doc/28015939/A-Logica-e-a-evolucao-da-teoria-cientifica-K-Popper>> Acesso em: 01.abr.2013.

SANTOS, B. de S. Um discurso sobre as ciências. 7^oed. Porto: Edições Afrontamento, 1995.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

DISCIPLINA:

MICROBIOLOGIA ENOLÓGICA

CARGA HORÁRIA: 45 horas

EMENTA:

A disciplina estuda o mundo microbiano relacionado às uvas, vinhos e derivados da uva e do vinho e sua legislação sanitária e as interferências desses microrganismos na produção de uvas, vinhos e subprodutos dos mesmos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

Introdução à Microbiologia Enológica;
Legislação sanitária mundial aplicada a alimentos e bebidas;
Microbiologia e ecologia;
Microrganismos na Viticultura;
Microrganismos na vinícola – instalações físicas, recipientes, tubulações, maquinaria e tratamento de efluentes vinícolas;
Microrganismos na adega – influência no acondicionamento de uvas (câmara fria), vinhos e derivados;
Caracterização e classificação dos microrganismos enológicos;
Morfologia e Estrutura dos Microrganismos enológicos;
Bactérias relacionadas à Enologia e seu metabolismo;
Enzimas relacionadas à Enologia;
Fungos relacionados à Enologia e seu metabolismo;
Leveduras enológicas – hidratação, preparo de pé de cuba e inoculação;
Vírus e suas implicações nas fermentações;
Fermentações causadas por diferentes microrganismos;
Práticas laboratoriais em Microbiologia Enológica ;
Mecanismos de desinfecção microbiológica;
Microbiologia preventiva;
Microbiologia curativa;
Alterações Microbiológicas do Vinho.

OBJETIVOS GERAIS:

Proporcionar uma visão e um conhecimento sobre a Microbiologia específica aplicada no estudo das uvas e vinhos, bem como da microbiologia dos subprodutos dos mesmos no Vale do Submédio São Francisco, no Brasil e no mundo; acesso ao conhecimento sobre os microrganismos que interferem na produção de uvas, vinhos e derivados da uva e do vinho e à legislação sanitária que rege e fiscaliza a produção, bem como dos métodos que previnem as infecções por microrganismos patogênicos.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

Visitação às empresas de pesquisa e produtoras de vinho e derivados da região.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

SUÁREZ LEPE, J. A.; INIGO LEAL, B. Microbiología enológica: fundamentos de vinificación, 3. ed. rev. ampl. Madrid: Mundi-Prensa, 2004. 716 p. il.

CARRAU, J. Novos enfoques em Microbiologia Enológica, Caxias do Sul, RS, 1978. 150p.

Normas de sanidade em alimentos e bebidas de órgãos internacionais.

Legislação brasileira de alimentos e bebidas

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

PEYNAUD, P. Conhecer e trabalhar o vinho.

OREGLIA, F. Enologia Teórico-Prática –1982. 348p.

TOGORES, J. H. Tratado de enología. Ediciones Mundi-Prensa, V. 1, 2003. 1423 p.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

DISCIPLINA:

QUÍMICA ANALÍTICA

CARGA HORÁRIA: 60 horas

EMENTA:

Fórmulas e equações químicas; Erro e tratamento de dados; Soluções; Equilíbrio químico: ácidos e bases; Volumetria de oxirredução; Gravimetria; Complexometria.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

Fórmulas e equações químicas

- 1.1- Fórmulas químicas
- 1.2- Mol, massa atômica e massa molecular
- 1.3- Composição estequiométrica
- 1.4- Estequiometria de reações

Erros e tratamento de dados

- 2.1- Algarismos significativos
- 2.2- Tipos de erros e como evita-los
- 2.3- Exatidão, precisão, desvio e confiança
- 2.4- Propagação de erros
- 2.5- Amostragem

Soluções

- 3.1- Tipos de soluções
- 3.2- Concentração
- 3.3- Unidades de concentração

Equilíbrio químico: ácidos e bases

- 4.1- Ionização
- 4.2- Ácidos e bases fortes e fracas
- 4.3- Cálculos

Volumetria de oxirredução

- 5.1- Conceitos
- 5.2- Semi-reações e células eletroquímicas
- 5.3- Equação de Nerst e sua interpretação
- 5.4- Tipos de volumetria de oxirredução (determinação permanométrica e iodométrica)
- 5.5- Escolha dos indicadores e ponto final
- 5.6- Tratamento dos resultados

Gravimetria

- 6.1- Conceito e fundamento teórico
- 6.2- Produto de solubilidade e formação de precipitados

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

6.3- Fatores que influenciam na solubilidade dos compostos

6.4- Etapas de uma análise gravimétrica

6.5- Tipos de precipitados obtidos

6.6- Detecção do ponto final

6.7- Tratamento matemático dos resultados obtidos

Complexometria

7.1- Conceitos, mecanismo de ação e formação dos quelatos

7.2- Preparo de soluções e sua padronização

7.3- Efeito do pH na formação de quelatos

7.4- Uso de EDTA em volumetria de complexação

7.5- Escolha de indicadores e detecção do ponto final

7.6- Tratamento dos resultados

OBJETIVOS GERAIS:

Conhecer as principais operações de laboratórios de química. Introduzir aos alunos métodos e técnicas analíticas para a identificação e quantificação de analitos comuns, usando técnicas convencionais e instrumentais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BACCAN, N; ALEIXO, L. M.; STEIN, E.; GODINHO, O. E. S. Introdução à Semimicroanálise Qualitativa. 7. ed. São Paulo: Editora da Unicamp, 1997.

HARRIS, D. C. Análise Química Quantitativa. 7. ed. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 2008.

LEITE, F. Práticas de Química Analítica. 3. ed. Campinas: Editora Átomo e Alínea, 2008.

SKOOG, D. A.; WEST., D. M.; HOLLER, F. J.; CROUCH, S. R. Fundamentos de Química Analítica. 8. ed. São Paulo: Thomson Learning, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BROWN, Theodore L. et al. Química: a ciência central. 9ª ed. São Paulo: Prentice Hall, 2007.

RUSSEL, J.B. Química Geral. 2.ed. São Paulo: Makron Books, 1994. Vol. I e II. 1268 p.

VOGEL, Análise Química Quantitativa. Livros técnicos e científicos. 6ª ed. São Paulo, LTC, 2008.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

DISCIPLINA: CÁLCULO
CARGA HORÁRIA: 60 horas
EMENTA: Desenvolve estudos sobre limites e continuidade, derivada, aplicações da derivada, integral, aplicações da integral.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO: Limites e Continuidade Definição de Limite; Propriedades de Limites de Funções; Continuidade; Propriedades das Funções contínuas; Limites envolvendo o infinito; Assíntotas Horizontais e Verticais. Derivada Derivada de Uma Função; Regras de Derivação; Regra da Cadeia; Aplicações da Derivada Taxas Relacionadas; Estudo de Crescimento, Decrescimento e Concavidade do Gráfico de Funções; Máximos e Mínimos Relativos e Absolutos; Funções implícitas e derivação implícita. Regra de L'Hopital. INTEGRAÇÃO Integral Indefinida; Integral Definida; Integração por substituição; Teorema fundamental do cálculo; Áreas de regiões planas.
OBJETIVO GERAL: Introduzir noções básicas sobre cálculo diferencial. Mostrar a importância e a aplicação de conceitos, como ferramentas indispensáveis na resolução de problemas em várias áreas do conhecimento, bem como familiarizar o educando com a

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

linguagem matemática dos problemas de limite, continuidade de função, derivada e integral.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

FERREIRA, R. S. Matemática aplicada às ciências agrárias. Viçosa: Editora UFV, 1999.

FLEMMING, D. M., GONÇALVES, M. B. Cálculo A: Funções, Limite, Derivação e Integração. 6ª ed. São Paulo: Pearson, 2007.

THOMAS, G. B. Cálculo. Vol. I, 12ª ed. São Paulo: Pearson, 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ANTON, H. et AL. Cálculo. vol. 1. 8ª ed. Porto Alegre, Bookman, 2007.

BRADLEY, Gerald L., HOFFMAM, Laurence D. Cálculo - Um Curso Moderno e suas Aplicações. 10ª ed. Rio de Janeiro: LTC, 2010.

GUIDORIZZI, H. L. Um curso de cálculo. Vol. 1, 6 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2001.

STEWART, J. Cálculo. Vol. I. 6ª ed. São Paulo: Cengage, 2010.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

DISCIPLINA:
BIOQUÍMICA

CARGA HORÁRIA: 75 horas

EMENTA:

A Disciplina proporciona os fundamentos, conceitos e a descrição das estruturas biomoleculares, suas funções biológicas e interações visando o desenvolvimento de conhecimentos em bioquímica aplicados às práticas nas ciências agrárias.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- 1.0 Bioquímica e organização celular;
- 2.0 Propriedades físico-químicas e funcionais da água;
- 3.0 Carboidratos;
- 4.0 Lipídeos;
- 5.0 Aminoácidos;
- 6.0 Proteínas;
- 7.0 Enzimas;
- 8.0 Ácidos Nucléicos;
- 9.0 Metabolismo;
- 10.0 Princípios gerais da termodinâmica e bioenergética;
- 11.0 Glicólise;
- 12.0 Fermentação;
- 13.0 Ciclo do ácido cítrico;
- 14.0 Cadeia respiratória;
- 15.0 Gliconeogênese;
- 16.0 Vias das pentoses-fosfato;
- 17.0 Fotossíntese;
- 18.0 Fotorrespiração e as vias C3, C4 e CAM;
- 19.0 Introdução ao metabolismo secundário nas plantas.

OBJETIVOS GERAIS:

Estudar a estrutura, as propriedades químicas e as transformações bioquímicas que ocorrem nos compartimentos celulares, durante as reações metabólicas das principais biomoléculas (carboidratos, lipídeos, aminoácidos, proteínas e ácidos nucleicos), associando os conceitos bioquímicos aos processos de produção agrícola.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BERG, J. M; TYMOCZKO, J. L; STRYER, L. Bioquímica. 6. ed Rio de Janeiro:

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

Guanabara Koogan, 2008. 1114 p.

CHAMPE, P. C; HARVEY, R. A; FERRIER, D. R. Bioquímica ilustrada. 3.ed Porto Alegre: Artmed, 2006. 533p.

MARZZOCO, A.; TORRES, B. B. Bioquímica básica. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. 386p.

MASTROENI, Marco Fabio; GERN, Regina Maria Miranda. Bioquímica: práticas adaptadas. São Paulo: Atheneu, 2008. 134 p.

NELSON, David L; COX, Michael M; LEHNINGER, Albert L. Princípios de bioquímica de Lehninger. 5.ed. Porto Alegre: Artmed, 2011. 1273 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BUCHANAN BB, GRUISSEM W, JONES RL. Biochemistry and Molecular Biology of Plants. American Society of Plant Physiologists, 2000, 1367p.

CAMPBELL M.K. E FARRELL, S.O. Bioquímica – combo 5a ed. Editora Cengage Learning, 2007. 916p.

DENNIS DT, TURPIN DH, LEFEBVRE DD, LAYZELL DB. Plant Metabolism. 2nd Edition, Addison Wesley Longman, 1997, 631pp.

DEY PM, HARBORNE JB. Plant Biochemistry. Academic Press, 1997, 554p.

HELDT H-W, Plant Biochemistry 3rd Edition, Elsevier Academic Press, 2005, 630p.

