



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**

**Campus – Dom Pedrito**

**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE ENOLOGIA – BACHARELADO**

**Dom Pedrito**

**Janeiro, 2023**

## **PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO**

### **ENOLOGIA – BACHARELADO**

- Reitor: Roberlaine Ribeiro Jorge
- Vice-Reitor: Marcus Vinicius Morini Querol
- Pró-Reitora de Graduação: Shirley Grazieli da Silva Nascimento
- Pró-Reitor Adjunto de Graduação: Cesar Flaubiano da Cruz Cristaldo
- Pró-Reitor de Pesquisa, Pós-graduação e Inovação: Fábio Gallas Leivas
- Pró-Reitor Adjunto de Pesquisa, Pós-graduação e Inovação: Ana Paula Manera Ziotti
- Pró-Reitor de Extensão e Cultura: Paulo Rodinei Soares Lopes
- Pró-Reitor Adjunto de Extensão e Cultura: Franck Maciel Peçanha
- Pró-Reitor de Assuntos Estudantis e Comunitários: Carlos Aurélio Dilli Gonçalves
- Pró-Reitor Adjunto de Assuntos Estudantis e Comunitários: Bruno dos Santos Lindemayer
- Pró-Reitor de Administração: Fernando Munhoz da Silveira
- Pró-Reitora de Planejamento e Infraestrutura: Viviane Kanitz Gentil
- Pró-Reitor Adjunto de Planejamento e Infraestrutura: Fabiano Zanini Sobrosa
- Pró-Reitor de Gestão de Pessoas: Edward Frederico Castro Pessano
- Procurador Educacional Institucional: Michel Rodrigues Iserhardt
- Diretor do Câmpus: Nádia Fátima dos Santos Bucco
- Coordenador Acadêmico: Algacir José Rigon
- Coordenador Administrativo: Marcelo Chibiaqui Cunha
- Coordenador do Curso: Juan Saavedra del Aguila
- Coordenadora Substituta: Ângela Rossi Marcon
- Núcleo Docente Estruturante: Ângela Rossi Marcon, Juan Saavedra del Aguila, Marcos Gabbardo, Norton Victor Sampaio, Rafael Lizandro Schumacher, Rodrigo da Silva Lisboa (presidente).

## LISTA DE QUADROS

Quadro 1 - Distribuição da carga horária exigida para integralização do curso.....	43
Quadro 2 - Matriz Curricular do Curso de Bacharelado em Enologia.....	44
Quadro 3 - Componentes Curriculares Complementares de Graduação do Curso ...	53
Quadro 4 - Aproveitamento de horas de atividades complementares, distribuídas de acordo com os grupos I, II, III e IV, previstos na Resolução 29, de 28/04/2011 e atualizações.....	55
Quadro 5 - Migração curricular - Medidas resolutivas propostas pelo curso.....	63
Quadro 6 - Atuação, formação e experiências do corpo docente do curso de Enologia .....	278

## **LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS**

- ACG – Atividade Complementar de Graduação
- CCCG – Componente Curricular Complementar de Graduação
- CCOG – Componente Curricular Obrigatória de Graduação
- CNE – Conselho Nacional de Educação
- CNPq - Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico
- CONSUNI – Conselho Superior Universitário
- CPA – Comissão Própria de Avaliação
- EAD – Educação a Distância
- ENADE – Exame Nacional de Desempenho de Estudantes
- ENEM – Exame Nacional do Ensino Médio
- FAPERGS – Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Rio Grande do Sul
- IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
- IES – Instituições de Ensino Superior
- LIBRAS – Língua Brasileira de Sinais
- MEC – Ministério da Educação e Cultura
- NDE – Núcleo Docente Estruturante
- NIna – Núcleo de Inclusão e Acessibilidade
- NuDE – Núcleo de Desenvolvimento Estudantil
- PDA – Programa de Desenvolvimento Acadêmico
- PDI – Projeto de Desenvolvimento Institucional
- PET – Programa de Educação Tutorial
- PIBIC – Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica
- PPC – Projeto Pedagógico do Curso
- PROEXT – Pró-reitoria de Extensão
- SESu – Secretaria de Educação Superior

