



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



SEMESTRE - 2021-1

I. IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:

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

I.1. HORÁRIOS DAS ATIVIDADES PEDAGÓGICAS NÃO PRESENCIAIS

SÍNCRONA	ASSÍNCRONA
Segunda-feira: 18:30 – 20:00 h	à escolha do aluno

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 atividades pedagógicas não presenciais serão realizadas na plataforma Moodle por meio de seus recursos (Questionário, Fórum, Tarefas, Base de Dados, Wiki).

Aulas síncronas (pelo recurso GoogleMeet, as aulas síncronas serão gravadas e disponibilizadas no Moodle e via Google Drive) : **18 horas-aula;**

Atividades assíncronas (leitura de textos, vídeo-aulas, fórum de discussão): **11 horas-aula;**

Atividade avaliativa assíncrona “Tarefas”: **7 horas-aula;**

Atividade avaliativa assíncrona “O Diário do Vinho”: **15 horas-aula;**

Atividade avaliativa assíncrona de recuperação: **3 horas-aula**.

Nos feriados serão disponibilizadas vídeo aulas para os alunos.

Será obrigatória a frequência às atividades da disciplina, ficando nela reprovado o aluno que não comparecer, no mínimo, a 75% (setenta e cinco por cento) das mesmas, **conforme Resolução 017/CUN/97/UFSC**. A verificação da frequência se dará por meio da entrega das “Tarefas” e do “Diário do Vinho” por ferramentas assíncronas via plataforma Moodle.

OBS: o plano de ensino ajustado, os materiais das aulas teóricas (slides, artigos científicos, livros digitais e etc..) e os avisos gerais serão enviados via Moodle.

IX. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO

Sete tarefas que terão peso igual e consistirão em elaboração de resenhas ou resolução de questionários a respeito dos temas abordados a cada encontro. As tarefas ficarão disponíveis pelo período de 7 dias.

As tarefas terão peso de 50%.

Elaboração de um Diário do Vinho. Cada aluno deverá elaborar um diário com os vinhos provados ao longo do curso, durante as aulas, e obrigatoriamente mais 3 vinhos provados fora das aulas.

Registros obrigatórios no “Diário”: vinícola/marca, tipo de vinho, região de produção, variedade, safra, preço da garrafa e a avaliação geral (cor, aroma, sabor), seguida eventualmente, de comentários.

O “Diário” servirá também, como indicativo do entusiasmo do aluno pelo vinho e pela sua qualidade, bem como servirá para estimular o consumo e a cultura do vinho.

Os critérios de avaliação serão a apresentação, o número de vinhos provados durante as aulas, o número de vinhos provados fora das aulas e a qualidade da informação apresentada.

As etapas do diário ficarão disponíveis pelo período de 7 dias.

O diário terá o peso de 50%.

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 DE AULAS SÍNCRONAS E ASSÍNCRONAS

Semana 1 14/06/2021	Apresentação da disciplina e importância econômica da viticultura 1h: síncrona 1h: assíncrona leitura de textos, e-books para consulta e/ou vídeo aulas. 1h: Tarefa 1 (disponível por 1 semana para conclusão)
Semana 2 21/06/2021	Cena Histórica da Viticultura e Tendências de Mercado 1h: síncrona 1h: assíncrona leitura de textos, e-books para consulta e/ou vídeo aulas. 1h: Tarefa 2 (disponível por 1 semana para conclusão)
Semana 3 28/06/2021	Estilos de Vinhos e Serviço do Vinho 2h: síncrona

	1h: assíncrona leitura de textos, e-books para consulta e/ou vídeo aulas. 1h: Tarefa 3 (disponível por 1 semana para conclusão)
Semana 4 05/07/2021	Análise Sensorial I 1h: síncrona 1h: assíncrona leitura de textos, e-books para consulta e/ou vídeo aulas. 2h: O Diário do Vinho 1 (disponível por 1 semana para conclusão)
Semana 5 12/07/2021	Enografia 1h: síncrona 1h: assíncrona leitura de textos, e-books para consulta e/ou vídeo aulas. 1h: Tarefa 4 (disponível por 1 semana para conclusão)
Semana 6 19/07/2021	Análise Sensorial II 2h: síncrona 2h: O Diário do Vinho 2 (disponível por 1 semana para conclusão)
Semana 7 26/07/2021	Manejo de Doenças da Videira 1h: síncrona 1h: assíncrona leitura de textos, e-books para consulta e/ou vídeo aulas. 1h: Tarefa 5 (disponível por 1 semana para conclusão)
Semana 8 02/08/2021	Implantação de Vinhedos 1h: síncrona 1h: assíncrona leitura de textos, e-books para consulta e/ou vídeo aulas. 1h: Tarefa 6 (disponível por 1 semana para conclusão)
Semana 9 09/08/2021	Análise Sensorial III 2h: síncrona 1h: O Diário do Vinho 3 (disponível por 1 semana para conclusão)
Semana 10 16/08/2021	Variedades e Porta-enxertos e Poda da Videira 1h: síncrona 1h: assíncrona leitura de textos, e-books para consulta e/ou vídeo aulas. 1h: Tarefa 7 (disponível por 1 semana para conclusão)
Semana 11 23/08/2021	Clima e seus Efeitos na Viticultura 1h: síncrona 1h: assíncrona leitura de textos, e-books para consulta e/ou vídeo aulas. 2h: O Diário do Vinho 4 (disponível por 1 semana para conclusão)
Semana 12 30/08/2021	Vinificação 1h: síncrona 1h: assíncrona leitura de textos, e-books para consulta e/ou vídeo aulas. 2h: O Diário do Vinho 5 (disponível por 1 semana para conclusão)
Semana 13 06/09/2021	Análise Sensorial IV 2h: síncrona 1h: O Diário do Vinho 6 (disponível por 1 semana para conclusão)
Semana 14 13/09/2021	A Viticultura em Santa Catarina e Indicações Geográficas 1h: síncrona 1h: assíncrona leitura de textos, e-books para consulta e/ou vídeo aulas. 2h: O Diário do Vinho 7 (disponível por 1 semana para conclusão)
Semana 15 20/09/2021	3h: Entrega do Trabalho “O Diário do Vinho” e Avaliação das Atividades (assíncrona)
Semana 16 27/09/2021	3h: EXAME FINAL DE RECUPERAÇÃO (Atividade avaliativa assíncrona)

XI. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

E-Books:

Giovannini, E; Manfroi, V. **Viticultura e Enologia: elaboração de grandes vinhos nos terroirs brasileiros**. 2ª ed. Bento Gonçalves: IFRS, 2013.

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.

Pszczółkowski, P.; De Lecco, C.C. **Manual de Vinificação. Guia Prático para Elaboração de Vinhos**. Ediciones Universidad de Chile, 2011.123 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>

Demais e-books, vídeo aulas, boletins técnicos e artigos científicos serão disponibilizados via plataforma moodle.