



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 I		
Carga Horária Total: 80 horas	Carga Horária Teórica: 80 horas	Carga Horária Prática: 0 horas

EMENTA

Acompanhamento da maturação das uvas, tendo em vista a tomada de decisão para o momento da colheita, processamento das uvas para elaboração de vinhos tranquilos nas suas diversas categorias, operações pré-fermentativas, fenômenos envolvidos durante processo fermentativo e análises referentes à composição dos vinhos.

OBJETIVOS

Objetivo Geral Compreender todas as atividades relacionadas à obtenção de vinhos tranquilos de qualidade.

Objetivos Específicos

Compreender a evolução físico-química dos compostos na uva durante as fases fenológicas, especialmente durante a maturação;

Definir o momento da colheita, com base nas características gerais da uva e com foco no produto que será elaborado;

Dominar a preparação de toda a estrutura de produção para recebimento da matéria-prima, além das atividades inerentes ao processamento;

Entender os fenômenos pré-fermentativos e pós-fermentativos, a necessidade de acompanhamento controlado de todo o processo e as correções necessárias, inerentes ao processamento das uvas.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO DISCRIMINADO

Aulas assíncronas

1. Composição da uva (3 horas).

2. Desenvolvimento e maturação da uva (3 horas).
3. Controle de maturação e colheita (3 horas).
4. Limpeza e sanificação na indústria vinícola (3 horas).
5. Elaboração de vinhos Brancos (10 horas).
6. Elaboração de vinhos Tintos (10 horas).
7. Elaboração de vinho rosé (10 horas).
8. Protocolos de Elaboração (2 horas)

Aulas síncronas

1. Apresentar ementa e plano de disciplina; realizar diagnóstico da turma sobre o conhecimento dos pontos referentes à ementa da disciplina (1 hora).
2. Composição da uva (1 horas).
3. Desenvolvimento e maturação da uva (1 horas).
4. Controle de maturação e colheita (1 horas).
5. Limpeza e sanificação na indústria vinícola (1 horas).
6. Elaboração de vinhos Brancos (4 horas).
7. Elaboração de vinhos Tintos (4 horas).
8. Elaboração de vinho rosé (4 horas).
9. Protocolos de Elaboração (2 horas)

Atividades avaliativas

1. Composição da uva, desenvolvimento e maturação da videira e controle de maturação e colheita (3 horas).
2. Elaboração de vinhos Brancos (4 horas).
3. Elaboração de vinhos Tintos (4 horas).
4. Elaboração de vinho rosé (4 horas).
5. Protocolos de Elaboração (2 horas)

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

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

Atividades avaliativas.

REFERÊNCIAS

Básica

BLOUIN, J.; PEYNAUD, E. Enología práctica – conocimiento y elaboración del vino. 4ª ed. Madrid. MUNDI PRENSA, 2004.

BOULTON, R. B.; SINGLETON, V.L.; BISSON, L.F.; KUNKEE, R.E. Teoría y práctica de la elaboración del vino. 1ª ed. Zaragoza ACRIBIA, 2002.

MANFROI, V.; GIOVANNINI, E. Viticultura e Enologia: elaboração de grandes vinhos nos terroirs brasileiros. 1ª ed. Bento Gonçalves: IFRS, 2009.

RIZZON, L. A.; MENEGUZZO, J.; MANFROI, L. Planejamento e instalação de uma cantina para elaboração de vinho tinto. 1ª ed. Bento Gonçalves: EMBRAPA UVA E VINHO, 2003.