SiSU – Sistema de Seleção Unificada

TAE – Técnico Administrativo em Educação

TCC – Trabalho de Conclusão de Curso

UAB – Universidade Aberta do Brasil

UFPEL – Universidade Federal de Pelotas

UFSM – Universidade Federal de Santa Maria

UNIPAMPA – Universidade Federal do Pampa

## LISTA DE APÊNDICES

Apêndice 1 - Normas para trabalho de conclusão de curso no âmbito do curso de enologia da unipampa.....	294
Apêndice 2 - Normas para estágios obrigatórios no âmbito do curso de enologia da unipampa.....	311
Apêndice 3 - Regimento núcleo docente estruturante (nde) do curso de enologia - bacharelado .....	335
Apêndice 4 - Normas de flexibilização de pré-requisitos .....	338
Apêndice 5 - Regulamento das atividades curriculares de extensão do curso de enologia.....	339
Apêndice 6 - Resumo do currículo 2023 do cursos de enologia. ....	347

## SUMÁRIO

<b>IDENTIFICAÇÃO</b>	<b>10</b>
<b>APRESENTAÇÃO</b>	<b>12</b>
<b>1 CONTEXTUALIZAÇÃO</b>	<b>14</b>
<b>1.1 Contextualização da Unipampa</b>	<b>14</b>
<b>1.2 Contexto da inserção regional do Campus e do Curso</b>	<b>20</b>
<b>1.3 Concepção do Curso</b>	<b>22</b>
1.3.1 Justificativa	22
1.3.2 Histórico do Curso	24
<b>1.4 Apresentação do Curso</b>	<b>26</b>
1.4.1 Administração do Campus Dom Pedrito	26
1.4.2 Funcionamento do Curso	28
1.4.3 Formas de Ingresso	28
<b>2 ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA</b>	<b>32</b>
<b>2.1 Políticas de ensino, pesquisa e extensão no âmbito do curso</b>	<b>33</b>
2.1.1 Políticas de Ensino	33
2.1.2 Políticas de Pesquisa	36
2.1.3 Políticas de Extensão	37
2.2 Objetivos do Curso	39
<b>2.3 Perfil do Egresso</b>	<b>40</b>
2.3.1 Campos de Atuação Profissional	40
2.3.2 Habilidades e Competências	40
<b>2.4 Organização Curricular</b>	<b>43</b>
2.4.1 Requisitos para integralização curricular	43
2.4.2 Matriz curricular	44
2.4.3 Abordagem dos Temas Transversais	50
2.4.4 Flexibilização Curricular	51
2.4.5 Migração curricular e equivalências	61
2.4.6 Estágios Obrigatórios ou Não Obrigatórios	68
2.4.7 Trabalho de Conclusão de Curso	69
2.4.8 Inserção da extensão no currículo do curso	70
<b>2.5 Metodologias de Ensino</b>	<b>71</b>

2.5.1 Interdisciplinaridade	72
2.5.2 Práticas Inovadoras	72
2.5.3 Acessibilidade Metodológica	73
2.5.4 Tecnologias de Informação e Comunicação (TIC) no processo de ensino e aprendizagem	75
<b>2.6 Avaliação da aprendizagem</b>	<b>76</b>
<b>2.7 Apoio ao discente</b>	<b>77</b>
<b>2.8 Gestão do curso a partir do processo de avaliação interna e externa</b>	<b>79</b>
<b>3 EMENTÁRIO</b>	<b>81</b>
<b>3.1 Primeiro Semestre</b>	<b>81</b>
<b>3.2 Segundo Semestre</b>	<b>99</b>
<b>3.3 Terceiro Semestre</b>	<b>118</b>
<b>3.4 Quarto Semestre</b>	<b>138</b>
<b>3.5 Quinto Semestre</b>	<b>159</b>
<b>3.6 Sexto Semestre</b>	<b>178</b>
<b>3.7 Sétimo Semestre</b>	<b>199</b>
<b>3.8 Oitavo Semestre</b>	<b>220</b>
<b>3.9 Nono Semestre</b>	<b>239</b>
<b>3.10 Componentes Curriculares Complementares de Graduação (CCCGs)</b>	<b>242</b>
<b>GESTÃO</b>	<b>273</b>
<b>4.1 Recursos humanos</b>	<b>273</b>
4.1.1 Coordenação de Curso	273
4.1.2 Núcleo Docente Estruturante (NDE)	274
4.1.3 Comissão do Curso	276
<b>4.2 Recursos de infraestrutura</b>	<b>283</b>
4.2.1 Espaços de trabalho	284
4.2.2 Biblioteca	285
4.2.3 Laboratórios	285

