

		UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS DEPARTAMENTO DE FITOTECNIA PLANO DE ENSINO		 AGRONOMIA	
SEMESTRE 2025/01					
CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA	Nº DE CRÉDITOS SEMANAIS		TOTAL DE HORAS-AULA SEMESTRAIS	
		TEÓRICOS	PRÁTICOS		
FIT 5021	VITICULTURA E ENOLOGIA	03	00	54	
I. HORÁRIO					
TURMAS TEÓRICAS			TURMAS PRÁTICAS		
Segunda-feira: 18:30 – 21:00 h					
II. PROFESSOR(ES) MINISTRANTE(S):					
Prof. Alberto Fontanella Brighenti (Coordenador) Estágio Docência Doutoranda Keila Aloy Estágio Docência Mestrando Adriano Eidi Tokushima					
III. PRÉ-REQUISITO(S):					
CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA				
FIT5307	Entomologia Agrícola				
FIT5508	Horticultura				
FIT5506	Fitopatologia				
IV. CURSO(S) PARA O(S) QUAL(IS) A DISCIPLINA É OFERECIDA					
Curso de 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. METODOLOGIA DE ENSINO					
As aulas serão teórico práticas. As atividades pedagógicas não presenciais serão realizadas na plataforma Moodle por meio de seus recursos (Questionário, Fórum, Tarefas, Base de Dados, Wiki). Aulas teóricas presenciais: 42 horas-aula; Viagem de Estudos: 6 horas-aula; Atividade avaliativa presencial “O Diário do Vinho”: 3 horas-aula; Atividade avaliativa de recuperação: 3 horas-aula;					
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 e pela realização de chamada em aula.					
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.					
VIII. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO					

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 20%.

Participação nas aulas práticas e posterior avaliação. Ao final de cada aula prática os alunos deverão responder questões relacionadas ao tema abordado.

A participação nas aulas e a sua avaliação terá um peso de 30%

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%.

Resolução 017/CUN/97:

1. O aluno que por **motivo justificado** faltar ou deixar de realizar **alguma avaliação prevista no plano de ensino** deverá formalizar o pedido de avaliação junto à chefia do Departamento de Fitotecnia, dentro do prazo de 3 (três) dias úteis. Os motivos 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 e extensão que exijam viagens que 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** junto à secretaria do Departamento de Fitotecnia, mediante justificativa circunstanciada, dentro de 02 (dois) dias úteis após a divulgação do resultado.

IX. CRONOGRAMA DAS AULAS (TEÓRICAS E PRÁTICAS) E CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Data	Aula Teórica	Aula Prática	Nº da Aula	Conteúdo Programático
10/03/2024	X		01	Apresentação da disciplina e importância econômica da viticultura (Prof. Alberto, Keila e Adriano)
17/03/2024	X		02	Cena Histórica da Viticultura e Tendências de Mercado (Prof. Alberto)
24/03/2024	X		03	Análise Sensorial I (Prof. Alberto, Keila e Adriano)
31/03/2024	X		04	Viagem de estudos a Urubici – Visita Vinícolas - Aula de prática de campo (Prof. Alberto, Keila e Adriano)
07/04/2024	X		05	Enografia (Prof. Alberto)
14/04/2024	X		06	Análise Sensorial II (Prof. Alberto, Keila e Adriano)
21/04/2024	X		07	Feriado
28/04/2024	X		08	Vinificação I (Prof. Alberto)
05/05/2024	X		09	Análise Sensorial III (Prof. Alberto, Keila e Adriano)
12/05/2024	X		10	Variedades e Porta-enxertos (Prof. Alberto)
19/05/2024	X		11	Viagem de Estudos a Nova Trento – Cultivo Protegido da Videira – Aula Prática de Campo (Prof. Alberto, Keila e Adriano)
26/05/2024	X		12	Manejo de Doenças da Videira (Prof. Alberto)
02/06/2024	X		13	Análise Sensorial IV (Prof. Alberto, Keila e Adriano)
09/06/2024	X		14	A Viticultura em Santa Catarina e Indicações Geográficas (Prof. Alberto)

16/06/2024	X		15	Estilos de Vinhos e Serviço do Vinho (Mestrando Adriano)
23/06/2024	X		16	Manejo de Plantas de Cobertura em Vinhedos (Doutoranda Keila)
30/06/2024	X		17	Análise Sensorial V (Prof. Alberto, Keila e Adriano)
07/07/2024	X		18	Entrega do Trabalho “O Diário do Vinho” e Avaliação das Atividades (Prof. Alberto, Keila e Adriano)
14/07/2024	X		19	Exame Final de Recuperação

X. BIBLIOGRAFIA BÁSICA (Leitura Obrigatória)

Palladini, L. A. (Org.); Brighenti, A.F. (Org.); Souza, A. L. K. (Org.); Silva, A. L. (Org.). **Potencial de variedades de uvas viníferas nas regiões de altitude de Santa Catarina**. 1. ed. Florianópolis: Epagri, 2021. 212p.

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

Rufato, L. (Org.); Marcon Filho, J. L. (Org.); Brighenti, A. F. (Org.); Bogo, A. (Org.); Kretschmar, A. A. (Org.). **A Cultura da Videira: Vitivinicultura de Altitude**. 1. ed. Florianópolis: Editora Udesc, 2021. v. 1. 575p.

XI. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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 DIGITAL

Good Fruit Grower. <https://www.goodfruit.com/>

Jornal da Fruta. <http://www.jornaldafruta.com.br/>

Revista Agropecuária Catarinense. <http://publicacoes.epagri.sc.gov.br/index.php/RAC/>

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

Revista da Fruta. <http://site.revistadafruta.com.br/>

Prof. Alberto Fontanella Brighenti
Professor Responsável

Prof. Alex Sandro Poltronieri
Chefe do Departamento de Fitotecnia

Prof. Rosete Pescador
Diretora do Centro de Ciências Agrárias

Prof. Cristina Magalhães Ribas dos Santos
Coordenadora do Curso de Graduação Em Agronomia

