INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
CATARINENSE
Campus Rio do Sul
Estrada do Redentor, 5665 bairro Canta Galo - RIO DO SUL (SC) - (047) 3531-3700

PLANO DE ENSINO

CURSO: Agronomia	**MODALIDADE: Presencial**
DISCIPLINA: Viticultura e Enologia	
CÓDIGO: AG - 99	**TURMA(S): 2010**
ANO/SEMESTRE:2014/1	**FASE/SÉRIE: 9ª fase**
CARGA HORÁRIA (SEMESTRAL/ SEMANAL): 30/2	
PRE REQUISITOS: AG - 32	
PROFESSOR (A): Rômulo João Debarba	

I- JUSTIFICATIVA

A atuação do Engº Agrônomo na área de fruticultura é de grande importância para o desenvolvimento local e regional. Com isto, o conhecimento nas áreas de viticultura e enologia vêm a contribuir com o sucesso profissional do acadêmico, bem como, contribuir para o fortalecimento do setor produtivo na região do Vale do Itajaí e do Estado de Santa Catarina.

II - EMENTA

Introdução. Classificação e descrição botânica da videira. Discriminação das espécies mais importantes. Fatores edafoclimáticos. Implantação do vinhedo. Propagação; ciclo vegetativo da planta; manejo do vinhedo. Doenças e pragas. Colheita. Manipulação e conservação pós-colheita. Estudo da matéria-prima. Tecnologia de vinificação. Tratamento dos vinhos. Defeitos e alterações. Estabelecimentos vinícolas. Legislação vinícola. Análises químicas. Analogia de produção na viticultura, tecnologia em enologia e elaboração e execução de análises cromatográficas. Teste laboratorial. Análise sensorial.

III- OBJETIVO GERAL

Fornecer aos acadêmicos um entendimento para elaborar, executar, orientar, analisar e avaliar projetos de desenvolvimento sustentável de sistemas de produção vitivinícola em escala familiar e empresarial. Desenvolver no aluno a habilidade de reconhecer as estruturas de tecnologia de produção da uva e a confecção de produtos enólogos da uva. Fornecer ao aluno subsídios para a implantação de parreirais e processamento da uva. Capacitar os acadêmicos para o planejamento, elaboração e execução de projetos associados à cadeia produtiva da vitivinicultura.

IV- OBJETIVOS ESPECÍFICOS

· Conhecer a importância da Vitivinicultura para o Brasil, Santa Catarina e região do Vale do Itajaí;
· Conhecer as principais espécies de videiras recomendadas para o Estado de Santa Catarina e Vale do Itajaí;
- Conhecer os principais tipos de sistemas de condução de videiras recomendados para o Estado de Santa Catarina;
- Dominar técnicas de manejo das principais espécies de videiras adaptadas para o Estado e região do Vale do Itajaí.
- Dominar técnicas de implantação de parreirais;
- Conhecer a legislação sobre vinificação;
- Dominar Técnicas de vinificação.

V- CONTEÚDO PROGRAMÁTICO E METODOLOGIA

Mês/ Unidades	Conteúdos	Carga-horária	Metodologia
I	* Apresentação da disciplina;	4	AED – aula expositiva

	*Importância da Vitivinicultura: - Descrição morfológica da videira; -O potencial de produção de uvas e vinho; - O custo de produção de uvas e vinho nos sistemas convencionais e alternativos.		dialogada TG – trabalho em grupo
II	* Descrição das espécies recomendadas para o Estado de Santa Catarina e Região do Vale do Itajaí: - *Vitis vinifera;* - *Vitis labrusca;* *Fatores edofoclimáticos que afetam a produção.	4	AED – aula expositiva dialogada TG – trabalho em grupo
III	*Propagação dos vinhedos -Métodos vegetativos; - Micropropagação; * Implantação dos vinhedos - Manejo químico e físico do solo; - Preparo de covas; -Sistemas de condução; a) Sistema Latado; b)Sistema Manjedoura; c)Sistema em espaldeira; - Espaçamento entre mudas recomendado para os diferentes sistemas de condução.	6	AED – aula expositiva dialogada TG – trabalho em grupo
IV	*Manejo produtivo - Tipos de podas * Manejo Sanitário - Principais doenças que acometem o vinhedo; - Principais pragas que acometem o vinhedo; -Controle convencional e alternativo das principais pragas e doenças dos vinhedos.	4	AED – aula expositiva dialogada TG – trabalho em grupo
V	* Colheita e pós-colheita - Determinação do ponto de colheita de uvas para consumo in natura e para vinificação; - Parâmetros para estocagem; - Seleção das frutas para vinificação.	2	AED – aula expositiva dialogada TG – trabalho em grupo
VI	* Legislação Vinícola	2	AED – aula expositiva dialogada TG – trabalho em grupo
VII	* Tecnologias relacionadas à vinificação -Análises do mosto; - Problemas na vinificação; - Conservação dos vinhos.	8	AED – aula expositiva dialogada TG – trabalho em grupo

VI- VIAGENS DE ESTUDO

Data	Turma	Local	Justificativa
21/05/2014	**9ª fase**	**EE São Joaquim - SC**	**Órgão Estadual de maior representação em pesquisas na área.**

VII- AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

A avaliação ocorrerá nas dimensões individual e coletiva sendo contínua por da participação dos acadêmicos durante o desenvolvimento das aulas.

O alcance dos objetivos previstos nas aulas teóricas e práticas serão verificados por meio de:

1) 3 Provas teóricas, sendo uma de caráter substitutivo;

A duas provas teóricas, após a substituição de um conceito pela prova substitutiva, terão o mesmo peso na composição da média final.

Datas previstas:

1ª Avaliação – 18ª aula

2ª Avaliação – 30ª aula

3ª Avaliação - Substitutiva

VIII- BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GIL, G.F.S.; PHILIPPO PSZCZÓLKOWSKI, P. Viticultura. **Fundamentos para Optimizar Producción y Calidad**. Ediciones Universidad Católica de Chile, Santiago, Chile. 2007. 535 p.

INGLÊS DE SOUZA, J.S. & MARTINS, F.P. **Viticultura Brasileira**. Fealq, Piracicaba, 2002. 368p.

MANICA, I.; POMMER, C.V. **Uva**: do plantio à produção, pós-colheita e mercado. 1ªed. Porto Alegre. 2006. 192p.

Rio do Sul, SC, 05 de fevereiro de 2014.

_____	_____	_____
Professor(a)	Coordenador(a) de Curso	Núcleo Pedagógico