



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRARIAS
DEPARTAMENTO DE FITOTECNIA
PLANO DE ENSINO



SEMESTRE - 2020-1

I. IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:

CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA	Nº DE HORAS-AULA SEMANAIS TEÓRICAS E PRÁTICAS		TOTAL DE HORAS-AULA SEMESTRAIS
FIT 5021	VITICULTURA E ENOLOGIA	03	00	54

I.1. HORÁRIO

TURMAS TEÓRICAS	TURMAS PRÁTICAS
Segunda-feira: 18:30 – 21:00 h	Segunda-feira: 18:30 – 21:00 h

II. PROFESSOR (ES) MINISTRANTE (S)

Prof. Alberto Fontanella Brighenti

II. PRÉ-REQUISITO (S):

CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA
Fit 5508	Horticultura

IV CURSO(S) PARA O QUAL(IS) A DISCIPLINA É OFERECIDA

Agronomia

V. EMENTA

Botânica e ecologia da videira. Melhoramento genético e variedades. Propagação, viveiros e produção de mudas. Preparo do solo, implantação, manejo e conservação do solo em vinhedos. Fisiologia e manejo da videira. Manejo e controle de doenças e pragas da videira. Maturação e colheita da uva. Microbiologia enológica. Química enológica. Vinificações. Prática enológica. Maturação, envelhecimento e engarrafamento de vinhos. Análise sensorial. Controle de qualidade e rastreabilidade. Valorização dos produtos e marketing vitivinícola.

VI. OBJETIVOS

Oportunizar aos acadêmicos da UFSC a discussão e o aprofundamento em viticultura e enologia, abordando os aspectos da cadeia produtiva da vitivinicultura, desde a implantação, manejo a campo, produção da uva, do vinho e aspectos comerciais.

VII. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. História da viticultura, centro de origem e recursos genéticos da videira;
2. Exigências edafo-climáticas das variedades;
3. Melhoramento genético da videira;
4. Manejo e produção de uva;
5. Tecnologia de vinificação;
6. Análise sensorial;
7. Comercialização de vinhos.

VIII. METODOLOGIA DE ENSINO/DESENVOLVIMENTO DO PROGRAMA

As aulas serão teóricas e práticas.

IX. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO

Participação nas aulas (peso 20%), exercícios (EAD moodle) (peso 10%) e apresentação de seminários (peso 70%).

X. NOVA AVALIAÇÃO

1. O aluno que por motivo plenamente justificado, deixar de realizar avaliações previstas no plano de ensino, deverá formalizar pedido de avaliação à Chefia do Departamento de Fitotecnia, dentro do prazo de

3 (três) dias úteis.

Os critérios definidos pelo Colegiado do Departamento de Fitotecnia como justificáveis são:

- a) Doença do acadêmico ou de familiares de primeiro grau com atestado médico;
- b) Participação em Congresso com comprovação através de certificado;
- c) Participação em projetos de pesquisa ou extensão que exijam afastamento deverão ser comprovadas pelo Prof. Coordenador do projeto.

2. Havendo discordância quanto ao valor atribuído à avaliação, o aluno poderá formalizar pedido de revisão de prova, mediante justificativa circunstanciada, dentro de 02 (dois) dias úteis após a divulgação do resultado, junto à secretaria do Departamento de Fitotecnia.

XI. CRONOGRAMA TEÓRICO

09/03/2020 - Apresentação da disciplina e importância econômica da viticultura

16/03/2020 – Cena Histórica da Viticultura e Tendências de Mercado

23/03/2020 – **FERIADO**

30/03/2020 - Enografia

06/04/2020 – Análise Sensorial I (Aula Prática)

13/04/2020 – A Viticultura em Santa Catarina e Indicação Geográfica

20/04/2020 – **FERIADO**

27/04/2020 – Implantação de Vinhedos

04/05/2020 – Clima e seus efeitos na viticultura

11/05/2020 – Variedades e Porta-Enxertos

18/05/2020 – Análise Sensorial II (Aula Prática)

25/05/2020 – Poda e Condução da Videira

01/06/2020 – Manejo de Pragas e Doenças da Videira

08/06/2020 – Análise sensorial III (Aula Prática)

15/06/2020 – Vinificação

22/06/2020 - Estilos de Vinhos e Serviço do Vinho (Aula Prática)

29/06/2020 - Análise sensorial IV (Aula Prática)

06/07/2020 – Seminário

13/07/2020 – Avaliação das Atividades

OBS: Para completar a carga horária da disciplina, em função dos feriados, serão encaminhadas atividades EAD através da plataforma moodle, na forma de materiais de estudo e exercícios.

XI. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Fregoni, M. **Viticultura di qualità**. Lungodige Galtorossa: Informatore Agrário, 2005, 707p.

Giovanini, E. **Manual de Viticultura**. Editora, UFRS, 2014, 253p.

Giovanini, E.G.; Manfroi, V. **Viticultura e enologia: elaboração de grandes vinhos nos terroirs brasileiros**. Editora, IFRS, 2009, 344p.

OIV - Organization Internationale de la Vigne et du Vin. **Compendium of International Methods of Wine and Must Analysis**, Paris: OIV, v.1, 2009, 419p.

Jackson, R. S. **Wine science: principles and applications**. 3. ed. San Diego: Elsevier, 2008. 789 p.

Ribéreau-Gayon, P. et al. **Handbook of Enology: The microbiology of Wine and Vinifications**. John Wiley Sons Ltd, West Sussex, England. Edition, vol. 1, 2006, 497p.

XII. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

PERIÓDICOS E DEMAIS PUBLICAÇÕES

American Journal of Enology and Viticulture - <http://www.ajevonline.org/>

International Organisation of Vine and Wine (OIV). <http://www.oiv.int/en/technical-standards-and-documents>

Revista Brasileira de Viticultura e enologia - <https://www.enologia.org.br/revista/>

Revista Brasileira de Fruticultura - <http://rbf.org.br/>

Comunicados Técnicos - <https://www.embrapa.br/uva-e-vinho/publicacoes>