



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: Enologia III		
Carga Horária Total: 75 horas	Carga Horária Teórica: 43 horas	Carga Horária Prática: 32 horas

EMENTA

A disciplina de Enologia III se concentra nos seguintes ensinamentos: Infraestrutura de um laboratório para análises físico-químicas e microbiológicas; Segurança no laboratório; Amostragem; Análises laboratoriais; Legislação.

OBJETIVOS

Objetivo Geral Compreender todas as atividades relacionadas aos laboratórios de análises físico-químicas e microbiológica.

Objetivos Específicos

Reconhecer a infraestrutura de um laboratório de análises físico-químicas e microbiológica;
Conhecer as regras de amostragem;
Conhecer os fundamentos das análises aplicadas para uva, vinhos e derivados;
Conhecer e aplicar a legislação.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO DISCRIMINADO

Aulas Teóricas

1. Apresentação da ementa e plano de disciplina; Realização diagnóstico da turma sobre o conhecimento dos pontos referentes à ementa da disciplina (2 horas).
2. Implantação de laboratório para análises físico-químicas (2 horas).
3. Implantação de laboratório para análises microbiológicas (2 horas).
4. Técnicas gerais de laboratório: organização de laboratório (2 horas).
5. Técnicas gerais de laboratório: equipamentos, vidrarias e cuidados operacionais (4 horas).
6. Qualidade de água em laboratório (4 horas).
7. Princípio básico de análises químicas: métodos convencionais de análises (2 horas).
8. Análises calorimetria por espectrofotômetro (4 horas).
9. Legislação vigente (2 horas).
10. Interpretação de dados (8 horas).
11. Atividade Avaliativa (4 horas).

Aulas Práticas

Aula prática: preparo de soluções (4 horas).

Aula prática: análises de maturação de uva (4 horas).

Aula prática: análises de mosto (2 horas).

Aula prática: análises de vinho (15 horas).

Acompanhamento de fermentação alcoólica

Acompanhamento de fermentação malolática

Acompanhamento da cor

Análises de correções – final de vinificação

Aula prática: análises de água (6 horas).

Análises físico-químicas

Análises microbiológicas

Visita Técnica

1. Laboratório de bebidas da vinícola Terranova (4 horas).

2. Laboratório do SENAI Petrolina (4 horas).

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: Prova com questões objetivas e discursivas – Valor: 0 a 10.

2ª Avaliação: Prova com questões objetivas e discursivas – Valor: 0 a 10.

3ª Avaliação: Apresentação de Relatórios de aulas práticas – Valor: 0 a 10.

REFERÊNCIAS

Básica

BOURGEOIS. **Microbiologia Alimentaria: Fermentaciones**. 1ªed. Zaragoza. Acribia.

FENNEMA, O.R. **Química de Alimentos**. 2ªed. Zaragoza, Acribia. 1996.

SUAREZ LEPE, J.A.; LEAL, B. **Química Enológica**. 1ªed. Madri. Mundial-Prensa. 1992

Complementar

FRANCO, B.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. 4ªed. São Paulo. Atheneau