



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: 75 horas	Carga Horária Prática: 0 horas

EMENTA

Infraestrutura de um laboratório para análise físico-química e microbiológica; Segurança no laboratório; Amostragem; Análises laboratoriais; Legislação vigente.

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 assíncronas

1. Implantação de laboratório para análises físico-químicas (4 horas).
2. Implantação de laboratório para análises microbiológicas (4 horas).
3. Técnicas gerais de laboratório: organização de laboratório (3 horas).
4. Técnicas gerais de laboratório: equipamentos, vidrarias e cuidados operacionais (3 horas).
5. Qualidade de água em laboratório (3 horas).
6. Princípio básico de análises químicas: métodos convencionais de análises (3 horas).

7. Análises de maturação de uva (3 horas)
8. Análises de mosto (3 horas)
9. Análises de vinho (3 horas)
10. Acompanhamento das fermentações (3 horas)
11. Análises de água (3 horas)
12. Análises calorimetria por espectrofotômetro (3 horas).
13. Legislação vigente (3 horas).
14. Interpretação de dados (6 horas).

Aulas síncronas

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

Atividades avaliativas

1. Implantação de laboratório, normas e organização (3 horas)
2. Análises físico químicas na uva, mosto e vinho (3 horas)
3. Interpretação de dados (3 horas)

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Aulas em ambientes digitais; Materiais pedagógicos digitais, como: videoaulas, textos, fóruns e outros.

Atividades avaliativas.

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. Microbiologia Enológica. 1ªed. Madri, Mundi Prens. 1992

USSEGLIO-TOMASSET, L.. Química Enológica 1ªed. Madri. Mundi-Prensa.1998.

WARMAM & SUTHERLAND. Bebidas: tecnología, Química e Microbiología. 1ªed. Zaragoza, Acribia. 1996.