



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

PLANO DE DISCIPLINA

Disciplina: Projeto Vitivinícola		
Carga Horária Total: 45 horas	Carga Horária Teórica: 20 horas	Carga Horária Prática: 25 horas

EMENTA

Fornecer subsídios que possibilitem ao educando conceber a logística estrutural e de funcionamento de unidades de processamento de produtos vitivinícolas.

OBJETIVOS

Objetivo Geral

Compreender o planejamento para implantação de um projeto vitivinícola.

Objetivos Específicos

- 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;

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO DISCRIMINADO

Aulas Teóricas

1. Princípios básicos e aspectos gerais de um projeto técnico para produção de Vinho e Suco (6 horas)
2. Estruturas para produção vitivinícola (2 horas)
3. Dimensionamento – Instalações (8 horas)
 - Parreiral
 - Recepção
 - Vinificação – Fermentação
 - Vinificação – Prensagem
 - Frio
 - Equipamentos
 - Armazenamento
 - Acabamento
 - Estágio
 - Engarrafamento
 - Diversos
4. Noções de desenho técnico da estrutura de vinificação. Elaboração e gestão de projetos (2 horas)

5. Leiaute de um projeto vitivinícola (2 horas)

Atividades Avaliativas (6 horas)

Aula Prática

Desenho técnico e leiaute da estrutura de vinificação (2 horas)

Elaboração de projeto técnico (13 horas)

Visita Técnica

1. Unidade de processamento de uvas (4 horas)

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Aulas expositivas e dialogadas utilizando equipamento multimídia DataShow e/ou quadro branco e pincel; Aulas práticas; Atividades avaliativas.

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

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

2ª Avaliação: Apresentação de um projeto vitivinícola e suas especificações – Valor: 0 a 10.

REFERÊNCIAS

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).