

PROGRAMA DE DISCIPLINA

Professor (es): ELIS TATIANE DA SILVA NOGUEIRA		Titulação: ESPECIALISTA	
Curso: VITICULTURA E ENOLOGIA		Turma: VE09	Período de Execução: 30/05/2017 a 17/10/2017
Componente Curricular/Disciplina: Enoturismo		Oferta: () Anual (X) Semestral	Ano /Semestre: 2017.1
Quantidade de Horas		Carga Horária Total	Número total de aulas () Anual (X) Semestral
Teórica	Prática		
29	16	45	23

EMENTA

A disciplina de Enoturismo se concentrará nos seguintes ensinamentos: Introdução a conceitos de turismo associados ao setor vitivinícola; Discussões sobre o turismo como setor produtivo e suas relações com o cluster turístico; Apresentações de roteiros turísticos relacionados ao vinho; Análise das principais demandas e oportunidade do mercado associado ao segmento da enologia.

OBJETIVOS

GERAL:

Conhecer e analisar elementos da atividade turística associada à enologia considerando sua importância para agregação de valor no desenvolvimento da atividade da vitivinicultura.

ESPECÍFICOS:

- Reconhecer 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;
- Diagnosticar e apresentar propostas de produtos compostos do Enoturismo.

CH	CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS	CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: Instrumentos e valores
2	Aula 1 - Apresentação ementa e plano de disciplina; Realização diagnóstico da turma sobre o conhecimento dos pontos referentes à ementa da disciplina.	<ul style="list-style-type: none"> • Aulas expositivas dialogadas; • Trabalhos em grupos; • Trabalhos individuais; • Leituras dirigidas de artigos científicos e boletins técnicos; • Aulas práticas na Escola do vinho; • Visitas técnicas a rotas enoturísticas. 	<p>Organização Didática – Art. 11, VI: critérios de avaliação: instrumentos e valores. Exemplo: A avaliação será distribuída em 02 notas (VA1+VA2)/2, sendo:</p> <p>1ª Avaliação: Verificação de aprendizagem (0,0 – 10,0), prova escrita;</p> <p>2ª Avaliação: Produção de trabalhos individuais e em equipe, realizados ao longo da disciplina em sala de aula e extraclasse totalizando 10 pontos.</p>
2	Aula 2 - Levantamentos de atributos da Escola do Vinho para desenvolvimento de rota enoturística.		
2	Aula 3 - Fundamentos de turismo.		
2	Aula 4 - Conceitos básicos do turismo.		
2	Aula 5 - Formas de turismo, mercado e segmentos turísticos.		
2	Aula 6 - Planejamento turístico e estrutura de um plano de desenvolvimento.		
2	Aula 7 – Enoturismo, paisagem e ecossistema.		
2	Aula 8 - Atividade orientada: Relacionar a paisagem local com o enoturismo.		
2	Aula 9 - Relação do enólogo com hotelaria, restaurantes e casas de vinhos.		
2	Aula 10 - (Sábado interativo): Escola do Vinho: mais inovação e menos acidente.		
2	Aula 11 - Rotas enoturísticas no Brasil.		
2	Aula 12 - (Sábado interativo): Escola do Vinho: mais inovação e menos acidente.		
4	Aula 13 - Visita técnica: Rotas enoturísticas no Vale do São Francisco.		
2	Aula 14 - (Sábado interativo): Escola do Vinho: mais inovação e menos		

	acidente.		
2	Aula 15 - Avaliação escrita.		
2	Aula 16 - Atividade orientada: construção de rotas enoturísticas para o Vale do São Francisco.		
4	Aula 17 - Visita técnica: Rotas enoturísticas no Vale do São Francisco.		
2	Aula 18 - Entrega e apresentação: Proposta de novas rotas enoturísticas.		
4	Aula 19 - Aplicação de atividade ligando enoturismo, paisagem e ecossistema.		
2	Avaliação de Segunda Chamada		
-	Avaliação Final		

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

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.

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.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO
PERNAMBUCANO

CAMPUS
PETROLINA ZONA RURAL

Professor (a)		Coordenador (a) Curso	
Data	Assinatura	Data	Assinatura
___/___/___		___/___/___	