



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> 75 horas	<b>Carga Horária Prática:</b> 0 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 Presenciais

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 (10 horas).

Métodos de destilação e descrição do destilador “CHARANTAIS” e processo de destilação  
Principais alterações do destilado, Envelhecimento e características sensorial.

#### Aulas assíncronas

1. Revisão do conteúdo de destilado vínico (5 horas)
2. Destilação do bagaço para elaboração de gaspa (9 horas).
3. Elaboração de vinagre (9 horas).

4. Elaboração de uvas passas (9 horas).
5. Elaboração de geleia (5 horas).

### **Aulas síncronas**

1. Apresentação da disciplina (1 hora)
2. Revisão do conteúdo de destilado vínico (1 hora)
3. Destilação do bagaço para elaboração de graspa (1 hora).
4. Elaboração de vinagre (1 hora).
5. Elaboração de uvas passas (1 hora).
6. Elaboração de geleia (1 hora).

### **Atividades**

1. Revisão do conteúdo de destilado vínico (2 horas)
2. Destilação do bagaço para elaboração de graspa (2 horas).
3. Elaboração de vinagre (2 horas).
4. Elaboração de uvas passas (2 horas).
5. Elaboração de geleia (2 horas).

## **PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS**

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

Atividades avaliativas.

## **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.