STRYER, L., BERG, J.M., TYMOCZKO, J.L. Bioquímica. 6a ed. Guanabara Koogan, 2008. 1154pp.

VOET, D.; VOET, J.G. Bioquímica. 3a ed. Editora Artmed. 2006. 1616pp.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

3º PERÍODO

DISCIPLINA:

ESTATÍSTICA EXPERIMENTAL

CARGA HORÁRIA: 45 horas

EMENTA:

Ofertar aos discentes conhecimentos de estatística descritiva e inferencial focando ainda, nos processos de delineamentos experimentais inerentes aos processos de pesquisa e produção relacionados à formação do Tecnólogo em Viticultura e Enologia.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

1. Estatística Descritiva: conceitos básicos; estudo das variáveis qualitativas e quantitativas, tabelas de frequências; gráficos; medidas de posição e de dispersão.
2. Introdução à Probabilidade: revisão de conjuntos, principais conceitos de probabilidade; probabilidade condicional; independência de eventos; Teorema de Bayes.
3. Modelos Discretos de Probabilidade: Bernoulli, Binomial, Geométrico e Poisson.
4. Modelos Contínuos de Probabilidade: Normal (definição, propriedades, uso da tabela e aplicações).
5. Inferência Estatística: definição e conceitos; amostra aleatória e distribuições amostrais; estimação pontual de parâmetros populacionais; estimação intervalar de parâmetros populacionais; testes de hipóteses.
6. Regressão Linear Simples: diagrama de dispersão, coeficiente de correlação linear; reta de mínimos quadrados; inferências em regressão linear simples.
7. Introdução a Análise de variância.
8. Fundamentos da experimentação.
9. Delineamentos experimentais: inteiramente casualizados; blocos ao acaso; quadrado latino; experimentos fatoriais.

OBJETIVOS GERAIS:

Introduzir conceitos básicos e aplicados de estatística e de probabilidade presentes em uma análise de dados, bem como as implicações das atividades experimentais diretamente relacionadas à Viticultura e Enologia, e com isso, fornecer aos discentes conhecimentos para tomada de decisões no âmbito das ciências agrárias.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ARA, A.B.; MUSETTI, A. V.; ACHNEIDERMAN, B. Introdução à estatística. São Paulo: Edgard Blucher: Instituto Mauá de Tecnologia, 2003.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

BOLFARINE, H.; BUSSAD, W. O. Elementos de amostragem. São Paulo: Edgard Blücher, 2005.

FONSECA, J. S.; MARTINS, G. A. Curso de estatística. 6ª ed. São Paulo: Atlas, 2009.

FONSECA, S. F.; MASRTINS, G. A.; TOLEDO, G. L. Estatística aplicada. 2 ed. São Paulo: Atlas, 2009.

GOMES, F. P. Estatística experimental. 9ª ed. São Paulo: Livraria nobel. 1981.

MARTINS, G. A.; DOMINGUES, O. Estatística geral e aplicada. 4ª ed. São Paulo: Atlas, 2011.

MORETTIN, P. A. Introdução à estatística para ciências exatas. São Paulo: Ática, 1981.

NOGUEIRA, M. C. S. Experimentação agrônômica I: conceitos, planejamento e análise estatística. São Paulo: Editora ESALQ, 2007.

SPINELLI, W.; SOUZA, M. H. S. Introdução à estatística. São Paulo: Ática.

TIBONI, C. G. R. Estatística básica: para os cursos de administração, ciências contábeis, tecnológicos e de gestão. São Paulo: Atlas, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BARBETTA, P.A.; REIS, M.M. e BORNIA, A.C. Estatística para cursos de engenharia e informática. Editora Atlas, São Paulo, 2004. 410 p.

BANZATTO, D.A. e KRONKA, S.N. Experimentação agrícola. FUNESP, Jaboticabal, 1989. 249 p.

COSTA NETO, P.L.O. Estatística. Editora Edgard Blücher, São Paulo, 1977, 264 p.

GOMES, F.P. Curso de estatística experimental. 12ª edição, Livraria Nobel S.A, São Paulo, 1987. 467 p.

GOMES, F. P.; GARCIA, C. H.. Estatística aplicada à experimentos agrônômicos e florestais: exposição com exemplos e orientações para uso de aplicativos. Piracicaba: FEALQ, 2002. 309 p.

HINES, W.W.; MONTGOMERY, D.C.; GOLDSMAN, D.M. e BORROR, C.M.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

Probabilidade e estatística na engenharia. 4a edição, LTC Editora, Rio de Janeiro, 2006. 588 p.

MONTGOMERY, D.C. ; RUNGER, G.C. Estatística aplicada e probabilidade para engenheiros. 4a edição, LTC Editora, Rio de Janeiro, 2009. 490 p.

MOORE, D.S.; McCABE, G.P. Introdução à prática da estatística. 3a edição, LTC Editora, Rio de Janeiro, 2002. 536 p.

RIBEIRO JÚNIOR, J.I. Análises estatísticas no Excel – guia prático. Editora UFV, Viçosa, 2004. 249 p.

VIEIRA, S.; HOFFMANN, R. Estatística experimental. Editora Atlas, São Paulo, 1989, 179 p.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

DISCIPLINA:
HIDRÁULICA

CARGA HORÁRIA: 45 horas

EMENTA:

Fornecer aos alunos uma formação básica em Hidráulica (Mecânica dos Fluidos Incompressíveis e Máquinas Hidráulicas) necessária para o desempenho da profissão no domínio da transferência de líquidos em geral.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Propriedades dos fluidos.
- Hidrostática: leis das pressões, manômetros, pressão total sobre superfícies.
- Hidrocinemática: trajetórias e linhas de corrente, tipos de escoamento.
- Hidrodinâmica: teorema de Bernoulli para líquidos perfeitos e líquidos reais.
- Escoamentos em pressão: perdas de carga, cálculo de instalações e traçado de condutas.
- Máquinas hidráulicas e estações de bombeamento.
- Escoamentos em superfície livre.
- Ressalto hidráulico.
- Orifícios e descarregadores.
- Golpe de aríete

OBJETIVOS GERAIS:

Identificar as propriedades hidráulicas que regem o movimento dos fluidos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

AZEVEDO NETTO, J. M.; FERNANDEZ, M. F.; ARAUJO, R.; ITO, A. E. Manual de Hidráulica. 8ed. Editora Edgar Blücher LTDA. 670p. 1998.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CARVALHO, Jacinto de Assunção; OLIVEIRA, Luiz Fernando Coutinho de. Instalações de bombeamento para irrigação: hidráulica e consumo de energia. Lavras: UFLA, 2008.

DAKER, Alberto. Hidráulica aplicada à agricultura: a água na agricultura. 7. ed Rio de Janeiro: F. Bastos, 1987. v. 1.

PORTO, R. M. Hidráulica Básica. 4ed. São Carlos: EESC-USP, 540p. 2006.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

DISCIPLINA:

QUÍMICA ENOLÓGICA

CARGA HORÁRIA: 45 horas

EMENTA:

Composição química do mosto e do vinho.
Isolamento de compostos orgânicos.
Identificação de compostos orgânicos e inorgânicos
Determinações físico-químicas e analíticas.
Avaliação qualitativa em vinhos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

Composição química do mosto, do vinho e derivados.
Princípios químicos de estabilização em vinhos.
Isolamento de compostos orgânicos: cromatografia em camada delgada, cromatografia em coluna, cromatografia líquida de alta eficiência e cromatografia gasosa.
Identificação de compostos orgânicos e inorgânicos: espectroscopia ultravioleta/visível, espectroscopia de infravermelho, arranjo de diodo, espectrometria de massa, espectrometria de ressonância magnética nuclear H¹ e C¹³ e absorção atômica.

OBJETIVOS GERAIS:

- Conhecer as metodologias de isolamento de compostos orgânicos;
- Qualificar e quantificar compostos químicos presentes nos vinhos;
- Apresentar técnicas importantes para a elucidação estrutural de compostos orgânicos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BRUICE, P. Y. Química Orgânica. Quarta edição, vol. 1. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006.

RIBÉREAU-GAYON, P. et al. Handbook of enology: the chemistry of wine stabilization and treatments. 2. ed Chichester: J. Wiley, c2006.

SKOOG, D. A.; WEST, Donald M.; HOLLER, F. James. Fundamentos de química analítica. São Paulo: Gengage Learning, 2011.

VOGEL, A. I. Análise química quantitativa. Rio de Janeiro: LTC, 2008.

ZOECKLEIN, B. W. Análisis y producción de vino. Zaragoza: Acribia, 2001.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CONSTANTINE, M. G. Química orgânica: curso básico universitário. São Paulo: Editora USP, 2006.

HARRIS, D. C. Análise química quantitativa. Rio de Janeiro: LTC, 2008.

MCMURRY, J. Química orgânica. São Paulo: Cengage Learning, 2010.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

DISCIPLINA:
ECONOMIA RURAL

CARGA HORÁRIA: 45 horas

EMENTA:

Conhecimentos introdutórios sobre os questionamentos centrais da economia, aspectos específicos da teoria econômica nos campos da macro e microeconomia, identificação dos ambientes institucional e organizacional do agronegócio e a compreensão do processo de formulação das políticas agrícolas e os seus instrumentos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

1. Introdução
 - 1.1 Noções Básicas de Economia
 - 1.2 Problemas e Objetivos Econômicos
2. Sistemas econômicos
 - 2.1 FundamentosModelos e estruturas econômicas
3. Avaliação do desempenho econômico
 - 3.1 Crescimento e desenvolvimento econômico
 - 3.2 Medidas de desempenho econômico
4. Oferta e Demanda: o mecanismo de mercado
5. Teoria do consumidor
 - 5.1 Elasticidades
 - 5.2 Maximização da satisfação dos consumidores
6. A teoria da produção agrícola
 - 6.1 Os critérios de otimização da produção
 - 6.2 Os custos da produção agrícola
 - 6.3 Derivação da oferta de produtos agrícolas
7. Teoria dos mercados
 - 7.1 Estruturas de mercados
 - 7.2 Formação dos preços agrícolas
8. Análise macroeconômica
 - 8.1 Principais componentes das contas nacionais: balanço de pagamento
 - 8.2 Agregados macroeconômicos: PIB, inflação, consumo, poupança, investimentos e gastos governamentais
9. O desenvolvimento econômico brasileiro
 - 9.1 Do Brasil colônia até 1930.
 - 9.2 Os planos de desenvolvimento / 1930/1980.
10. Cenário Internacional do Agronegócio
 - 10.1 Globalização da economia e o agronegócio.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

- 10.2 Acordos internacionais – GATT / OMC; PAC/UE; MERCOSUL; ALCA.
- 10.3 A inserção internacional do agronegócio brasileiro.
- 11. Estrutura e Organização do Sistema Agroindustrial
 - 11.1 Dimensões e agentes do agronegócio.
 - 11.2 Ambientes institucional e organizacional.
 - 11.3 Diferentes visões do sistema agroindustrial.
- 12. Política Agrícola no Brasil
 - 12.1 A organização institucional da política agrícola.
 - 12.2 Os principais instrumentos de política agrícola.
 - 12.3 Crédito rural, programas especiais, preços Mínimos.
 - 12.4 Mercados futuros agropecuários e de opções.

OBJETIVOS GERAIS:

Introduzir conceitos básicos de economia, focando as problemáticas econômicas, considerando microeconomia, macroeconomia e agronegócio brasileiro e internacional, fornecendo aos discentes, panorama geral sobre a dinâmica da economia rural.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BATALHA, M. O. (org.). Gestão agroindustrial. 3. Ed São Paulo: Atlas, 2007. v1; 770p.

