



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: Vitivinicultura		
Carga Horária Total: 80 horas	Carga Horária Teórica: 76 horas	Carga Horária Prática: 4 horas

EMENTA

A disciplina Vitivinicultura está voltada para o conhecimento sobre a origem e o contexto histórico mundial da vitivinicultura, entendendo as condições ambientais exigidas pela viticultura e a sua composição como matéria-prima, atendendo à legislação.

OBJETIVOS

Objetivo Geral

Compreender a origem e importância da vitivinicultura no contexto histórico mundial, as particularidades do uso da videira como matéria-prima, a constituição da uva e seus derivados, as condições de desenvolvimento da videira e as etapas de processamento da uva e derivados, pautada na legislação vigente.

Objetivos Específicos

- Conhecer a origem e evolução e características de gêneros e espécies das vitáceas;
- Compreender as particularidades do uso de espécies européias (*Vitis vinifera*), espécies americanas (*Vitis labrusca*), híbridos e outras para o processamento;
- Entender sobre a influência dos principais elementos do clima e fatores geográficos no ciclo vegetativo;
- Saber sobre as exigências climáticas das cultivares, principais acidentes climáticos com importância para a videira, influência do solo na produtividade e na qualidade e importância dos minerais na fisiologia da videira;
- Perceber a relação da composição físico-química das uvas e o conceito de qualidade;
- Entender onde se consultam as leis que norteiam a produção normatizada dos vinhos;
- Compreender o papel e a importância da OIV para a produção vitivinícola mundial.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO DISCRIMINADO

Aulas Presenciais Teóricas

1. Origem e evolução e características de gêneros e espécies das vitáceas (6 horas).
2. Espécies, variedades e clones de uvas utilizadas para o processamento (8 horas).
3. Influência dos principais elementos do clima e fatores geográficos no ciclo vegetativo (8 horas).
4. Exigências climáticas, acidentes climáticos, importância do solo e dos minerais para a videira (4 horas).

Aulas Presenciais Práticas

1. Espécies, variedades e clones de uvas utilizadas para o processamento (2 horas).
2. Influência dos principais elementos do clima e fatores geográficos no ciclo vegetativo (2 horas).

Aulas Assíncronas

1. Exigências climáticas, acidentes climáticos, importância do solo e dos minerais para a videira (2 horas)
2. Composição físico-química das uvas e o conceito de qualidade (4 horas)
3. Leis que norteiam a produção normatizada dos vinhos (3 horas)
4. Papel e a importância da OIV para a produção vitivinícola mundial (2 horas)
5. Vinificação e composição (8 horas)
6. Visita técnica virtual (4 horas)

Aulas Síncronas

1. Apresentação do formato remoto da disciplina, retomada das aulas e encaminhamentos para atividade sobre o tema: Exigências climáticas, acidentes climáticos, importância do solo e dos minerais para a videira (1 hora)
2. Atividade sobre o tema: Exigências climáticas, acidentes climáticos, importância do solo e dos minerais para a videira (1 hora)
3. Composição físico-química das uvas e o conceito de qualidade (2 horas)
4. Leis que norteiam a produção normatizada dos vinhos (1 hora)
5. Papel e a importância da OIV para a produção vitivinícola mundial (1 hora)
6. Vinificação e composição (3 horas)
7. Visita técnica virtual (2 horas)

Atividades

1. Atividade sobre o tema: Exigências climáticas, acidentes climáticos, importância do solo e dos minerais para a videira (4 horas)
2. Composição físico-química das uvas e o conceito de qualidade (2 horas)
3. Leis que norteiam a produção normatizada dos vinhos (3 horas)
4. Vinificação e composição (3 horas)
5. Visita técnica virtual (2 horas)

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

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

REFERÊNCIAS

Básica

GIOVANNINI, E.. Manual de viticultura. Porto Alegre: Bookman, 2014. 253 p. (Série Tekne)

GIOVANNINI, E.. Viticultura e enologia: elaboração de grandes vinhos nos terroirs brasileiros. Bento Gonçalves: IFRS, 2009. 360 p.

BRUCKNER, C. H.. Melhoramento de fruteiras temperadas. Viçosa: UFV, 2002.

GIRARD, G.; SOTO, V. Concepción Vecino. Bases científicas y tecnológicas de la viticultura. Zaragoza: Acribia, 2005. 332 p.

SOARES, J. M.; LEÃO, P. C. de S.. A vitivinicultura no Semi-árido Brasileiro – Brasília, DF : Embrapa Informação Tecnológica ; Petrolina : Embrapa Semi-Árido, 2009.

Complementar

HIDALGO, L.. Poda de la vid. 6.ed Madrid: Mundi-Prensa, 2003. 281 p.

POMMER, C. V.. Uva: tecnologia de produção, pós-colheita, mercado. Porto Alegre: Cinco Continentes, 2003. 777 p.

TODA FERNÁNDEZ, F. M.. Claves de la viticultura de calidad: nuevas técnicas de estimación y control de la calidad de la uva en el viñedo. Madrid: Mundi-Prensa, 2008. 214 p.