



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

<b>Disciplina:</b> Enologia IV		
<b>Carga Horária Total:</b> 75 horas	<b>Carga Horária Teórica:</b> 48 horas	<b>Carga Horária Prática:</b> 27 horas

### EMENTA

A disciplina de Enologia IV se concentrará nos seguintes ensinamentos: Estudo dos derivados e subprodutos da uva e do vinho; Técnicas envolvidas no processamento dos derivados e subprodutos.

### OBJETIVOS

**Objetivo Geral** Compreender os conhecimentos teóricos e práticos sobre as técnicas de elaboração de derivados e subprodutos da uva e do vinho.

#### Objetivos Específicos

Diferenciar os tipos de produtos derivados da uva e vinho;

Aplicar e monitorar as tecnologias de produção;

Avaliar a qualidade dos diferentes produtos e adequação a legislação nacional.

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO DISCRIMINADO

#### Aulas Teóricas

1. Apresentação ementa e plano de disciplina; Realização diagnóstico da turma sobre o conhecimento dos pontos referentes à ementa da disciplina (2 horas).
2. Introdução a derivados e subprodutos da uva e do vinho (2 horas).
3. Estudo e elaboração de novos subprodutos (6 horas).
4. Destilado de vinho (8 horas).  
Métodos de destilação e descrição do destilador “CHARANTAIS” e processo de destilação  
Principais alterações do destilado, Envelhecimento e características sensorial.
5. Destilação do bagaço para elaboração de graspa (6 horas).  
Processo de destilação  
Envelhecimento de destilado do bagaço de uva.
6. Elaboração de vinagre (8 horas).  
Histórico  
Classificação  
Composição  
Sistema de produção
7. Elaboração de uvas passas (4 horas).
8. Atividade Avaliativa (4 horas).

## **Aulas Práticas**

Aula prática: Degustação de Destilado vínico e de destilado do bagaço de uva (2 horas).

Aula prática: elaboração de destilado vínico (8 horas).

Aula prática: elaboração e envase de vinagre (4 horas).

Aula prática: elaboração de uvas passas (5 horas).

Aula prática: elaboração de geleias e barras de cereal (8 horas).

## **Visita Técnica**

1. Vinícola Terranova (4 horas).

2. Laboratório do bebidas IF Sertão – PE Campus 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**

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

### **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.