BLANCHARD, O.. Macroeconomia. 4. ed São Paulo, SP: Pearson Prentice Hall, 2007. xvii, 602 p. ISBN 9788576050759

MENDES, J. T. D; PADILHA JUNIOR, J. B.. Agronegócio: uma abordagem econômica. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007. 369p.

PINDYCK, R. S.; RUBINFELD, D. Microeconomia. 6 ed. São Paulo: Markron Books do Brasil, 2005. Xxv, 641p.

ROSSETI, J. A. Introdução à economia. 20 ed. São Paulo: Atlas, 2010.

VASCONCELLOS, M A. S. Economia: micro e macro, teoria e exercícios, glossário com 300 principais conceitos econômicos. 4. ed São Paulo: Atlas, 2008. 441 p.

ZYLBERSZTAJN, D. (Org.); NEVES, M. F. (Org.). Economia e Gestão dos Negócios Agroalimentares. São Paulo: Pioneira, 2000.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

BACHA, C. J. C. Economia e política agrícola. 2 ed. São Paulo: Atlas, 2012.

BANCO CENTRAL. MCR. Manual de Crédito Rural. Brasília, DF.

FERGUNSON, C. E. Microeconomia. Rio de Janeiro, Forense Universitária, 1983.

PORPORATTI, A. A. Fundamentos de economia rural. Argos: 2006. 272 p

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

DISCIPLINA:
ENOLOGIA I

CARGA HORÁRIA: 75 horas

EMENTA:

Acompanhamento da maturação das uvas, tendo em vista a tomada de decisão para o momento da colheita, processamento das uvas para elaboração de vinhos tranquilos nas suas diversas categorias, operações pré-fermentativas, fenômenos envolvidos durante processo fermentativo e análises referentes à composição dos vinhos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Análises de acompanhamento da maturação da uva;
- Decisão do momento da colheita;
- Obtenção de mostos e operações de pré-fermentação;
- Preparação da vinícola para a colheita;
- Limpeza e sanificação na indústria vinícola;
- Colheita, transporte e recepção da matéria-prima;
- Diferenças na obtenção de mostos brancos, rosados e tintos;
- Processos envolvidos durante a elaboração de vinhos brancos, rosados e tintos;
- Emprego do dióxido de enxofre em enologia;
- Enzimas e fenômenos enzimáticos no mosto;
- Correções no mosto;
- Extrações e tratamentos no mosto;
- Fermentações envolvidas na elaboração de vinhos;

OBJETIVOS GERAIS:

- Compreender a evolução físico-química dos compostos na uva durante as fases fenológicas, especialmente durante a maturação;
- Definir o momento da colheita, com base nas características gerais da uva e com foco no produto que será elaborado;
- Dominar a preparação de toda a estrutura de produção para recebimento da matéria-prima, além das atividades inerentes ao processamento;
- Entender os fenômenos pré-fermentativos e pós-fermentativos, a necessidade de acompanhamento controlado de todo o processo e as correções necessárias, inerentes ao processamento das uvas;

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BLOUIN, J.; PEYNAUD, E. Enología práctica – conocimiento y elaboración del vino.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

4ª ed. Madrid. MUNDI PRENSA, 2004.

BOULTON, R. B.; SINGLETON, V.L.; BISSON, L.F.; KUNKEE, R.E. Teoría y práctica de la elaboración del vino. 1ª ed. Zaragoza ACRIBIA, 2002.

MANFROI, V.; GIOVANNINI, E. Viticultura e Enologia: elaboração de grandes vinhos nos terroirs brasileiros. 1ª ed. Bento Gonçalves: IFRS, 2009.

RIZZON, L. A.; MENEGUZZO, J.; MANFROI, L. Planejamento e instalação de uma cantina para elaboração de vinho tinto. 1ª ed. Bento Gonçalves: EMBRAPA UVA E VINHO, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

DISCIPLINA:
FISIOLOGIA VEGETAL

CARGA HORÁRIA: 75 horas

EMENTA:

Introdução aos estágios de desenvolvimento de plantas superiores.

Processos de absorção de água, sais minerais e de gases por plantas superiores.

Transporte de compostos de célula a célula, no xilema e no floema.

Metabolismo d'água (efeitos de déficits, resistência à seca), de sais minerais, metabolismo intermediário, fotossíntese, metabolismo secundário.

Desenvolvimento vegetal: hormônios, tropismos, fatores ambientais (inclusive fotoperiodismo).

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Introdução à disciplina: característica dos estágios de desenvolvimento vegetal;
- Absorção d'água: potencial químico, potencial hídrico e seus componentes;
- Difusão, os fatores que influem na sua velocidade e a absorção de água pela planta;
- Absorção de sais minerais: mecanismos de absorção celular, inclusive carregadores e conceitos de eletro-neutralidade e permeabilidade de membrana seletiva:
 - Cinética da absorção, competição entre íons; absorção de íons do solo pelo sistema radicular;
- Absorção de gases: funcionamento dos estômatos e seu controle;
- Transpiração: fatores que influem na taxa de transpiração;
- Transporte ao nível celular: organelas da célula vegetal; ciclose, células de transferência;
- Transportes no xilema; caracterização anatômica e fisiológica.
- Mecanismos de coesão-transpiração e pressão radicular;
- Transportes no floema: caracterização anatômica e fisiológica;
- Mecanismo de fluxo em massa e outras hipóteses;
- Metabolismo de sais minerais: elementos essenciais, seus papéis bioquímicos e fisiológicos, sintomas de deficiência:
 - Metabolismo nitrogenado: fixação de nitrogênio, redução de nitrogênio, incorporação de amônio;
 - Metabolismo intermediário: respiração aeróbica, respiração termogênica em flores;

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

- Respiração em frutos e climatério; respiração insensível acianeto;
- Fotossíntese: reações no claro. Fotossíntese: reações no escuro.
- Plantas C3, C4 e CAM;
- Fotorrespiração, fotossíntese e produtividade, fatores ambientais e culturais na produção primária;
- Stress ambientais afetando o desenvolvimento das plantas;
- Metabolismo d'água: efeitos de déficits hídricos, resistência à seca;
- Metabolismo secundário: terpenoides, fenóis e alcaloides;
- Desenvolvimento: hormônios vegetais: características gerais; auxinas e giberélicas;
- Hormônios vegetais: citocininas, ácido abscísico, etileno. Interação;
- Tropismos: mecanismos gerais, fototropismo, geotropismo;
- Fatores ambientais; a ação do fitocromo; outros efeitos de luz, temperatura;
- Fotoperiodismo e floração.

OBJETIVOS GERAIS:

Fornecer fundamentos teóricos de fisiologia vegetal que poderão ser aplicados em agricultura, fruticultura, olericultura, silvicultura, floricultura e jardinagem, forragicultura, ecologia, fitoquímica, bioquímica, biologia molecular, fitopatologia e melhoramento vegetal.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CASTRO, H.G.; FERREIRA, F.A., SILVA, D.J.H. & MOSQUIM, P.R. Contribuição ao estudo das plantas medicinais. Metabólitos secundários. 2a ed. Gráfica Suprema e Editora, Viçosa, 2004.
CHITARRA, M.I.F. & CHITARRA, A.B. Pós-colheita de frutos e hortaliças. ESAL/FAEPE, Lavras, 1990.
TAIZ, L. & ZEIGER, E. Fisiologia vegetal. Artmed Editora. Porto Alegre, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

AWAD, M. Fisiologia da pós-colheita de frutos. Nobel S.A, São Paulo, 1993.
BASKIN, C.C. & BASKIN, J.M. Seeds. Ecology, biogeography and evolution of dormancy and germination. Academic Press, San Diego. 1998.
BEWLEY, J.D & BLACK, M. Seeds. Physiology of development and germination. Plenum Press, New York and London. 1994.
BUCHANAN, B.B., GRUISSSEN, W. & JONES, R.L. Biochemistry & molecular biology of plants. American Society of Plant Physiologists, Rocckville. 2000.
DAVIES, P.J. Plant Hormones: biosynthesis, signal transduction, action! Kluwer, Dordrecht. 2004.
EPSTEIN, E. & BLOOM, A. J. Nutrição mineral das plantas. Princípios e perspectivas. Editora Planta, Londrina, 2006.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

FARIA, C.R.S.M. Manual de laboratório de fisiologia vegetal. Textos Universitários, Editora UnB, Brasília, 1998.

FERREIRA, A.G.; BORGHETTI, F. 2004. Germinação: do básico ao aplicado. Artmed Editora. Porto Alegre.

FERREIRA, L.G.R. Fisiologia vegetal. Relações hídricas. EUFC, Fortaleza. 1992.

FOSKET, D.E. Plant growth and development: A molecular approach. Academic Press. 1994.

HOPKINS, W.G. Introduction to plant physiology. John Wiley & Sons, Inc. New York. 1999.

KENDRICK, R.E. & FRANKLAND, B. Fitocromo e crescimento vegetal. EPU/EDUSP, São Paulo, 1981.

KERBAUY, G.B. Fisiologia vegetal. Editora Guanabara Koogan, Rio de Janeiro. 2004.

LARCHER, W. Ecofisiologia vegetal. RiMa, São Carlos. 2000.

LÜTTGE, U. Physiological ecology of tropical plants. Springer, Berlin, 1997.

MAJEROWICZ, N. et al., Fisiologia Vegetal: curso prático. Âmbito Cultural Edições Ltda. 2003.

MALAVOLTA, E. Elementos de nutrição mineral de plantas. Ed. Agronômica Ceres, São Paulo. 1980.

MOHR, H. & SCHOPFER, P. Plant physiology. Springer, London. 1995.

NOBEL, P.S. Physicochemical and environmental plant physiology. 2ª ed. Academic Press, New York. 2005.

NOODÉN, L.D. & LEOPOLD, A.C. Senescence and aging in plants. Academic Press, San Diego. 1991.

SALISBURY, F.B. & ROSS, C. Plant physiology. 4a ed. Wadsworth, Belmont. 1992.

SUTCLIFFE, J.F. As Plantas e a água. EPU/EDUSP, São Paulo, 1980.

Taiz, L. & Zeiger, E. 2004. Fisiologia vegetal. Artmed Editora. Porto Alegre.

UNIVERSA, 2000. Revista da Universidade Católica de Brasília. Fisiologia Vegetal. V. 8(1). Editora Universa, Brasília.

Periódicos:

Annual Review of Plant Physiology and Plant Molecular Biology. (1962 em diante).

Annual Reviews, Palo Alto, California.

Sites de busca científica:

<http://www.scielo.br/>

<http://scholar.google.com.br/>

<http://www.jstor.org/>

<http://webofscience.com/>

<http://www.periodicos.capes.gov.br/portugues/index.jsp>

<http://www.ask.com/> 7. <http://www.ask.com/>

<http://sunflower.bio.indiana.edu/~rhangart/plantmotion/PlantsInMotion>

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

DISCIPLINA:

ANÁLISE SENSORIAL I

CARGA HORÁRIA: 75 horas

EMENTA:

Reconhecimento e percepção das propriedades organolépticas das uvas e vinhos, com base em conceitos utilizados na análise sensorial, utilizando conhecimento técnico sobre os aspectos dos produtos e possibilitando a participação em discussões técnicas durante provas sensoriais.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Conceitos em análise sensorial;
- Órgãos dos sentidos: percepção sensorial das características organolépticas;
- Métodos sensoriais;
- Condições para testes: ambiente, estrutura física, equipamentos;
- Análise sensorial de uvas: descrição das características organolépticas que caracterizam reconhecimento qualitativo para o processamento;
- Mecânica da degustação;
- Análise visual: limpidez, brilho, cor e tonalidade;
- Análise olfativa: aromas primários, secundários e terciários;
- Defeitos olfativos principais;
- Roda de aromas;
- Análise gustativa: sabores elementares, corpo, álcool, adstringência, final-de-boca, persistência e retrogosto;
- Equilíbrio gustativo;
- Defeitos gustativos principais;
- Conceito de qualidade;
- Prática de análise sensorial: degustação de uvas e vinhos;
- Sistemas de anotações e fichas de degustação;
- Descrição de termos e glossário enológico.