**REFERÊNCIAS**

**290**

**APÊNDICES**

**293**

## IDENTIFICAÇÃO

### UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

- Mantenedora: Fundação Universidade Federal do Pampa – UNIPAMPA
- Natureza Jurídica: Fundação Federal
- Criação/Credenciamento: Lei 11.640, 11/01/2008, publicada no Diário Oficial da União de 14/01/2008
- Credenciamento EaD: Portaria MEC 1.050 de 09/09/2016, publicada no D.O.U. de 12/09/2016
- Recredenciamento: Portaria MEC 316 de 08/03/2017, publicada no D.O.U. de 09/03/2017
- Índice Geral de Cursos (IGC): 4 (quatro)
- Site: [www.unipampa.edu.br](http://www.unipampa.edu.br)

### REITORIA

- Endereço: Avenida General Osório, n.º 900
- Cidade: Bagé/RS
- CEP: 96400-100
- Fone: + 55 53 3240-5400
- Fax: + 55 53 32415999

### PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO

- Endereço: Rua Melanie Granier, n.º 51
- Cidade: Bagé/RS
- CEP: 96400-500
- Fone: + 55 53 3247-5445 Ramal 4803 (Gabinete)
- Fone: + 55 53 3242-7629 5436 (Geral)
- E-mail: [prograd@unipampa.edu.br](mailto:prograd@unipampa.edu.br)

### CÂMPUS DOM PEDRITO

- Endereço: Avenida 21 de abril, 80
- Cidade: Dom Pedrito
- CEP: 96450-000
- Fone: +55 53 3243 7300
- E-mail: [dompedrito@unipampa.edu.br](mailto:dompedrito@unipampa.edu.br)
- Site: <https://unipampa.edu.br/dompedrito/>

## DADOS DE IDENTIFICAÇÃO

- Área do conhecimento: 0811V01 Viticultura e enologia (de acordo com a Classificação Internacional Normalizada da Educação Adaptada para Cursos de Graduação e Sequenciais (CINE Brasil))
- Nome do curso: Enologia
- Grau: Bacharelado
- Código e-MEC: 1129107
- Titulação: Bacharel em Enologia
- Turno: Integral
- Integralização: *9 semestres*
- Duração máxima: 100% da integralização
- Carga horária total: 3595 horas
- Periodicidade: Semestral
- Número de vagas 50/anuais
- Modo de Ingresso: Sistema de Seleção Unificada (SiSU) e outras modalidades de ingresso definidas pela instituição.
- Data de início do funcionamento do Curso: 10/03/2011
- Atos regulatórios de autorização, reconhecimento e renovação de reconhecimento do curso: Autorização - Ofício da Reitoria, Ata nº 9 de 30/09/2010. Reconhecimento de Curso – Portaria da Secretária de Regulação e Supervisão da Educação Superior nº 1033 de 23/12/2015, disponível no e-MEC.
- Página web do curso: [cursos.unipampa.edu.br/cursos/enologia](http://cursos.unipampa.edu.br/cursos/enologia)
- Contato: [dpe@listas.unipampa.edu.br](mailto:dpe@listas.unipampa.edu.br)

## APRESENTAÇÃO

O documento “Projeto Pedagógico do Curso de Enologia”, se configura como o instrumento de ação política pedagógica norteador do primeiro curso em nível de Bacharelado do Brasil na área de conhecimento, que foi implantado na Região da Campanha Gaúcha no ano de 2011. Apresenta os direcionamentos iniciais, estrutura curricular, condições básicas para a compreensão da vivência acadêmica no curso de Enologia, estando sujeito a contínuas adequações de maneira a alcançar o perfil do egresso que se deseja formar nesta instituição. Deve-se ressaltar que a construção deste complexo curso superior não está preso às ideias contidas apenas neste documento, as quais são amplamente discutidas, desde o contexto institucional e seus segmentos, a organização didático-pedagógica, buscando a formação de profissionais bem preparados para o mundo do trabalho.

