

	<b>UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA</b> <b>UNIVERSIDADE FEDERAL</b> <b>DE SANTA CATARINA</b> CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS DEPARTAMENTO DE FITOTECNIA Centro de Ciências Agrárias <b>PLANO DE ENSINO</b>		
<b>SEMESTRE - 2018-2</b>			
<b>I. IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:</b>			
<b>CÓDIGO</b>	<b>NOME DA DISCIPLINA</b>	<b>N<sup>o</sup> DE HORAS-AULA SEMANAIS TEÓRICAS E PRÁTICAS</b>	<b>TOTAL DE HORAS-AULA SEMESTRAIS</b>
FIT 5021	VITICULTURA E ENOLOGIA	03	54
<b>I.1. HORÁRIO</b>			
<b>TURMAS TEÓRICAS</b>		<b>TURMAS PRÁTICAS</b>	
Sexta-feira: 9:10 – 12:00 h		Sexta-feira: 9:10 – 12:00 h	
<b>II. PROFESSOR (ES) MINISTRANTE (S)</b>			
Profa. Luciane Isabel Malinovski			
<b>II. PRÉ-REQUISITO (S): Fit 5508 Horticultura</b>			
<b>CÓDIGO</b>	<b>NOME DA DISCIPLINA</b>		
<b>IV CURSO(S) PARA O QUAL(IS) A DISCIPLINA É OFERECIDA</b>			
Agronomia			
<b>V. EMENTA</b>			
Botânica e ecologia da videira. Melhoramento genético e variedades. Propagação, viveiros e produção de mudas. Preparo 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 qualidade e rastreabilidade. Valorização dos produtos e marketing vitivinícola.			
<b>VI. OBJETIVOS</b>			
Oportunizar aos acadêmicos da UFSC a discussão e 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. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. História da viticultura, centro de origem e recursos genéticos da videira;</li> <li>2. Exigências edafo-climáticos e variedades;</li> <li>3. Melhoramento genético de videiras;</li> <li>4. Manejo e produção de uvas;</li> <li>5. Tecnologia de Vinificação;</li> <li>5. Análise Sensorial</li> <li>6. Comercialização de vinhos</li> </ol>			
<b>VIII. METODOLOGIA DE ENSINO/DESENVOLVIMENTO DO PROGRAMA</b>			
As aulas serão teóricas e práticas.			
<b>IX. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO</b>			
Participação nas aulas, relatórios das visitas técnicas e apresentação de seminários.			
<b>X. NOVA AVALIAÇÃO</b>			
Provas de recuperação seguirão as normas vigentes da UFSC.			

## **XI. CRONOGRAMA TEÓRICO**

03/08/2018 - Apresentação da Disciplina/ Centro de Origem, Recursos Genéticos e Melhoramento da Videira  
10/08/2018 – Fatores Edafo-climáticos e variedades  
17/08/2018 – Propagação, viveiros, produção de mudas, preparo solo, implantação  
24/08/2018 – Fenologia, Fisiologia, Tratos Culturais, Maturação, Colheita  
31/08/2018 – Apresentação do artigo  
07/09/2018 – FERIADO  
14/09/2018 – Vinificação I (Legislação, métodos de vinificação)  
21/09/2018 – Vinificação II (envelhecimento, engarrafamento de vinhos, Estilos de vinhos, DOCs)  
28/09/2018 – Química enológica/Aromas  
05/10/2018 – Semana Acadêmica  
12/10/2018 – FERIADO  
19/10/2018 - Mercado, Comercialização e Marketing Vitivinícola  
26/10/2018 – Análise Sensorial de vinhos (manhã e tarde)  
02/11/2018 – FERIADO  
09/11/2018 – Viagem de campo  
16/11/2018 – RECESSO  
23/11/2018 – Seminários  
30/11/2018 - Seminários  
03/12/2018 - Avaliação das atividades e Conceito

## **XI. BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

Fregoni, M. 2005. **Viticultura di qualità**. Lungodige Galtorossa: Informatore Agrário, p.707.  
Giovanini, E. 2014. **Manual de Viticultura**. Editora, UFRS, 253p.  
Giovanini, E.G. & Manfroi, V. 2009. **Viticultura e enologia: elaboração de grandes vinhos nos terroirs brasileiros**. Editora, IFRS, 344p.  
Mullins, M. G. et al. 2007, **Biology of the grapevine**. New York: University of Cambridge, 239p.  
OIV - Organization Internationale de la Vigne et du Vin. 2009, **Compendium of International Methods of Wine and Must Analysis**, Paris: OIV, v.1, 419p.  
Reynier, A. (2002). **Manual de viticultura: guía técnica de viticultura**. Mundi-Prensa Libros.  
Ribéreau-Gayon, P. et al. 2006. **Handbook of Enology: The microbiology of Wine and Vinifications**. John Wiley Sons Ltd, West Sussex, England. Edition, vol. 1, 497p.  
Winkler, A. J. et al. 1974. **General viticulture**. Berkeley: University of California., 710p.

## **XII. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

### **PERIÓDICOS E DEMAIS PUBLICAÇÕES**

American Journal of Enology and Viticulture - <http://www.ajevonline.org/>  
Australian Journal of Grape and Wine Research -  
[http://onlinelibrary.wiley.com/journal/10.1111/\(ISSN\)1755-0238/issues](http://onlinelibrary.wiley.com/journal/10.1111/(ISSN)1755-0238/issues)  
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>  
Hospedagem de materiais didáticos da disciplina - <http://www.cca.ufsc.br/dfito/>