OBJETIVOS GERAIS:

- Entender a função e as aplicações da análise sensorial, com conhecimento sobre os conceitos teóricos e utilizações práticas;
- Reconhecer os perfis qualitativos das uvas e dos vinhos, além de defeitos dos vinhos;
- Praticar a análise sensorial e orientar nas descrições.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

PEYNAUD, É.; BLOUIN, J.; STAHEL, M.; LAMELO, J. L. A. O gosto do vinho: o grande livro da degustação. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2010. 240 p.

EDER, R. Defectos del vino: reconocimiento, prevención, corrección. Zaragoza: Acribia, 2000. 229 p.

SPLENDOR, F. Vinho: degustação e serviço, saúde, enoturismo : licores. Caxias do Sul: Educs, 2003. 387 p.

MINIM, V. P. R. Análise sensorial: estudos com consumidores. 2.ed.rev.ampl Viçosa: UFV, 2010. 308 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

4º PERÍODO

DISCIPLINA: ADMINISTRAÇÃO RURAL
CARGA HORÁRIA: 45horas
EMENTA: Utilizar a Administração Rural como ferramenta para otimização dos recursos da empresa agrícola transformando-os em ação empresarial por meio de planejamento, organização, direção e controle, com objetivo de atingir as metas e os itens de controle. A administração da empresa rural e a análise do ambiente geral e operacional como base para tomada de decisão correta frente às oportunidades e ameaças para a empresa rural. A avaliação da rentabilidade econômica dos diversos sistemas de produção agrícola por meio do levantamento de custos de produção, do conhecimento das relações entre os segmentos da cadeia produtiva e do instrumental de planejamento como subsidio para otimização dos resultados econômicos, sociais e ambientais da empresa rural.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO: A empresa agrícola: características básicas e fatores que afetam sua eficiência, o papel da administração da empresa rural; principais teorias de administração na gestão do empreendimento rural; a teoria da qualidade na agricultura; métodos de observação na propriedade rural; orçamento rural e noções de contabilidade rural e de custos na atividade agropecuária; o diagnóstico pela análise comparativa; o planejamento técnico-econômico-financeiro-ambiental da empresa rural; problemas típicos de decisão em empreendimentos agropecuários; Definição e dimensionamento do agronegócio brasileiro, conhecimento das diversas ferramentas de comercialização; Atividade empreendedora, características do empreendedor e identificação de novas ideias e oportunidades de negócios; Fases do desenvolvimento de um novo negócio; Estruturação da equipe, gestão de pessoas; Políticas agrícolas: crédito, seguro rural, preços mínimos; Medidas de Resultados Econômicos e Análise de viabilidade; Programação Agrícola; Elaboração e análise de projetos agroindustriais.
OBJETIVOS GERAIS: A disciplina de Administração Rural tem por objetivo a utilização dos princípios de gestão como ferramenta para otimização dos recursos da empresa agrícola transformando-os em ação empresarial por meio de planejamento, organização, direção e controle, visando atingir as metas e os itens de controle. A administração da empresa rural objetiva ainda a análise do ambiente geral e operacional que servirão de

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

base para tomada de decisão correta frente às oportunidades e ameaças para a empresa rural, utilizando o instrumental de planejamento como subsídio para otimização dos resultados econômicos, sociais e ambientais da empresa rural.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- AAKER, D. A. Administração estratégica de mercado. 7.ed Porto Alegre: Bookman, 2008. ix, 352 p.
- BATALHA, M. O. Gestão agroindustrial. 4. ed São Paulo: Atlas, 2007. 419p.
- CHIAVENATO, I. Gestão de pessoas. 3. ed Rio de Janeiro: Campus, 2010. xxxv, 579 p.
- CHIAVENATO, I. Introdução à Teoria Geral da Administração: Uma Visão Abrangente da Moderna Administração das Organizações. 7. Ed. rev. Atual. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003. 11ª reimpressão
- CREPALDI, S. A. Contabilidade rural: uma abordagem decisória. 5. ed. rev. atual. ampl São Paulo: Atlas, 2009. 376 p.
- DORNELAS, J. C. A. Empreendedorismo: transformando idéias em negócios. 3. ed., rev. e atual Rio de Janeiro: Elsevier, c2008. xiii, 232 p.
- MAXIMIANO, A. C. A. Administração para empreendedores: fundamentos da criação e da gestão de novos negócios. 2. ed São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2011. 240 p.
- SILVA, R. A. G. da. Administração rural: teoria e prática. 2. ed. Curitiba: Juruá, 2009. 193 p.
- SILVA, R. A. G. da. Administração rural: teoria e prática. 2. ed. Curitiba: Juruá, 2009. 193 p.
- WRIGHT, P.; KROLL, M. J; PARNELL, J.. Administração estratégica: conceitos. 1. ed São Paulo: Atlas, 2010. 433 p.
- ZUIN, L. F. S.; QUEIROZ, T. R. Agronegócios: gestão e inovação. 1. ed São Paulo: Saraiva, 2006. 436 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- DORNELAS, J. C. A. Empreendedorismo corporativo: como ser empreendedor, inovar e se diferenciar na sua empresa. 2. ed Rio de Janeiro: Elsevier, c2009. 166p.
- FREIRE, P. Extensão ou comunicação?. 13. ed Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2006. 93 p (Coleção o mundo, hoje ; v. 24).
- MARION, J. C. Contabilidade rural: contabilidade agrícola, contabilidade da pecuária, imposto de renda pessoa jurídica. 10.ed São Paulo: Atlas, 2009 254 p.
- MENDES, J. T. G.; PADILHA JUNIOR, J. B. Agronegócio: uma abordagem econômica. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2010. 369 p. ISBN 9788576051442
- OLIVEIRA, D. de P. R. de. Administração estratégica na prática: a competitividade para administrar o futuro das empresas. 5. ed. reestruturada e atual. São Paulo: Atlas, 2007. xxiv, 279p.
- SILVA, A. T. da. Administração básica. 4. ed São Paulo: Atlas, 2007. 267 p.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

SLACK, N.; CHAMBERS, S.; JOHNSTON, R.. Administração da produção. 2. ed
São Paulo: Atlas, 2008. 747 p.
VERGARA, S. C.. Gestão de pessoas. 10. ed São Paulo: Atlas, 2011. 213 p.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

DISCIPLINA:

QUÍMICA E FERTILIDADE DO SOLO

CARGA HORÁRIA: 45 horas

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

Fertilidade natural, potencial e atual e sua posição no contexto sócio-econômico no estado e no país; critérios de essencialidade; função dos elementos essenciais na planta; leis da fertilidade; Amostragem de solo para análise de fertilidade; acidez do solo e sua correção; salinidade do solo e sua correção; Matéria orgânica do solo; macronutrientes,; micronutrientes. avaliação da Fertilidade do Solo; recomendação de adubação.

OBJETIVOS GERAIS:

Distinguir os diferentes tipos de fertilidade do solo e suas características, os princípios que regem a adubação, e definir a função dos elementos essenciais no vegetal; executar coletas e análise de solo para fins de fertilidade; Interpretar análise química de solos e recomendar adubações a partir da análise do solo.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

EMBRAPA,. Manual de métodos de análise do solo. Embrapa Solos. Rio de Janeiro.1997, 212 p.
FERNANDES, M. S. Nutrição mineral de plantas. Viçosa: Sociedade Brasileira de Ciência do Solo, 2006. viii, 432 p.
HAAG, H. P.; GENU, P. J. de C. Nutrição mineral e adubação de frutíferas tropicais no Brasil. Campinas: Fundacao Cargill, 1986. ix, 342p.
MELO, V. de F.; ALLEONI, R. F. Química e mineralogia do solo. 1. ed Viçosa: Sociedade Brasileira de Ciência do Solo, 2009.
MOREIRA, F.M.S. & SIQUEIRA, J.O. Microbiologia e bioquímica do solo. Lavras, Universidade Federal de Lavras, 2002. 625p.
NOVAIS, R.F. DE; ALVAREZ V., V.H.; BARROS, N.F.; FONTES, R.L.F; CANTARUTTI, R.B.; NEVES, J.C.L.. (Org.). Fertilidade do Solo. Viçosa: Sociedade Brasileira de Ciência do Solo, v. 1, 2007.
PRIMAVESI, A. Manejo ecológico do solo: a agricultura em regiões tropicais. São Paulo: Nobel, 1980. 541 p.
RAIJ, B. V. Fertilidade do solo e adubação. São Paulo: Agronômica Ceres, 1991. 343 p.
SANTOS, R. V. dos; CAVALCANTE, L. F.; VITAL, A. de F. M. Interações salinidade-fertilidade do solo. In: GHEYI, H. R.; DIAS, N. da S.; LACERDA, C. F. de (Ed.). Manejo da Salinidade na Agricultura: Estudos Básicos e Aplicados. INCT



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

Sal, Fortaleza, 2010. p. 221-277.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

Periódicos (Portal CAPES):

Caatinga

Revista Brasileira de Ciência do Solo

Revista Brasileira de Engenharia Agrícola

Scientia agrícola

Sites pra pesquisa:

www.scielo.com.br

www.cnps.embrapa.br

www.planetaorganico.com.br

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

DISCIPLINA:

PRAGAS E DOENÇAS DA VIDEIRA

CARGA HORÁRIA: 45 horas

EMENTA:

Identificação das principais pragas e doenças de importância econômica para a videira. Noções de Acarologia. Princípios e métodos em Fitopatologia; Diagnose, etiologia e sintomatologia das principais doenças em videiras; Estratégias e táticas do Manejo Integrado de Pragas e Doenças da Videira.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

Conceito e importância da Entomologia. Posição sistemática dos insetos. Insetos úteis e nocivos. Tipos de desenvolvimento dos insetos. Insetos de importância econômica para a videira. Ácaros fitófagos e predadores. Sintomatologia e diagnose de plantas. Ciclo das relações patógeno-hospedeiro. Variabilidade genética em fitopatógenos. Fisiologia do parasitismo. Epidemiologia. Manejo Integrado de Pragas e Doenças da Videira.