A escolha do Campus Universitário de Dom Pedrito para sediar este curso, a priori, deve-se a sua localização estratégica sob o paralelo 31°, considerada ideal para a produção de vinhos no hemisfério sul. Contudo, foi durante a XIII Reunião Ordinária do Câmpus (ATA nº13/2009) em agosto de 2009, que o Professor Wilson Valente da Costa Neto, propôs a criação e coordenou a elaboração do primeiro Projeto Pedagógico do Curso (PPC) ligado ao setor Vitivinícola na região, com características inovadoras que atendessem às demandas de mercado e estivesse comprometido com o desenvolvimento regional. A Região da Campanha possui características próprias que a credenciam como o mais promissor polo vitivinícola do Brasil. O município de Dom Pedrito, sede do curso, tem como limites geográficos as cidades de Rosário do Sul, São Gabriel e Lavras do Sul, ao norte; Bagé a leste; Santana do Livramento a oeste, tradicional município produtor da região, e ao sul encontra-se a República Oriental do Uruguai. Possui ainda um significativo número de produtores de uvas viníferas, segundo a Associação de Produtores de Vinhos Finos da Campanha Gaúcha. O reconhecimento da aptidão desta região para produção de vinhos de qualidade vem sendo consolidado desde a década de 70 do século passado, iniciado por recomendações da Região da Campanha para a Fruticultura realizada pelo professor Carlos Eugenio Daudt da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM) (já na década de 60), e por estudos na área de Viticultura por professores da Universidade de Davis, Califórnia, em conjunto com a Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Naquela oportunidade, estas instituições já vislumbravam potencialidades e vantagens comparativas agroclimáticas adequadas para a implantação de um importante pólo vitivinícola, capaz de promover forte desenvolvimento regional. Confirmando essas projeções, no ano de

2020 a região tem reconhecida em virtude de suas características únicas, por solicitação da Associação dos Vinhos finos da Campanha Gaúcha, a Indicação de Procedência de vinhos Campanha Gaúcha pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI). Considerando a vasta extensão territorial da região e do município, espera-se que novos investimentos ofereçam à região da Campanha Gaúcha capacidade de aumentar a produtividade, a qualidade e a competitividade do setor primário a partir da diversificação de culturas por parte dos produtores rurais, sendo que o curso de Enologia de Dom Pedrito sirva de um maior suporte tecnológico para esse crescimento.

Devido a tudo isso, e em consonância com as informações provenientes dos egressos, do mundo do trabalho, dos alunos evadidos e retidos e da necessidade da curricularização da extensão o Curso vem passando por constantes atualizações, sendo este o quarto Projeto Pedagógico instituído em menos de 10 anos.

Para apresentar todas as informações necessárias e que devem estar contidas neste PPC, este documento está composto de quatro grandes capítulos. O primeiro trata da contextualização da Universidade, faz uma abordagem da região, apresenta a justificativa do porque a necessidade deste curso na região, o histórico do curso e a forma como ele foi pensado e como funciona. O segundo capítulo trata da organização pedagógica do curso, sendo tratadas as políticas de ensino, pesquisa e extensão, o perfil do egresso, a organização curricular e as metodologias de ensino. O terceiro capítulo, é composto pelas ementas dos componentes curriculares obrigatórios e complementares. Por fim, o quarto capítulo aborda a gestão da universidade e do curso, os recursos humanos e a infraestrutura necessária para o funcionamento das atividades acadêmicas.

## **1 CONTEXTUALIZAÇÃO**

### **1.1 Contextualização da Unipampa**

De acordo com o Plano de Desenvolvimento Institucional (2019-2023), a criação da Universidade Federal do Pampa é marcada por intencionalidades, dentre essas o direito à educação superior pública e gratuita por parte dos grupos que historicamente estiveram à margem deste nível de ensino. Sua instalação em região geográfica marcada por baixos índices de desenvolvimento edifica a concepção de que o conhecimento produzido neste tipo de instituição é potencializador de novas perspectivas.

A expectativa das comunidades que lutaram por sua criação atravessa as intencionalidades da Universidade, que necessita ser responsiva às demandas locais e, ao mesmo tempo, produzir conhecimentos que extrapolem as barreiras da regionalização, lançando-a cada vez mais para territórios globalizados. Esses compromissos foram premissas para a escolha dos valores balizadores do fazer da Instituição, bem como para a definição de sua missão e do desejo de vir a ser (visão de futuro) e passam, a seguir, a ser explicitados.

#### **MISSÃO**

A UNIPAMPA, através da integração entre ensino, pesquisa e extensão, assume a missão de promover a educação superior de qualidade, com vistas à formação de sujeitos comprometidos e capacitados a atuarem em prol do desenvolvimento regional, nacional e internacional (UNIPAMPA/PDI 2019-2023, p. 14).

#### **VISÃO**

A UNIPAMPA busca constituir-se como instituição acadêmica de reconhecida excelência, integrada e comprometida com o desenvolvimento sustentável, com o objetivo de contribuir na formação de cidadãos para atuar em prol da região, do país e do mundo (UNIPAMPA/PDI 2019-2023, 2019, p. 14).

