



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



SEMESTRE - 2022-1

**I. IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:**

| CÓDIGO   | NOME DA DISCIPLINA     | Nº DE HORAS-AULA SEMANAIS TEÓRICAS/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 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: **30 horas-aula;**

Aulas práticas presenciais: **15 horas-aula;**

Atividade avaliativa não presencial “Tarefas”: **3 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.

## **IX. 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 práticas 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%.**

## **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**

|                        |  |
|------------------------|--|
| Semana 1<br>11/04/2022 | <b>Apresentação da disciplina e importância econômica da viticultura</b> |
| Semana 2<br>18/04/2022 | <b>Cena Histórica da Viticultura e Tendências de Mercado</b>             |
| Semana 3<br>25/04/2022 | <b>Estilos de Vinhos e Serviço do Vinho</b>                              |
| Semana 4<br>02/05/2022 | <b>Análise Sensorial I</b>   |

|                         |   |
|-------------------------|---|
| Semana 5<br>09/05/2022  | <b>Enografia</b>  |
| Semana 6<br>16/05/2022  | <b>Análise Sensorial II</b>   |
| Semana 7<br>23/05/2022  | <b>Manejo de Doenças da Videira</b>                                       |
| Semana 8<br>30/05/2022  | <b>Implantação de Vinhedos</b>  |
| Semana 9<br>06/06/2022  | <b>Análise Sensorial III</b>  |
| Semana 10<br>13/06/2022 | <b>Variedades e Porta-enxertos e Poda da Videira</b>                      |
| Semana 11<br>20/06/2022 | <b>Clima e seus Efeitos na Viticultura</b>                                |
| Semana 12<br>27/06/2022 | <b>Vinificação</b>  |
| Semana 13<br>04/07/2022 | <b>Análise Sensorial IV</b>   |
| Semana 14<br>11/07/2022 | <b>A Viticultura em Santa Catarina e Indicações Geográficas</b>           |
| Semana 15<br>18/07/2022 | <b>Análise Sensorial V</b>  |
| Semana 16<br>25/07/2022 | <b>Entrega do Trabalho “O Diário do Vinho” e Avaliação das Atividades</b> |
| Semana 17<br>01/08/2022 | <b>EXAME FINAL DE RECUPERAÇÃO</b>   |

## **XI. BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

### **E-Books:**

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.

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.

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.

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.

## **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.**