OBJETIVOS GERAIS:

Transmitir informações sobre os principais insetos e ácaros de importância agrícola para a videira, tornando o futuro profissional apto a identificá-los; fornecer informações sobre injúrias, danos e controle desses organismos. Capacitar o aluno na identificação de microrganismos patogênicos. Identificar os diferentes grupos de doenças. Desenvolver conhecimentos e habilidades para realizar diagnose de doenças de plantas e implementar os métodos de controle.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BERGAMIN FILHO, A.; KIMATI, H.; AMORIM, L Manual de fitopatologia: princípios e conceitos. 3. ed. São Paulo: Agronômica Ceres, 1995. 919p. v.1.
BUZZI, Z.J. Entomologia didática. Curitiba, Editora UFPR, 2010. 536p. 5a. edição. Série Didática, n. 72.
GALLO, D. et al.. Entomologia agrícola. FEALQ, São Paulo. 2002. 920 p.
HAJI, F. N. P.; ALENCAR, J. A. de; BARBOSA, F. R. 2002. Pragas. In: LIMA, M.F.; MOREIRA, W. A. (Ed.). Uva de mesa: fitossanidade. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica; Petrolina: Embrapa Semi-Árido, 2002. p. 53-63. (Frutas do Brasil 14).
HAJI, F. N. P.; OLIVEIRA, J. E. de M.; ALENCAR, J. A. de; GERVÁSIO, R. de C. R. G.; SANTOS, V. F. C. dos; MOREIRA, A. N. Pragas e alternativas de controle. In:

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

SOARES, J. M.; LEO, P. C. de S. (Ed.). A vitivinicultura no Semiárido brasileiro. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica; Petrolina: Embrapa Semi-Árido, 2009. cap. 12, p. 515-539.

KIMATI, H. et al. Manual de fitopatologia: doenças das plantas cultivadas. 4. ed. São Paulo. Agronômica Ceres, 2005. 663p. v.2.

MEDEIROS, Ênio Carneiro de. Controle de pragas e doenças. Brasília, DF: SENAR, 1999. 76 p. (Coleção SENAR ; Trabalhador na fruticultura básica ;3.)

MORAES, G.J. de; FLECHTMANN. Manual de acarologia: Acarologia básica e ácaros de plantas cultivadas no Brasil. Ribeirão Preto: Holos, 2008. 308p

RIBEIRO DO VALE, F. X. ; ZAMBOLIM, L. Controle de doenças de plantas: grandes culturas. Viçosa/MG, MG: UFV, departamento de Fitopatologia; Brasília, DF Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1997. v.2

RIBEIRO DO VALE, F. et al. Epidemiologia aplicada ao manejo de doenças de plantas. Belo Horizonte: editora Pefiil, 2004. 531p.

VALE, Francisco Xavier Ribeiro do; ZAMBOLIM, Laércio. Controle de doenças de plantas: grandes culturas. Viçosa: Universidade Federal de Viçosa, 1997. v. 1

VALE, Francisco Xavier Ribeiro do; ZAMBOLIM, Laércio. Controle de doenças de plantas: grandes culturas. Viçosa: Universidade Federal de Viçosa, 1997. v. 2

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ALMEIDA, L.M.; RIBEIRO-COSTA, C.S.; MARINONI, L. Manual de coleta, conservação, montagem e identificação de insetos. Ed. Holos, Ribeirão Preto, 1998. 78 p.

CAMPANHOLA, C.; BETTIOL, W. (eds.). Métodos alternativos de controle fitossanitário. Jaguariúna, SP: Embrapa Meio Ambiente, 2003. 279p

GULLAN, P.J.; CRANSTON, P.S. Os insetos: um resumo de entomologia. 456p. 2007.

PANIZZI, A.; PARRA, J.R. P. (Org.). Bioecologia e nutrição de insetos: base para o manejo integrado de pragas. 1163p. 2009.

PARRA, J.R.P.; BOTELHO, P.S.M. CORÊA-FERREIRA, B.S.Ç BENTO, J.M.S. Controle biológico no Brasil: Parasitóides e predadores. São Paulo, Editora Manole, 2002, 609p.

TRIPLEHORN, G.A.; JOHNSON, N.F. Estudo dos insetos. São Paulo: Cengage Learning, 2011. 809p.

Periódicos:

Annals of the Entomological Society of America, Bulletin of Entomological Research, Bulletin of Research of Entomological Society New Zealand, Environmental Entomology, Journal of Economic Entomology, Journal of Applied Entomology, Neotropical Entomology.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

RAPP. REVISÃO ANUAL DE PATOLOGIA DE PLANTAS. Passo Fundo, RS:
Revisão Anual de Patologia de Plantas.

Tropical Plant Pathology - Fitopatologia Brasileira. <http://www.sbfito.com.br>
Summa Phytopathologica. The Official Journal of São Paulo State Plant Pathology
Association. <http://www.summanet.com.br/home/index.php/summa-phytopathologica.html>

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

DISCIPLINA:

EMPREENDEDORISMO

CARGA HORÁRIA: 45 horas

EMENTA:

O enfoque da disciplina é o de oferecer aos alunos instrumentos para identificação de oportunidades de novos negócios, bem como apresentar os recursos e etapas necessárias para o seu desenvolvimento. No final do curso, espera-se que o aluno esteja apto a transformar uma idéia inovadora em um plano de negócios.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

1. Empreendedorismo no Brasil e no mundo: a nova realidade dos negócios
2. O processo empreendedor e o ciclo de vida das organizações.
3. Reconhecimento de oportunidades: dos negócios tradicionais aos de base tecnológica
4. O processo de inovação.
5. Planejamento estratégico
 - 5.1 Identificando oportunidades e ameaças
 - 5.2 Trabalhando o ambiente interno da empresa
6. O Plano de negócios.
 - 6.1 Estrutura do plano de negócios
 - 6.1. Mercado-Alvo e Cliente.
 - 6.2 Equipe de gestão
 - 6.3 Operações
 - 6.4 Análise Financeira
6. As incubadoras de empresa e o apoio ao desenvolvimento de novos produtos.
7. Alternativas para captação de recursos para novos empreendimentos.
8. Parcerias e alianças estratégicas
9. Intraempreendedorismo

OBJETIVOS GERAIS:

Despertar nos alunos uma postura empreendedora que os incentive a construir projetos e desenvolver idéias de novos negócios, através da internalização de conceitos e ferramentas da gestão empreendedora

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CHÉR, R. Empreendedorismo na veia: um aprendizado constante, Elsevier: SEBRAE,

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

Rio de Janeiro, 2008

DOLABELA, F. O Segredo de Luísa, Cultura Editores, São Paulo, 1999,

DORNELAS, J. C. A. Empreendedorismo: transformando idéias em negócios. 2 ed,
Rio de Janeiro: Campus, 2001

LACRUZ, A. J. Plano de Negócios Passo a Passo: transformando sonhos em
negócios. Qualkitymarky, Rio de Janeiro, 2008.

HISRICH, R.t D; PETERS, M. P. Empreendedorismo. Ed Bookman, 5.ed, Porto
Alegre, 2004.

KOTLER, P.; KELLER, K. Administração de Marketing. 12ª Ed, Pearson, São Paulo,
2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CHIAVENATO, Idalberto. Empreendedorismo: dando asas ao Espírito empreendedor.
São Paulo: Saraiva, 2004.

HARVARD, BUSINESS REVIEW. Empreendedorismo e estratégia – Rio de Janeiro:
Campus, 2002.

HAMEL, Gary, PRAHALAD, C. K. Competindo pelo futuro. Rio de Janeiro:
Campus, 1997.

Revistas/Periódicos:

HSM-Management

Revista Exame – Ed Abril

Revista Pequenas Empresas Grandes Negócios – Ed Globo

R.A.E.- eletrônica - FGV

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

DISCIPLINA: ENOLOGIA II
CARGA HORÁRIA: 75 horas
EMENTA: Elaboração de suco de uva; Elaboração de espumantes; Estabilizações do vinho; Clarificações; Filtrações.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO: Elaboração de suco de uva; Elaboração de espumantes pelo método Asti; Elaboração de espumantes pelo método Charmat; Elaboração de espumantes pelo método Champenoise; Estabilização proteica; Estabilização tartárica; Estabilização microbiológica; Estabilização férrica e cúprica; Clarificantes: tipos, origem e ação; Tipos de filtros e seus coadjuvantes de filtração.
OBJETIVOS GERAIS: Fornecer conhecimentos teóricos e práticos da elaboração de suco de uva e espumantes. Diferenciar, aplicar e monitorar sistemas de estabilização, clarificação e filtração de sucos, vinhos e derivados.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: BLOUIN, J. Enología práctica: conocimiento y elaboración del vino. 4. ed. Madrid: Mundi Prensa, 2006. CAVAZZANI, N. Fabricación de vinos espumosos. Zaragoza: Acribia, 1989. GIOVANNINI, E. Viticultura e enologia : elaboração de grandes vinhos nos terroirs brasileiros. Bento Gonçalves: IFRS, 2009. KUHN, G. B. Uva: para processamento produção. Brasília, D.F.: Embrapa Informação Tecnológica, 2003. RIBÉREAU-GAYON, P. et al. Handbook of enology: the chemistry of wine stabilization and treatments. 2. ed Chichester: J. Wiley, c2006. SUÁREZ LEPE, J. A.; ÍÑIGO LEAL, B. Microbiología enológica: fundamentos de vinificación. 3. ed. rev. e ampl Madrid: Mundi-Prensa, 2004.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

PEYNAUD, E. Enologia practica: conocimiento y elaboración del vino. 2. ed. ed.
Madri: Mundi-Prensa, 1984.

RIZZON, L. A.. Elaboração do vinho moscatel espumante. Bento Gonçalves:
Embrapa uva e vinho, 2005.

ZOECKLEIN, B. W. Análisis y producción de vino. Zaragoza: Acribia, 2001.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

DISCIPLINA: ENOLOGIA III
CARGA HORÁRIA: 75 horas
EMENTA: Infraestrutura de um laboratório para análise físico-química e microbiológica; Segurança no laboratório; Amostragem; Análises laboratoriais; Legislação vigente.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO: Laboratório para análise de uva, vinhos e derivados; Medidas de segurança no laboratório; Coleta de amostras; Análises laboratoriais de vinhos e derivados: métodos, seus princípios e padrões enológicos; Interpretação das análises realizadas; Legislação vigente.
OBJETIVOS GERAIS: Implantar laboratório de análises físico-químicas; Realizar amostragens para análises laboratoriais; Aplicar as metodologias adequadas para análise de uva, vinhos e derivados; Interpretar os resultados das análises.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: BOURGEOIS. Microbiologia Alimentaria: Fermentaciones. 1ªed. Zaragoza. Acribia FENNEMA, O.R. Química de Alimentos. 2ªed. Zaragoza, Acribia. 1996. SUAREZ LEPE, J.A.; LEAL, B. Microbiologia Enológica. 1ªed. Madri, Mundi Prens. 1992 USSEGLIO-TOMASSET, L.. Química Enológica 1ªed. Madri. Mundi-Prensa. 1998. WARMAM & SUTHERLAND. Bebidas: tecnologia, Química e Microbiologia. 1ªed. Zaragoza, Acribia. 1996.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: Microbiologia dos Alimentos. Franco, B.; Landgraf, M. 4ªed. São Paulo. Atheneu

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

DISCIPLINA: VITICULTURA I
CARGA HORÁRIA: 75 horas
EMENTA: Propagação de videiras (25 horas) Desenho técnico básico e locação de parreirais (20 horas) Implantação de vinhedos (30 horas)
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO: Propagação de videiras: Instalação de um viveiro Tipos de propagação Propagação por sementes Formas de propagação da videira Coleta de material propagativo Produção de muda de videira Propagação por enxertia Implantação do vinhedo: Localização da área Espaçamento Uso de quebra ventos Sistemas de condução Adubação de fundação Plantio Tratos culturais na planta jovem Desenho técnico: Escolha e preparação do terreno Geometria de plantação
OBJETIVOS GERAIS: Proporcionar conhecimento teórico prático sobre a produção de mudas e a implantação de um parreiral até o início da fase produtiva.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