#### **VALORES**

- Ética;
- Transparência e interesse público;
- Democracia;
- Respeito à dignidade da pessoa humana e seus direitos fundamentais;

- Garantia de condições de acessibilidade;
- Liberdade de expressão e pluralismo de ideias;
- Respeito à diversidade;
- Indissociabilidade de Ensino, Pesquisa e Extensão;
- Ensino superior gratuito e de qualidade;
- Formação científica sólida e de qualidade;
- Exercício da cidadania;
- Visão multi, inter e transdisciplinar do conhecimento científico;
- Empreendedorismo, produção e difusão de inovação tecnológica;
- Desenvolvimento regional e internacionalização;
- Medidas para o uso sustentável de recursos renováveis; e
- Qualidade de vida humana (UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA/PDI2019-2023, 2019).

A Fundação Universidade Federal do Pampa é resultado da reivindicação da comunidade da região, que encontrou guarida na política de expansão e renovação das Instituições Federais de Educação Superior, incentivada pelo Governo Federal desde a segunda metade da primeira década de 2000. Veio marcada pela responsabilidade de contribuir com a região em que se edifica - um extenso território, com problemas no processo de desenvolvimento, inclusive de acesso à educação básica e à educação superior - a “Metade Sul” do Rio Grande do Sul. Veio ainda para contribuir com a integração e o desenvolvimento da região de fronteira do Brasil com o Uruguai e a Argentina.

O reconhecimento das condições regionais, aliado à necessidade de ampliar a oferta de Ensino Superior gratuito e de qualidade nesta região, motivou a proposição dos dirigentes dos municípios da área de abrangência da UNIPAMPA a pleitear, junto ao Ministério da Educação, uma Instituição Federal de Ensino Superior. O atendimento a esse pleito foi anunciado no dia 27 de julho de 2005, em ato público realizado na cidade de Bagé, com a presença do então Presidente Luiz Inácio Lula da Silva.

Nessa mesma ocasião, foi anunciado o Consórcio Universitário da Metade Sul, responsável, no primeiro momento, pela implantação da nova Universidade. Em 22 de

novembro de 2005, esse consórcio foi firmado mediante a assinatura de um Acordo de Cooperação Técnica entre o Ministério da Educação, a Universidade Federal de Santa Maria (UFSM) e a Universidade Federal de Pelotas (UFPEL), prevendo a ampliação da Educação Superior no Estado. Coube à UFSM implantar os campi nas cidades de São Borja, Itaquí, Alegrete, Uruguaiana e São Gabriel e, à UFPEL, os campi de Jaguarão, Bagé, Dom Pedrito, Caçapava do Sul e Santana do Livramento. As instituições componentes do consórcio foram responsáveis pela criação dos primeiros cursos da futura Instituição, sendo estes: Câmpus Alegrete: Ciência da Computação, Engenharia Civil, Engenharia Elétrica; Câmpus Bagé: Engenharia de Produção, Engenharia de Alimentos, Engenharia Química, Engenharia de Computação, Engenharia de Energias Renováveis e de Ambiente, Licenciatura em Física, Licenciatura em Química, Licenciatura em Matemática, Licenciatura em Letras (Português e Espanhol), Licenciatura em Letras (Português e Inglês); Câmpus Caçapava do Sul: Geofísica; Câmpus Dom Pedrito: Zootecnia; Câmpus Itaquí: Agronomia; Câmpus Jaguarão: Pedagogia e Licenciatura em Letras (Português e Espanhol); Câmpus Santana do Livramento: Administração; Câmpus São Borja: Comunicação Social – Jornalismo, Comunicação Social - Publicidade e Propaganda e o Curso de Serviço Social; Câmpus São Gabriel: Ciências Biológicas Licenciatura e Bacharelado, Engenharia Florestal e Gestão Ambiental; Câmpus Uruguaiana: Enfermagem, Farmácia e Fisioterapia; totalizando 27 cursos de graduação.

Em setembro de 2006, as atividades acadêmicas tiveram início nos campi vinculados à UFPEL e, em outubro do mesmo ano, nos campi vinculados à UFSM. Para dar suporte às atividades acadêmicas, as instituições componentes do consórcio realizaram concursos públicos para docentes e técnico-administrativos em educação, além de desenvolverem e iniciarem a execução dos projetos dos prédios de todos os campi. Nesse mesmo ano, entrou em pauta no Congresso Nacional o Projeto de Lei número 7.204/06, que propunha a criação da UNIPAMPA.

