



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 DE TECNOLOGIA EM VITICULTRA E ENOLOGIA

PLANO DE DISCIPLINA

Disciplina: Microbiologia Enológica		Código da Disciplina: VE12
Carga Horária Total: 45 horas	Carga Horária Teórica: 22 horas	Carga Horária Prática: 23 horas

EMENTA

Estudo do mundo microbiano relacionado às uvas, vinhos e derivados da uva e do vinho, sua legislação sanitária e as interferências desses microrganismos na manipulação e elaboração destes produtos.

OBJETIVOS

Objetivo Geral

Proporcionar o conhecimento sobre a microbiologia específica ao estudo das uvas, vinhos e seus derivados.

Objetivos Específicos

- Conhecer os microrganismos presentes na indústria vitivinícola desde o campo até o produto final;
- Compreender a caracterização e classificação dos microrganismos enológicos;
- Conhecer o metabolismo das bactérias e dos fungos importantes para a indústria vitivinícola;
- Desenvolver práticas laboratoriais em Microbiologia Enológica;
- Conhecer mecanismos de desinfecção microbiológica;
- Entender práticas de microbiologia preventiva e curativa;
- Compreender possíveis alterações nos produtos vitivinícolas;
- Conhecer a legislação sanitária mundial aplicada a alimentos e bebidas

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO DISCRIMINADO

Aulas Teóricas

1. Apresentar ementa e plano de disciplina (2 horas)
Realização diagnóstico da turma sobre o conhecimento dos pontos referentes à ementa da disciplina.
2. Introdução à Microbiologia Enológica (2 horas)
3. Leveduras vnicas e processo fermentativo (4 horas)
4. Bactérias relacionadas à Enologia e seu metabolismo (4 horas)

5. Microbiologia na indústria vínica (2 horas)
6. 1º Avaliação escrita (2 horas)
7. Legislação sanitária para indústria vitivinícola (4 horas)
8. Atividade Avaliativa – 2 horas

Aulas Práticas

1. Preparação de pé-de-cuba (4 horas)
2. Contagem de leveduras (4 horas)
3. Atividade Avaliativa - Relatórios de aulas práticas (3 horas)

Visita Técnica

1. Laboratório de Biotecnologia – Embrapa Semiárido (4 horas)
2. Laboratório de Microbiologia – IF Sertão (4 horas)
3. Laboratório de Microbiologia – 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: Apresentação de seminários – Valor: 0 a 5.
- 3ª Avaliação: Apresentação de catálogo de leveduras – Valor: 0 a 5.
- 4ª Avaliação: Apresentação de Relatórios de aulas práticas – Valor: 0 a 10.

REFERÊNCIAS

Básica

SUÁREZ LEPE, J.A.; INIGO LEAL, B. Microbiologia enológica: fundamentos de vinificación, 3 ed. Ver. Ampl. Madrid: Mundi-Prensa, 2004.716p.
CARRAU, J. Novos enfoques em Microbiologia Enológica, Caxias do Sul, RS, 1978.

Complementar

PEYNAUD, P. Conhecer e trabalhar o vinho.
OREGLIA, F. Enologia Teórico-prática. 1982, 348p.
TORORES, J.H. Tratado de enologia. Ediciones Mundi-Prensa. V.1.2003.
TORORES, J.H. Tratado de enologia. Ediciones Mundi-Prensa. V.1.2003.