FACHINELLO, J.C., HOFFMANN, A., NACHTIGAL, J.C. Propagação de plantas frutíferas. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2005. 221 p.
SOARES, J. M.; LEÃO, P. C. de S. A vitivinicultura no Semiárido Brasileiro – Brasília, DF : Embrapa Informação Tecnológica ; Petrolina : Embrapa Semi-Árido, 2009.
SOUSA, J. S. I. Uvas para o Brasil. 2. ed. Rev. Aum. Piracicaba: FEALQ, 1996. 791p.
PEREIRA, Aldemar. Desenho técnico básico. 9. ed Rio de Janeiro: F. Alves, 1990. 127 p.
SILVA, Arlindo. Desenho técnico moderno. 4.ed. atual. aum Rio de Janeiro: LTC, 2006 475 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

HILL, L. Segredos da propagação de plantas: cultive suas próprias flores, legumes, frutas, sementes, arbustos, árvores e plantas de interior. São Paulo: Nobel, 1996. 245 p.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

5º PERÍODO

DISCIPLINA:

GESTÃO EM SEGURANÇA DO TRABALHO

CARGA HORÁRIA: 45 horas

EMENTA:

Introdução a segurança do Trabalho: histórico e evolução. As noções básicas de engenharia de segurança na agricultura. Identificação dos riscos ambientais. Prevenção e combate a incêndios. Análise de riscos de processos e operações. Legislação trabalhista e previdenciária. Elaboração do mapa de risco. A ergonomia no ambiente de trabalho. Análise de acidentes do trabalho com a utilização de ferramentas adequadas. Acidentes do trabalho: conceitos, causas e custos. Importância da Prevenção de acidentes do trabalho. Estudo das Normas Regulamentadoras. Doenças ocupacionais e doenças do trabalho: conceitos, causas, fatores, custos, aspectos sociais e econômicos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

Introdução a Segurança no Trabalho: história e evolução;
Riscos Ambientais (Mapa de risco, Insalubridade e Periculosidade);
Acidentes do trabalho: conceitos, causas e custos;
Doenças ocupacionais;
Segurança em Laboratório;
Comissão Interna de Prevenção de Acidentes – Cipa (NR-5);
Equipamento de Proteção Individual (NR-6);
Programa de controle médico saúde ocupacional - PCMSO (NR-7)
Programa de Prevenção De Riscos Ambientais – PPRA (NR-9);
Máquinas e equipamentos;
Ergonomia (NR 17)
Condições e Meio Ambiente de Trabalho na Indústria da Construção (NR18)
Proteção Contra Incêndio (NR23);
Segurança e saúde no trabalho na agricultura, pecuária, silvicultura, exploração florestal e aquicultura (NR 31);
Segurança e Saúde no Trabalho em Espaços Confinados (NR 33);
Trabalho em Altura (NR 35)
Legislação Previdenciária (Lei 8213);
OSHA 18001.

OBJETIVOS GERAIS:

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

Propiciar ao aluno condições de reconhecer as principais causas de acidente e condições de avaliar os riscos mais comuns;
Capacitar os alunos na prevenção de acidentes do trabalho, ressaltando as problemáticas psicológicas, curativas e econômicas deles decorrentes;
Capacitar para prevenção e combate a incêndios na agricultura e outros locais de trabalho;
Conscientizar sobre riscos ambientais e profissionais;
Conscientizar sobre a necessidade de higiene do trabalho.
Explicar a estrutura da Segurança do Trabalho no Brasil e no mundo, a legislação em vigor, inclusive a metodologia de elaboração das Normas Regulamentadoras, NR's;
Definir os conceitos fundamentais ligados à segurança, higiene e saúde no trabalho;
Descrever a 31 NR, ressaltando os aspectos mais importantes ligados a agricultura.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BRASIL, Normas Regulamentadoras. Segurança e Medicina do Trabalho. 65 ed. São Paulo: Atlas, 2009.

OLIVEIRA, Claudio Antonio Dias de. MILANELI, Eduardo. Manual Prático de Saúde e Segurança do Trabalho. 1a Ed. São Caetano do Sul, SP: Yendis Editora, 2009.

SARAIVA. Segurança e Medicina do Trabalho. 5a Ed. São Paulo: Saraiva, 2010.

SALIBA, T. M.. CORRÊA, M. A. C. Insalubridade e periculosidade: aspectos técnicos e práticos. 6 a Ed. São Paulo: LTr, 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CAMILLO JR, Abel B. Manual de prevenção e combate a incêndios. Senac editora.2009 São Paulo.

CAMPOS, V. F. TQC: Controle da Qualidade Total (no estilo japonês): Belo Horizonte: Fundação Christiano Ottoni, Escola de Engenharia, UFMG, 1992 (Rio de Janeiro, Bloch Editora)

CAMPOS, V. F. Gerência de Qualidade Total, Belo Horizonte: Fundação Christiano Ottoni , Escola de Engenharia, UFMG, 1990 (Rio de Janeiro, Bloch Editora)

CARDELLA, B. Segurança no trabalho e prevenção de acidentes: uma abordagem holística: segurança integrada à missão organizacional com produtividade, qualidade, preservação ambiental e desenvolvimento de pessoas. São Paulo: Atlas, 1999. 254 p.

COUTO, H. de A. Ergonomia Aplicada ao Trabalho: o manual técnico da máquina

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

humana. Vol. I e II. Editora Ergo.

FUNDACENTRO. Agrotóxicos, Risco e Prevenção -Série Rural.

LIMA, D. A. LIVRO DO PROFESSOR DA CIPA – Subsídios para o desenvolvimento do curso de formação dos membros da CIPA – SP, Fundacentro, 1990.

MATSUO, M. Acidentado do trabalho: reabilitação ou exclusão? São Paulo: Fundacentro, 2002. 238 p.

MELO, M. S. Livro da CIPA – Manual de Segurança e Saúde no Trabalho – SP.

SALIBA, T. M. (org.). Legislação de segurança, acidente do trabalho e saúde do trabalhador. 6ª ED. São Paulo: LTR, 2009.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

DISCIPLINA:
INOVAÇÃO TECNOLÓGICA

CARGA HORÁRIA: 45 horas

EMENTA:

Conceitos de Inovação Tecnológica; Habitats de Inovação; Leis da Inovação, da propriedade industrial e Lei do bem; Patentes; Marcas; Desenho Industrial; Indicação Geográfica; Registro de Software; Registro de cultivar.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Conceitos de Inovação Tecnológica;
- Habitats de Inovação: Parques tecnológicos, Pólos tecnológicos, Incubadoras;
- Legislação: Lei da Inovação; Lei da Propriedade Intelectual; Lei do bem;
- Patentes: o que patentear, como patentear, o INPI e o depósito de patente, busca em base de dados de patente (busca de anterioridade), redação de patente;
- Marcas: critérios para registro de marcas;
- Contratos de licenciamento e transferência de tecnologia;
- Desenho Industrial;
- Registro de cultivar;
- Indicação Geográfica: Indicação de procedência, Denominação de origem etc.
- Registro de Software: critérios para registro de software.

OBJETIVOS GERAIS:

Fornecer aos alunos as principais informações relacionadas com a Proteção Intelectual dos trabalhos tecnológicos e científicos desenvolvidos, tanto no setor privado quanto nas instituições de ensino e pesquisa.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- BERNARDI, L. A. Manual de empreendedorismo e gestão: fundamentos, estratégias e dinâmicas. 1. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 314 p.
- BRASIL. Lei n. 9.279, de 14 de maio de 1996. Lei de patentes: lei n. 9.279, de 14 de maio de 1996. São Paulo: EDIPRO, 1996. 95 p (Série legislação)
- CARVALHO, T. C. M. de B. TI: tecnologia da informação, tempo de inovação : um estudo de caso de planejamento estratégico colaborativo. São Paulo: M. Books, 2010. 454 p.
- COSTA, R. P. Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva.. 2009. Editora: Insular, 3º Edição. 136p.: ISBN 85-7474-015-2.
- COZZI, A. [et al.]. Empreendedorismo de base tecnológica. 2008. Editora

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

Elsevier.138p.

DAVILA, T.; EPSTEIN, M. J; SHELTON, R. D. As regras da inovação/ como gerenciar, como medir e como lucrar. Porto Alegre, RS: Bookman, 2008. 336 p.

DORNELAS, J. C. A. Empreendedorismo corporativo: como ser empreendedor, inovar e se diferenciar na sua empresa. 2. ed Rio de Janeiro: Elsevier, c2009. 166p.

FERRARI, R. Empreendedorismo para computação: criando negócios de tecnologia. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010. 164 p

GARCIA, S. B. F. A proteção jurídica das cultivares no Brasil: plantas transgênicas e patentes. 1. ed Curitiba: Juruá, 2008. 247p.

KIM, L.. Tecnologia, aprendizado e inovação: as experiências das economias de industrialização recente. Campinas: Ed. da UNICAMP, 2005. 503 p.

LABRUNIE, J. Direito de patentes: condições legais de obtenção e nulidades. Barueri: Manole, 2006.

OLIVEIRA, E. M. Empreendedorismo social: da teoria à prática, do sonho à realidade. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2008. 211p

PALADINI, E. P. Gestão da qualidade: teoria e prática. 2. ed São Paulo: Atlas, 2010. 339 p

PREDEBON, J. Gestão da inovação: livro-caderno de exercícios. São Paulo: ProfitBooks, 2008. 194 p

REIS, D. R. Gestão da inovação tecnológica. 2. ed São Paulo: Manole, 2008. 206 p.

STOKES, D. E. O quadrante de Pasteur: a ciência básica e a inovação tecnológica. Campinas, SP: Ed. UNICAMP, 2005. 246 p. (Clássicos da inovação)

STRENGER, I. Marcas e patentes: verbetes, jurisprudência. 2. ed São Paulo: LTr, 2004. 327 p.

TIGRE, P. B. Gestão da inovação: a economia da tecnologia do Brasil. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006. 282 p.

TORRES JÚNIOR, A. S.. PEQUENO dicionário de termos da empresa globalizada. São Paulo: 2000. 203 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

GOMES, S. H. de A. Inovação tecnológica no Sistema Formal de comunicação Científica: os periódicos eletrônicos nas atividades de pesquisa dos acadêmicos dos cursos de pós-graduação brasileiros. Tese (Doutorado em Ciência da Informação) - Universidade de Brasília, 1999.

BOCCHINO, L.O. et al. Brasília: Advocacia Geral da União, 2010. 320 p. Série publicações da Escola da AGU/Coordenação de Jefferson Carús Guedes; Juliana Sahione Mayrink Neiva. ISBN: 978-85-63257-06-2.

CARVALHO, N. P. Estrutura dos Sistemas de Patentes e de Marcas, LUMEN JURIS - RJ, 2009.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

CASTRO, J. A.A. Invento e Inovação Tecnológica, 1999.

SILVA, V. B. Marcas e Patentes, BF&A, 2010.

