



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: Química Enológica	Turma: VE14	
Carga Horária Total: 40 horas	Carga Horária Teórica: 40 horas	Carga Horária Prática: 00 horas

EMENTA

Composição química do mosto e do vinho. Isolamento de compostos orgânicos. Identificação de compostos orgânicos e inorgânicos Determinações físico-químicas e analíticas. Avaliação qualitativa em vinhos

OBJETIVOS

Objetivo Geral

Conhecer as metodologias de isolamento e elucidação estrutural de compostos químicos presentes em vinhos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO DISCRIMINADO

01. Aula síncrona (2 horas): Composição química do mosto, do vinho e derivados.
Aula assíncrona (2 horas): Leitura material + Atividade.
02. Aula síncrona (2 horas): Princípios químicos de estabilização em vinhos.
Aula assíncrona (2 horas): Leitura material + Atividade.
03. Aula síncrona (2 horas): Princípios químicos de estabilização em vinhos.
Aula assíncrona (2 horas): Leitura material + Atividade.
04. Aula síncrona (2 horas): Isolamento de compostos orgânicos: cromatografia em camada delgada, cromatografia em coluna.
Aula assíncrona (2 horas): Leitura material + Atividade.
05. Aula síncrona (2 horas): Isolamento de compostos orgânicos: cromatografia líquida de alta eficiência e cromatografia gasosa.
Aula assíncrona (2 horas): Leitura material + Atividade.
06. Aula síncrona (2 horas): Tira-dúvidas/revisão.
Aula assíncrona (2 horas): 1ª Avaliação de Aprendizagem.

07. Aula síncrona (2 horas): Identificação de compostos orgânicos e inorgânicos: espectroscopia ultravioleta/visível, espectroscopia de infravermelho.

Aula assíncrona (2 horas): Leitura material + Atividade.

08. Aula síncrona (2 horas): Identificação de compostos orgânicos e inorgânicos: arranjo de diodo, espectrometria de massa.

Aula assíncrona (2 horas): Leitura material + Atividade.

09. Aula síncrona (2 horas): Identificação de compostos orgânicos e inorgânicos: espectrometria de ressonância magnética nuclear H^1 e C^{13} e absorção atômica.

Aula assíncrona (2 horas): Leitura material + Atividade.

10. Aula síncrona (2 horas): Tira-dúvidas/revisão. .

Aula assíncrona (2 horas): 2ª Avaliação de Aprendizagem.

SAR: 40 h

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Encontros assíncronos: Aulas gravadas com apresentação de slides show, link com vídeos-aula, atividades de fixação, material de apoio para leitura. **Encontros síncronos:** Encontros para tirar dúvidas e comentar atividades e avaliações.

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO (Instrumentos e valores)

1ª Avaliação (a distância): Prova com questões objetivas e discursivas – Valor: 0 a 6 + Atividade -Valor: 0 a 4

2ª Avaliação (a distância): Prova com questões objetivas e discursivas – Valor: 0 a 6 + Atividade -Valor: 0 a 4

REFERÊNCIAS

Básica (Livros disponíveis na Biblioteca em pelo menos 5 exemplares)

BRUICE, P. Y. Química Orgânica. Quarta edição, vol. 1. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006.

RIBÉREAU-GAYON, P. et al. Handbook of enology: the chemistry of wine stabilization and treatments. 2. ed Chichester: J. Wiley, c2006.

SKOOG, D. A.; WEST, Donald M.; HOLLER, F. James. Fundamentos de química analítica. São Paulo: Gengage Learning, 2011.

VOGEL, A. I. Análise química quantitativa. Rio de Janeiro: LTC, 2008.

ZOECKLEIN, B. W. Análisis y producción de vino. Zaragoza: Acribia, 2001

Complementar

CONSTANTINE, M. G. Química orgânica: curso básico universitário. São Paulo: Editora USP, 2006.

HARRIS, D. C. Análise química quantitativa. Rio de Janeiro: LTC, 2008.

MCMURRY, J. Química orgânica. São Paulo: Cengage Learning, 2010