Em 16 de março de 2007, foi criada a Comissão de Implantação da UNIPAMPA, que teve seus esforços direcionados para constituir os primeiros passos da identidade dessa nova Universidade. Para tanto, promoveu as seguintes atividades: planejamento da estrutura e funcionamento unificados; desenvolvimento profissional de docentes e técnico-administrativos em educação; estudos para o projeto acadêmico; fóruns curriculares por áreas de conhecimento; reuniões e audiências públicas com dirigentes municipais, estaduais e federais, bem como com lideranças comunitárias e regionais, sobre o projeto de desenvolvimento institucional da futura UNIPAMPA.

Em 11 de janeiro de 2008, a Lei nº 11.640 cria a UNIPAMPA – Fundação Universidade Federal do Pampa, que fixa em seu Art. 2º:

A UNIPAMPA terá por objetivos ministrar ensino superior, desenvolver pesquisa nas diversas áreas do conhecimento e promover a extensão universitária, caracterizando sua inserção regional, mediante atuação multicampi na mesorregião Metade Sul do Rio Grande do Sul (BRASIL, 2008, p.1).

No momento de sua criação, a UNIPAMPA já contava com 2.320 alunos, 180 servidores docentes e 167 servidores técnico-administrativos em educação.

Ainda em janeiro de 2008, foi dado posse ao primeiro reitorado que, na condição pro tempore, teve como principal responsabilidade integrar os campi criados pelas instituições componentes do consórcio que deu início às atividades dessa Instituição, constituindo e consolidando-os como a Universidade Federal do Pampa. Nessa gestão foi constituído provisoriamente o Conselho de Dirigentes, integrado pela Reitora, Vice-Reitor, Pró-Reitores e os Diretores de Campus, com a função de exercer a jurisdição superior da Instituição, deliberando sobre todos os temas de relevância acadêmica e administrativa. Ainda em 2008, ao final do ano, foram realizadas eleições para a Direção dos campi, nas quais foram eleitos os Diretores, Coordenadores Acadêmicos e Coordenadores Administrativos.

Em fevereiro de 2010, foi instalado o Conselho Universitário (CONSUNI), cujos membros foram eleitos ao final do ano anterior. Composto de forma a garantir a representatividade da comunidade interna e externa com prevalência numérica de membros eleitos, o CONSUNI, ao longo de seu primeiro ano de existência, produziu um amplo corpo normativo. Dentre outras, devem ser destacadas as Resoluções que regulamentam o desenvolvimento de pessoal; os afastamentos para a pós-graduação; os estágios; os concursos docentes; a distribuição de pessoal docente; a prestação de serviços; o uso de veículos; as gratificações relativas a cursos e concursos; as eleições universitárias; a colação de grau; o funcionamento das Comissões Superiores e da Comissão Própria de Avaliação. Pela sua relevância, a aprovação do Regimento Geral da Universidade, ocorrida em julho de 2010, simboliza a profundidade e o alcance desse trabalho coletivo, indispensável para a implantação e consolidação institucional. Visando dar cumprimento ao princípio de publicidade, as reuniões do CONSUNI são transmitidas, ao vivo, pela Internet, para toda a Instituição, e as resoluções, pautas e outras informações são publicadas na página web.

Atualmente, 66 cursos presenciais e 06 a distância encontram-se em funcionamento:

Campus Alegrete: Ciência da Computação, Engenharia Agrícola, Engenharia Civil, Engenharia Elétrica, Engenharia Mecânica, Engenharia de Software e Engenharia de Telecomunicações (bacharelados);

Campus Bagé: Engenharia de Alimentos, Engenharia de Computação, Engenharia de Energia, Engenharia de Produção, Engenharia Química (Bacharelados); Física, Letras - Português e Literaturas de Língua Portuguesa, Letras - Línguas Adicionais: Inglês, Espanhol e Respectivas Literaturas, Matemática, Música e Química (Licenciaturas).

Campus Caçapava do Sul: Ciências Exatas (Licenciatura), Engenharia Ambiental e Sanitária, Geofísica, Geologia (Bacharelados); Mineração (Tecnológico).

Campus Dom Pedrito: Agronegócio (Tecnológico); Ciências da Natureza e Educação do Campo (Licenciaturas); Enologia e Zootecnia (Bacharelados).

