



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 VITICULTURA E ENOLOGIA

PLANO DE DISCIPLINA

Disciplina: Vitivinicultura		
Carga Horária Total: 75 horas	Carga Horária Teórica: 25 horas	Carga Horária Prática: 50 horas

EMENTA

Desenvolvimento do histórico da uva e do vinho; Caracterização de conceitos da botânica da videira; Constituição da uva; Discussão sobre as condições ambientais de desenvolvimento da videira; Apresentação das etapas de processamento da uva e derivados.

OBJETIVOS

Objetivo Geral

Reconhecer a origem e a importância da vitivinicultura no contexto histórico mundial.

Objetivos Específicos

- Descrever a importância da Vitivinicultura sob diferentes aspectos;
- Conhecer a constituição da videira e de seus frutos;
- Conhecer os produtos obtidos da matéria-prima uva e de seus derivados;
- Escolher locais adequados ao desenvolvimento da Vitivinicultura, segundo o clima, o solo e a uva
- Analisar a importância social, econômica, cultural da Vitivinicultura mundial.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO DISCRIMINADO

Aulas Teóricas

1. Apresentação da ementa, entrega do plano de disciplina e discussões do conteúdo programático
2. Introdução à Vitivinicultura (2 horas)
3. Aspecto histórico, importância econômica e sociocultural (2 horas)
4. Aspecto histórico, importância econômica e sociocultural (2 horas)
5. Classificação botânica (2 horas)
6. Classificação botânica (2 horas)
7. Anatomia e morfologia da videira. Teoria e prática (2 horas)

8. Anatomia e morfologia da videira. Teoria e prática (2 horas)
9. Composição físico-química da uva (2 horas)
10. Composição físico-química da uva. Prática laboratorial (2 horas)
11. Composição físico-química da uva. Prática laboratorial (2 horas)
12. PROVA AVALIATIVA (2 horas)
13. Estudo do TERROIR (2 horas)
14. Aula de campo (2 horas)
15. Estudo de Cultivares e clones da videira (2 horas)
16. Estudo de Cultivares e clones da videira (2 horas)
17. Visita Técnica à EMBRAPA – Levantar dados a cerca das variedades em estudo (4 horas)
18. Elaboração de trabalho PRÁTICO sobre variedades (2 horas)
19. Elaboração de trabalho PRÁTICO sobre variedades (2 horas)
20. Apresentação do trabalho (2 horas)
21. Estudo sobre os principais países e regiões produtoras de uvas e seus derivados (2 horas)
22. Estudo sobre os principais países e regiões produtoras de uvas e seus derivados (2 horas)
23. Estudo sobre os principais países e regiões produtoras de uvas e seus derivados (2 horas)
24. Apresentação do trabalho sobre Cultivares e Clones de uva (2 horas)
25. Mesa redonda sobre os países produtores de vinhos (2 horas)
26. Mesa redonda sobre os países produtores de vinhos (2 horas)
27. Subprodutos da uva e do vinho (2 horas)
28. Subprodutos da uva e do vinho (2 horas)
29. Aula prática de elaboração de subprodutos (2 horas)
30. Legislação vitivinícola nacional (2 horas)
31. Organização Internacional da Uva e do Vinho (OIV). (2 horas)
32. Aula prática de elaboração de subprodutos (2 horas)
33. Visita Técnica há uma vinícola (5 horas)
34. Estudo de Artigo Científico (2 horas)

35. Avaliação da disciplina e encerramento (2 horas)

PROVA FINAL

Visita Técnica

1. Visita há uma Vinícola
2. Visita Técnica há EMBRAPA SEMIÁRIDO

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

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

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO (Instrumentos e valores)

- 1ª Avaliação: Aspecto histórico, importância econômica e sociocultural, Classificação Botânica, Anatomia e morfologia da videira e Composição físico-química da uva – Valor: 0 a 10.
2ª Avaliação: Apresentação do trabalho prático sobre variedade Valor: 0 a 10.
3ª Avaliação: Apresentação do trabalho sobre os países produtores de vinhos – Valor: 0 a 10.

REFERÊNCIAS

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

Complementar

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

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