Periódicos eletrônicos:

www.portalinovacao.mct.gov.br

www.inpi.gov.br

www.inovacao.usp.br

www.inovacaotecnologica.com.br

www.inova.unicamp.br

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

DISCIPLINA:
MARKETING, COMERCIALIZAÇÃO E LOGÍSTICA

CARGA HORÁRIA: 45 horas

EMENTA:

Principais conceitos. Orientação das empresas agroindustriais frente ao mercado; Marketing MIX; Sistema de informação de marketing (SIM): conceitos e componentes; Análise quantitativa de mercado; Análise e pesquisa de mercado; A regionalização e a segmentação dos mercados; Preços e mercados; Promoção e vendas; Distribuição e logística.; Processo de comercialização. Mercados de produtos específicos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

1. Marketing antes da porteira
2. Marketing dentro da porteira
3. Marketing pós porteira
4. Fundamentação e análise do mix de marketing
5. Análise de mercados consumidores
6. Análise de preços agropecuários
7. Métodos de análise de Comercialização
8. Custos, margens e mark-ups de comercialização
9. Organização da comercialização
10. Canais de comercialização
11. Desempenho da comercialização (rentabilidade, qualidade, competitividade)
12. Estratégias de comercialização
13. Pesquisa em comercialização agrícola
14. Logística de mercado
15. Estudo e análise das cadeias de suprimento

OBJETIVOS GERAIS:

Desenvolver a capacidade de análise para utilização dos aspectos do ambiente de marketing com o objetivo de gerar vantagem competitiva para a organização em toda cadeia produtiva.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BALLOU, R. H. Logística empresarial: transporte, administração de materiais e distribuição física - 1 ed, São Paulo: Atlas, 2008.
BERTAGLIA, Paulo Roberto. Logística e gerenciamento da cadeia de abastecimento 2 ed, São Paulo: Saraiva 2009.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

CAIXETA FILHO J. V. GAMEIRO A. H. Transporte e Logística em Sistemas Agroindustriais. São Paulo: Atlas, 2001

KOTLER, P., KELLER, K.. Administração de Marketing. 12 ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006. ROSENBLOOM, Bert. Canais de Marketing: uma visão gerencial – 1 ed. São Paulo: Atlas, 2008

MENDES, J. T. G. Agronegócio: uma abordagem econômica, São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.

MINERVINI, N. O Exportador: ferramenta para atuar no mercado internacional – 5 ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2008.

NEVES, M. F. Marketing e Estratégia em Agronegócios e Alimentos. São Paulo: Atlas, 2007.

TEJON. J. L. Marketing & Agronegócio: a nova gestão, dialogo com a sociedade, São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

KOTLER, P. Marketing para o século XXI: como criar, conquistar e dominar mercados. São Paulo: Futura, 1999.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

DISCIPLINA:
ENOTURISMO

CARGA HORÁRIA: 45 horas

EMENTA:

Apresentação de conceitos de turismo associados ao setor vitivinícola. Discussões sobre o enoturismo como importante atividade ligada ao setor produtivo da vitivinicultura e análise das relações do setor com o cluster turístico. Apresentações de roteiros turísticos relacionados ao vinho. Análise de ações práticas associadas aos produtos de uva e vinho. Análise das principais demandas e oportunidades do mercado associado ao segmento de enologia.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Entender os fundamentos básicos do turismo;
- Identificar a importância da atividade turística e sua relação com a enologia;
- Relacionar o enoturismo com a paisagem e com o ecoturismo;
- Conhecer os serviços de enologia na hotelaria e em restaurantes associando-os ao enoturismo;
- Aprender o mapa mundial do enoturismo;
- Caracterizar e inventariar a região do Vale do São Francisco identificando o potencial enoturístico;
- Diagnosticar e apresentar propostas de produtos para o desenvolvimento e consolidação do Enoturismo;
- Identificar o mercado alvo do Enoturismo;
- Aprender o mapa mundial do enoturismo;

OBJETIVOS GERAIS:

Identificar e interpretar elementos da atividade turística associada à enologia reconhecendo sua importância para agregação de valor no desenvolvimento da atividade da vitivinicultura.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ANDRADE, J. V. Turismo: fundamentos e dimensões. São Paulo: Ática, 215 p

ALMEIDA, J. A.; RIEDL, M. Turismo rural: ecologia, lazer e desenvolvimento. Bauru, SP: EDUSC, 2001. 263 p.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

AMARANTE, J.O.A. do. Vinhos do Brasil e do mundo para conhecer e beber. São Paulo: Summus, 1983.

FLORES, M. A. D. Diagnóstico do enoturismo brasileiro: um mercado de oportunidades. Brasília, DF : SEBRAE ; Bento Gonçalves, RS : IBRAVIN, 2012. 126p.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

DISCIPLINA:

ANÁLISE SENSORIAL II

CARGA HORÁRIA: 75 HORAS

EMENTA:

Identificação e reconhecimento das propriedades organolépticas das uvas, vinhos e derivados da uva e do vinho, com conhecimento técnico sobre os aspectos dos produtos, permitindo a identificação das suas qualidades e defeitos inerentes ao processo de produção, armazenamento e serviço e, ainda, possibilitando a participação em discussões técnicas durante provas sensoriais de julgamentos, com análise dos dados.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Identificação das características de cada etapa do processamento;
- Caracterização dos sabores e sinergias;
- Caracterização de diferentes tipos de vinho em função da tipicidade varietal (uva) e tipicidade regional, teor de açúcar, grau de envelhecimento e outras variáveis;
- Indicar o melhor método da análise sensorial em função da situação;
- Prática de análise sensorial: degustação de uvas, vinhos, derivados e sub-produtos da uva e do vinho;
- Sistemas de anotações e fichas de degustação;
- Processamento de dados;
- Descrição de termos e glossário enológico;

OBJETIVOS GERAIS:

- Reconhecer perfis dos produtos durante elaboração e prontos para consumo;
- Permitir a descrição gustativa e identificação dos parâmetros para harmonização;
- Facilitar a participação em avaliações técnico-científicas, com capacidade crítica e eficiência na análise dos dados;

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- PEYNAUD, É.; BLOUIN, J.; STAHEL, M.; LAMELO, J. L. A. O gosto do vinho: o grande livro da degustação. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2010. 240 p.
- EDER, R. Defectos del vino: reconocimiento, prevención, corrección. Zaragoza: Acribia, 2000. 229 p.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

- SPLENDOR, F. Vinho: degustação e serviço, saúde, enoturismo : licores. Caxias do Sul: Educs, 2003. 387 p.

- MINIM, V. P. R. Análise sensorial: estudos com consumidores. 2.ed.rev.ampl Viçosa: UFV, 2010. 308 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

DISCIPLINA:
ENOLOGIA IV

CARGA HORÁRIA: 75 horas

EMENTA:
Elaboração de derivados e subprodutos da uva e do vinho.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

Elaboração de destilado de vinho;
Elaboração de destilado de bagaço de uva;
Elaboração de vinagre de vinho;
Desidratação de uvas (passificação);
Elaboração de outros produtos e subprodutos a base da uva e do vinho.

OBJETIVOS GERAIS:

Conhecer técnicas de elaboração de derivados e subprodutos da uva e do vinho.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

FILHO, W. G. V. Tecnologia de bebidas. 1ªed. Edgard Blücher, São Paulo. 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

Vinhos e vinagres: processamento e análises. Florianópolis: UFSC, 1988

RIBEIRO, J. C. G. M. Fabricação artesanal da cachaça mineira. 2ªed. Lutador, Belo Horizonte. 2002.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

6º PERÍODO

DISCIPLINA:

PROJETO VITIVINÍCOLA

CARGA HORÁRIA:

45 HORAS

EMENTA:

Subsídio de conhecimentos sobre a concepção da logística estrutural e de funcionamento das unidades de processamento de produtos vitivinícolas.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

Noções de desenho técnico da estrutura de vinificação. Conceito de leiaute, fluxograma, processos e operações unitárias. Equipamentos utilizados em vinícolas para processamentos de uvas e elaboração de outros derivados da uva e do vinho. Dimensionamento de adegas. Elaboração e gestão de projetos vitivinícolas conforme legislação vigente. Princípios, técnicas e equipamentos para as operações de processamento de produtos vitivinícolas.

OBJETIVOS GERAIS:

- Orientar sobre a disposição adequada dos equipamentos na estrutura da empresa de processamento de produtos vitivinícolas;
- Apresentar os princípios de funcionamento dos equipamentos e visão global dos processos empregados pelas vinícolas;
- Desenvolver habilidade de elaborar projetos de implantação, reforma, ampliação, adequação e modernização de adegas;

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

SILVA, Carlos A. B.; FERNANDES, A. R. Projetos de empreendimentos agroindustriais: produtos de origem vegetal, volume 2. Viçosa, MG: UFV, 2011. v. 2, 456 p.

RIZZON, L. A.; ZANUS, M. C.; MANFREDINI, S.; Como Elaborar Vinho de Qualidade na Pequena Propriedade -- Bento Gonçalves : Embrapa Uva e Vinho, 1994. 52 p. -- (Documentos / Embrapa Uva e Vinho, 12).

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

DISCIPLINA:

VITICULTURA II

CARGA HORÁRIA:

75 horas

EMENTA:

Recursos genéticos de videira (10 horas)
Análise da fertilidade das gemas (10 horas)
Manejo da produção de videira (55 horas)

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

Recursos genéticos:

Classificação Botânica;Centros de Origem e de Diversidade; Uso e Manutenção de Germoplasma (conservação, caracterização e avaliação do germoplasma);Fontes de Variabilidade (mutação, recombinação gênica, transformação genética, variação somaclonal).

Análise da fertilidade das gemas:

Historico;Aplicações;Métodos de amostragem;Preparo das amostras;Análise dos resultados;Demonstração prática;

Manejo da produção de videira:

Manejo da fase de repouso da videira; Fatores que interferem na produtividade do parreiral; Poda seca da videira; Poda verde; Condução da planta; Nutrição básica (sintomas de deficiências nutricionais em videira); Manejo da copa da videira (controle da luminosidade no parreiral); Manejo dos cachos da videira; Pré-colheita e Colheita.

OBJETIVOS GERAIS:

Proporcionar conhecimento teórico prático sobre os tratamentos culturais da videira na sua fase produtiva.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

SOARES, J. M.; LEÃO, P. C. de S. A vitivinicultura no Semiárido Brasileiro – Brasília, DF : Embrapa Informação Tecnológica ; Petrolina : Embrapa Semi-Árido, 2009

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

BORÉM, A. Melhoria de Plantas. Ed. 5, Viçosa: UFV, 2001.

SOARES, J.M.; LEÃO, P.C. de S. A vitivinicultura no Semiárido Brasileiro. Ed. 1, Brasília/Petrolina: Embrapa, 2009.

BRUCKNER, C.H. Melhoria de fruteiras temperadas. Viçosa: UFV, 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

DANTAS, J.L.L.; SOARES FILHO, W. dos S.; OLIVEIRA, J.R.P.; CABRAL, J.R.S.; CUNHA, M.; OLIVEIRA, R.P. Cultura de Tecidos no Melhoria Genética de Fruteiras. v.16, n.3, Brasília: Informativo SBF, 1997, Revista Brasileira de Fruticultura Pesquisa Agropecuária Brasileira.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

DISCIPLINA:

Gestão Ambiental

CARGA HORÁRIA: 45 horas

EMENTA:

A relação homem-natureza. Impactos ambientais antrópicos. Desenvolvimento sustentável. Economia Verde. Conservação. Gestão Ambiental. Sistema de Gestão Ambiental. Controle ambiental do ar, da água, do solo e das áreas verdes. Gestão ambiental de resíduos sólidos e líquidos. Noções de Legislação Ambiental. EIA e RIMA e Licenciamento Ambiental.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

As mudanças da relação homem/natureza nas eras da cultura tribal, agrária e tecnológica: Crise ambiental e evolução global
Impactos ambientais globais.
Impactos Ambientais da Vitivinicultura
Desenvolvimento sustentável.
Economia Verde.
Conservação.
Gestão ambiental: conceito, histórico e importância.
Sistema de gestão ambiental e a ISO 14.000
Controle ambiental do ar, da água, do solo e de áreas verdes.
Resíduos sólidos e líquidos: tecnologias de tratamento
Noções de legislação ambiental.
EIA, RIMA e Licenciamento Ambiental.