Campus Itaqui: Agronomia, Ciência e Tecnologia de Alimentos, Engenharia Cartográfica e de Agrimensura, Interdisciplinar em Ciência e Tecnologia, Nutrição (Bacharelados); Matemática (Licenciatura).

Campus Jaguarão: Gestão de Turismo (Tecnológico); História, Letras - Espanhol e Literatura Hispânica, Letras - Português e Literaturas de Língua Portuguesa, Letras - Português EaD Institucional-UAB, Pedagogia, Pedagogia EaD - UAB (Licenciaturas), Produção e Política Cultural (Bacharelado).

Campus Santana do Livramento: Administração, Administração Pública EaD-UAB, Ciências Econômicas, Direito, Gestão Pública e Relações Internacionais (Bacharelados).

Campus São Borja: Ciências Humanas, Geografia EaD/UAB e História EaD/UAB (Licenciaturas); Ciências Sociais - Ciência Política, Direito, Jornalismo, Comunicação Social - Publicidade e Propaganda, Relações Públicas e Serviço Social (Bacharelados).

Campus São Gabriel: Biotecnologia, Ciências Biológicas, Engenharia Florestal e Gestão Ambiental (Bacharelados); Fruticultura (Tecnólogo); Ciências Biológicas (Licenciatura).

Campus Uruguaiana: Ciências da Natureza, Educação Física, Ciências da Natureza EaD/UAB (Licenciaturas); Enfermagem, Engenharia de Aquicultura, Farmácia, Fisioterapia, Medicina e Medicina Veterinária (Bacharelados).

A instituição também oferece cursos de pós-graduação em nível de especializações, mestrados e doutorados. Atualmente, na UNIPAMPA, encontram-se em funcionamento 21

programas de pós-graduação “lato sensu” (especialização) e 25 programas de pós-graduação “stricto sensu” (mestrado e doutorado).

Os cursos de especialização ofertados são:

Campus Bagé: Modelagem Computacional em Ensino, Experimentação e Simulação; Gestão de Processos Industriais Químicos; Ensino de Matemática no Ensino Médio (Matemática na Prática) (UAB).

Campus Caçapava do Sul: Educação Científica e Tecnológica.

Campus Dom Pedrito: Agronegócio; Produção Animal; Ensino de Ciências da Natureza: práticas e processos formativos.

Campus Itaqui: Desenvolvimento Regional e Territorial; Tecnologia dos Alimentos.

Campus Santana do Livramento: Relações Internacionais Contemporâneas.

Campus São Borja: Mídia e Educação; Políticas de Atenção a Crianças e Adolescentes em situação de violência; Políticas e Intervenção em Violência Intrafamiliar.

Campus Uruguaiana: História e Cultura Africana, Afro-Brasileira e Indígena; Educação Ambiental; Gestão em Saúde (UAB); Fisioterapia em Neonatologia e Pediatria; Programa de Residência Integrada Multiprofissional em Urgência e Emergência; Programa de Residência Integrada Multiprofissional em Saúde Coletiva; Programa de Residência Integrada Multiprofissional em Saúde Mental Coletiva; Programa de Residência Integrada em Medicina Veterinária.

Em relação aos cursos de mestrado e doutorado, são ofertados:

Campus Alegrete: Mestrado Acadêmico em Engenharia Elétrica; Mestrado Acadêmico em Engenharia; Mestrado Profissional em Engenharia de Software.

Campus Bagé: Mestrado Acadêmico em Computação Aplicada; Mestrado Profissional em Ensino de Ciências; Mestrado Profissional em Ensino de Línguas; Mestrado Acadêmico em Ensino; Mestrado Acadêmico em Ciência e Engenharia de Materiais.

Campus Caçapava do Sul: Mestrado em Tecnologia Mineral; Mestrado Profissional em Educação Matemática em Rede Nacional.

Campus Jaguarão: Mestrado em Educação.

Campus Santana do Livramento: Mestrado Acadêmico em Administração.

Campus São Borja: Mestrado Profissional em Políticas Públicas; Mestrado Profissional em Comunicação e Indústria Criativa.

Campus São Gabriel: Mestrado e Doutorado Acadêmico em Ciências Biológicas.

Campus Uruguaiana: Mestrado e Doutorado Acadêmico em Bioquímica; Mestrado e Doutorado Acadêmico em Ciência Animal; Mestrado Acadêmico em Ciências Farmacêuticas; Mestrado e Doutorado em Ciências Fisiológicas; Mestrado e Doutorado Acadêmico em Educação em Ciências: Química da Vida e Saúde.

