

		<b>UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA</b> <b>CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS</b> <b>DEPARTAMENTO DE FITOTECNIA</b> <b>PLANO DE ENSINO</b>		 <b>AGRONOMIA</b>	
<b>SEMESTRE 2023/02</b>					
<b>CÓDIGO</b>	<b>NOME DA DISCIPLINA</b>	<b>Nº DE CRÉDITOS SEMANAIS</b>		<b>TOTAL DE HORAS-AULA SEMESTRAIS</b>	
		<b>TEÓRICOS</b>	<b>PRÁTICOS</b>		
FIT 5021	VITICULTURA E ENOLOGIA	03	00	54	
<b>I. HORÁRIO</b>					
<b>TURMAS TEÓRICAS</b>			<b>TURMAS PRÁTICAS</b>		
Segunda-feira: 18:30 – 21:00 h					
<b>II. PROFESSOR(ES) MINISTRANTE(S):</b>					
Prof. Alberto Fontanella Brighenti (Coordenador)					
<b>III. PRÉ-REQUISITO(S):</b>					
<b>CÓDIGO</b>	<b>NOME DA DISCIPLINA</b>				
FIT5307	Entomologia Agrícola				
FIT5508	Horticultura				
FIT5506	Fitopatologia				
<b>IV. CURSO(S) PARA O(S) QUAL(IS) A DISCIPLINA É OFERECIDA</b>					
Curso de Agronomia					
<b>V. EMENTA</b>					
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.					
<b>VI. OBJETIVOS</b>					
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.					
<b>VII. METODOLOGIA DE ENSINO</b>					
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: <b>42 horas-aula;</b> Viagem de Estudos: <b>6 horas-aula;</b> Atividade avaliativa presencial “O Diário do Vinho”: <b>3 horas-aula;</b> Atividade avaliativa de recuperação: <b>3 horas-aula;</b>					
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 <b>Resolução 017/CUN/97/UFSC</b> . 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.					
<b>OBS:</b> 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.					
<b>VIII. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO</b>					

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
07/08/2023	X		01	Apresentação da disciplina e importância econômica da viticultura
14/08/2023	X		02	Cena Histórica da Viticultura e Tendências de Mercado
21/08/2023	X		03	Estilos de Vinhos e Serviço do Vinho
28/08/2023	X		04	Análise Sensorial I
04/09/2023	X		05	Manejo de Doenças da Videira
11/09/2023	X		06	Análise Sensorial II
18/09/2023	X		07	Enografia
25/09/2023	X		08	Vinificação I
02/10/2023	X		09	Variedades e Porta-enxertos
09/10/2023	X		10	Análise Sensorial III
16/10/2023	X		11	Viagem de Estudos a São Joaquim – Viticultura de Altitude – Aula Prática de Campo
23/10/2023			12	Semana Acadêmica da Agronomia
30/10/2023	X		13	A Viticultura em Santa Catarina e Indicações Geográficas
06/11/2023	X		14	Análise Sensorial IV
13/11/2023	X		15	Poda da Videira

20/11/2023	X		16	Análise Sensorial V
27/11/2023	X		17	Viagem de Estudos a Nova Trento – Cultivo Protegido da Videira – Aula de Campo
04/12/2023	X		18	Entrega do Trabalho “O Diário do Vinho” e Avaliação das Atividades
11/12/2023	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.jornaldefruta.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