OBJETIVOS GERAIS:

Analisar os impactos ambientais antrópicos, sobretudo, os gerados pela vitivinicultura, reconhecendo a importância do modelo da sustentabilidade e da economia verde para conservação da biodiversidade, valorizando a implementação da gestão ambiental na vitivinicultura para conservação do solo, dos recursos hídricos e do ar, a fim de promover o desenvolvimento sustentável e atender as normas de certificação e à legislação ambiental.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

Philippi Jr., A.; Roméro, M. de A.; Bruna, G. C. Curso de gestão ambiental. Barueri: Manole, 2004.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

Gleber, L.; Palhares, J. C. P. Gestão ambiental na agropecuária. Brasília: Embrapa, 2007.

Shigunov Neto, A.; Campos, L. M. S.; Shigunov, T. Fundamentos da gestão ambiental. Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 2009.

Townsend, C.R; Begon, M.; Harper, J.L. Fundamentos em Ecologia. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

Lutzemberg, J. Ecologia. São Paulo: Brasiliense, 1986.

Purves, W. K. et al. Vida: a ciência da Biologia. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.

Pinto-Coelho, R. M. Fundamentos em Ecologia. Porto Alegre: Artmed, 2000.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

DISCIPLINA:

FILOSOFIA E ÉTICA

CARGA HORÁRIA: 45 horas

EMENTA:

Apresentar e desenvolver nos alunos os principais conhecimentos sobre as origens da Filosofia, bem como o desenvolvimento da ética em uma compreensão reflexiva e profissional do Tecnólogo em Viticultura e Enologia.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

Período Clássico da Filosofia: Sócrates, Platão, Epicuro;
Período Moderno da Filosofia: Schiller e Kierkegaard;
Ética e Moral;
Direitos e deveres do profissional;
Direito Humanos;
Legislação: agrária, ambiental, estatuto da terra e direito agrário, legislação dos agrotóxicos, legislação de defesa sanitária animal.

OBJETIVOS GERAIS:

Aplicar os conhecimentos filosóficos na especificidade do curso de Tecnologia em Viticultura e Enologia, bem como fomentar uma formação intelectual e constitutiva do profissional para a vida.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BRASIL. Legislação: meio ambiente, in Subchefia de assuntos jurídicos: Casa Civil da Presidência da República. Disponível em:
<<http://www4.planalto.gov.br/legislacao/legislacao-por-assunto/meio-ambiente-teste#content>> Acesso em: 01.abr.2013.

BRASIL. Lei Nº 11.476, de 29 de maio de 2007, que Dispõe sobre a regulamentação das profissões de Enólogo e Técnico em Enologia. Disponível em:
https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2007/lei/111476.htm Acesso em: 01.abr.2013.

CHAUÍ, M. Introdução a história da filosofia: dos pré-socráticos à Aristóteles. São Paulo: Companhia das Letras, 2002. (Volume 1).

_____. Introdução a história da filosofia: as escolas helenísticas. São Paulo:

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

Companhia das Letras, 2010. (Volume 2).

EICHENBERG, Rosaura; HUNT, Lynn. A Invenção dos direitos humanos. São Paulo: Cia. das Letras, 2009.

KIERKEGAARD, Søren. O Banquete (In vino veritas). 5 ed, Lisboa: Guimarães Editores, 2002.

LAFER, Celso. A reconstrução dos direitos humanos. Rio de Janeiro: Cia das Letras, 1988.

LINDGREN ALVES, José Augusto. Os direitos humanos na pós-modernidade. São Paulo: Perspectiva, 2005.

PLATÃO, República. Tradução Maria Helena da Rocha Pereira. 9. ed. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 2001.

SCHILLER, F. A educação estética e moral do homem. São Paulo: Iluminuras, 1995.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

Scruton, Roger. Bebo, logo existo : guia de um filósofo para o vinho. tradução Cristina Cupertino. São Paulo : Octavo, 2011. Disponível em:
http://minhateca.com.br/sergiobandeira/VINHOS/VINHOS++Scruton*2c+Roger++Bebo*2c+Logo+Existo++Editora+Octavo,147557151.pdf acesso em 09/03/2015.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

DISCIPLINA:

ENOGASTRONOMIA

CARGA HORÁRIA: 45 horas

EMENTA:

A disciplina estuda a combinação de vinhos e alimentos e suas implicações, a relação entre a culinária e vinho, montagem de pratos e da mesa, degustação de pratos e vinhos e a legislação sanitária em vigor relacionada.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

História dos alimentos;
Relação entre história dos alimentos e história da uva e do vinho;
Tópicos sobre nutrição, vinho e saúde, higiene sanitária e alimentar;
Composição química dos vinhos e sua relação com iguarias;
A temperatura ideal para consumo de vinhos e alimentos;
A regra é não ter regra: dicas de afinidade;
Noções sobre culinária I – Cozinhar com vinho;
Noções sobre culinária II – Montagem de pratos;
O Chef e o Sommelier – a importância da sintonia mútua;
“Mis em Place” – montagem da mesa;
Queijos e Vinhos – degustação, mitos e verdades;
Degustação de alimentos com diferentes temperos e vinhos.

OBJETIVOS GERAIS:

Estudar a afinidade entre os alimentos e vinhos, bem como conhecer a composição química dos mesmos com a finalidade de combinar suas características para que resulte em um paladar agradável e apreciável; proporcionar o conhecimento de noções sobre culinária, montagem de pratos, uso do vinho na cozinha, montagem da mesa (“mis em place”) e degustação de alimentos com diferentes iguarias e vinhos. Também serão vistas noções sobre nutrição, vinho e saúde, higiene sanitária e alimentar.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

O Grande Larousse do Vinho – Autor Larousse Brasil, Editora Larousse Brasil

Le Cordon Bleu – vinhos – Vários autores, Editora Marco Zero

El Vino – André Dominé

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

--

DISCIPLINA:
ENOLOGIA V

CARGA HORÁRIA: 75 horas

EMENTA:

Vinificações especiais; Envelhecimento e amadurecimento dos vinhos e destilados;
Engarrafamento de sucos, vinhos e derivados.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

Vinificações especiais;
Envelhecimento e amadurecimento de vinhos e destilados;
Correções para engarrafamento;
Engarrafamento de sucos, vinhos e derivados;
Insumos utilizados para envasamento e rotulagem de sucos, vinhos e derivados;
Cuidados necessários para aquisição e acondicionamento dos insumos.

OBJETIVOS GERAIS:

Conhecer os fluxogramas e processos de elaboração de vinhos especiais;
Conhecer as reações que envolvem os processos de envelhecimento e amadurecimento dos vinhos e destilados;
Conhecer e diferenciar as possíveis formas de envasamento e os insumos utilizados nesta etapa.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BLOUIN, J. Enología práctica: conocimiento y elaboración del vino. 4. ed. rev. e ampl Madrid: Mundi Prensa, 2006.

RIBÉREAU-GAYON, P. et al. Handbook of enology: the chemistry of wine stabilization and treatments. 2. ed Chichester: J. Wiley, c2006.

ZOECKLEIN, B. W. Análisis y producción de vino. Zaragoza: Acribia, 2001.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

MOLINA ÚBEDA, R. Teoría de la clarificación de mostos y vinos y sus aplicaciones prácticas. Madri: Mundi-Prensa, 2000.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

DISCIPLINA: CONTROLE DE QUALIDADE
CARGA HORÁRIA: 60 horas
EMENTA: Ferramentas da qualidade; Gestão da qualidade na indústria de alimentos; Legislação.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO: - Ferramentas da Qualidade: Programa 5S; Boas Práticas Agrícolas - BPA; Boas Práticas de Fabricação – BPF; Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC; - Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos: normas ISO; - Legislação vigente; - Aplicabilidade na elaboração de vinhos e derivados da uva e do vinho.
OBJETIVOS GERAIS: Proporcionar o conhecimento da aplicabilidade do controle de qualidade nas etapas da elaboração de vinhos e derivados; Conhecer as normas do controle de qualidade aplicadas na indústria de alimentos.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: CAMPOS, A. Técnicas de Controle de Qualidade. 2ª ed. São Paulo: AEB Editora, 1992, 251p. GAROGLIO, P. G. Nuova Enologia: Enciclopédia Vitivinícola Mondiale. Brescia: Edizione AEB, 1981, 125p. OREGLIA, F. Enologia Teórico-prático. 3ª ed. Buenos Aires: Instituto Salesiano de Artes Gráficas, 1979, 341p. OUGH, C. S. Tratado básico de enologia. Tradução por Concéption Llaguno Marchena e Maria Dolores Cabezudo Ibáñez. Zaragoza: Acribia, 1992. PEYNAUD, E. Conhecer e Trabalhar o Vinho. 2ª ed. Madrid: Mundi-prensa, 1982, 331p.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

Elaboración de vinos: seguridad, calidad, métodos introducción al HACCP y al control de los defectos. Zaragoza: Editorial Acribia, 2000.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

DISCIPLINA:

VITICULTURA III

CARGA HORÁRIA:

75 horas

EMENTA:

Manejo da irrigação da videira (30 horas)
Mecanização agrícola em viticultura.(30 horas)
Drenagem agrícola em viticultura(15 horas)

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

Manejo da irrigação da videira:
Relação solo-água-planta-atmosfera
Manejo racional da irrigação

Mecanização agrícola em viticultura:

Introdução à mecanização agrícola
Tratores

Motores de Combustão Interna - MCI

Lubrificação e lubrificantes

Tipos de tração e mecanismos de transmissão

Máquinas e implementos agrícolas – Características, regulagens e principio de funcionamento

Drenagem agrícola em viticultura

Investigação para determinação da necessidade de drenagem

Cálculo de espaçamento e dimensionamento de drenos

OBJETIVOS GERAIS:

Desenvolver conhecimentos para realização adequada do uso dos insumos água e solo no contexto da irrigação e drenagem; Desenvolver estudos inerentes ao planejamento, orientação, monitoramento e uso de máquinas, implementos e ferramentas agrícolas, obedecendo às normas de segurança com a racionalização dos custos e a preservação dos recursos naturais e do meio ambiente.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BALASTREIRE, L.A. Máquinas Agrícolas. São Paulo: Editora Manole, 1987.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA
CNPJ n.: 10.830.301/0002-87 - PE 647, Km 22, PISNC N - 4, Zona Rural, Cx. Postal 277, CP 56.302-970
Telefone: (87) 2101-8050 – site: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/>

BERNARDO, S; SOARES, A. A.; MANTOVANI, E. C. Manual de Irrigação. 8 ed. Viçosa: Editora UFV, 2006. 625p.

MIALHE, L. G. Manual de mecanização agrícola. São Paulo, Editora Agronômica Ceres, 1974.

MIALHE, L. G. Máquinas motoras na agricultura. v. 1 e 2. São Paulo, Editora Edusp, 1980.

SAAD, O. Seleção do equipamento agrícola. São Paulo: Nobel, 1989.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

SOARES, J. M.; LEÃO, P. C. de S. A vitivinicultura no Semiárido Brasileiro – Brasília, DF : Embrapa Informação Tecnológica ; Petrolina : Embrapa Semi-Árido, 2009.