## **1.2 Contexto da inserção regional do Campus e do Curso**

A região em que a UNIPAMPA está inserida já ocupou, ao longo da história, posição de destaque na economia gaúcha, porém, sofreu um processo gradativo de perda de posição relativa no conjunto do estado. Em termos demográficos, registrou significativo declínio populacional (IBGE, 2000; IBGE, 2010). De acordo com o Atlas Socioeconômico do Rio Grande do Sul (2021) a participação da região na produção industrial foi igualmente decrescente. Em termos comparativos, destaca-se que as regiões norte e nordeste do estado possuem municípios com altos Índices de Desenvolvimento Social - IDS, ao passo que, na metade sul, os índices variam de médios a baixos. A metade sul perdeu espaço, também, no cenário do agronegócio nacional devido ao avanço da fronteira agrícola para próximo de importantes centros consumidores.

As atividades da UNIPAMPA, segundo seu PDI 2019-2023, devem estar apoiadas na perspectiva do desenvolvimento sustentável, que leva em conta a viabilidade das ações econômicas, com justiça social e prudência quanto à questão ambiental. Essa será a forma empregada para que, a partir da apreensão da realidade e das suas potencialidades, contribua-se para o enfrentamento dos desafios, com vistas à promoção do desenvolvimento regional. Desse modo, a inserção da UNIPAMPA, orientada por seu compromisso social, deve ter como premissa o reconhecimento de que ações isoladas não são capazes de reverter o quadro atual. Cabe à Universidade, portanto, construir sua participação a partir da integração com os atores que já estão em movimento em prol da região. Sua estrutura multicampi facilita essa relação e promove o conhecimento das realidades locais, com vistas a subsidiar ações focadas na sua região.

A distância geográfica, o limite na logística de distribuição e as dificuldades de agregação de valor à matéria-prima produzida regionalmente, podem colaborar para o cenário econômico aqui descrito. A realidade impõe grandes desafios. Com a produção industrial em declínio, a estrutura produtiva passa a depender, fortemente, dos setores primários e de serviços. Outros fatores, combinados entre si, ainda podem dificultar a superação da situação atual, entre os quais podem ser citados: o baixo investimento público per capita, o que reflete a baixa capacidade financeira dos municípios; a baixa densidade populacional e a alta dispersão urbana; a estrutura fundiária caracterizada por médias e grandes propriedades e a distância geográfica dos pólos desenvolvidos do estado, que prejudica a competitividade da produção da região.

Essa realidade, direta ou indiretamente, influencia a geração de empregos e os indicadores sociais, especialmente, os relativos à educação e à saúde. A região sul apresenta, entretanto, vários fatores que indicam potencialidades para diversificação de sua base econômica, entre os quais ganham relevância: a posição privilegiada em relação ao MERCOSUL; o desenvolvimento e ampliação do porto de Rio Grande; a abundância de solo de boa qualidade; os exemplos de excelência na produção agropecuária; as reservas minerais e a existência de importantes instituições de ensino e pesquisa. Em termos mais específicos, destacam-se aqueles potenciais relativos à indústria cerâmica, cadeia integrada de carnes, vitivinicultura, extrativismo mineral, cultivo do arroz e da soja, silvicultura, fruticultura, alta capacidade de armazenagem, turismo, entre outros.

O setor da vitivinicultura vem se consolidado como um dos mais promissores polos de desenvolvimento da região, e a formação de recursos humanos especializados, bem como a geração de tecnologias próprias, voltadas às peculiaridades e especificidades do Bioma Pampa, são os principais desafios enfrentados pelo Curso de Enologia. Dentro de um contexto educacional de forte demanda, este curso possui em sua contextualização o compromisso de oferecer oportunidade de formação profissional a um grande contingente de jovens de sua região de abrangência.

Considerando-se que a vitivinicultura se afirma em projetos distribuídos praticamente por toda a Metade Sul do Rio Grande do Sul, seria impreciso quantificar o universo desta atuação, porém, uma análise dos dados demonstrados pelo IBGE em 2017, mostra que os municípios que mais estão envolvidos com a vitivinicultura regional na abrangência de ação da UNIPAMPA são Candiota, Bagé, Dom Pedrito, Santana do Livramento, Rosário do Sul, Alegrete, São Gabriel, Itaqui, Quaraí, Maçambará e Uruguaiana.

Somados, esses municípios tem uma população estimada pelo IBGE (2021) de 610.183 habitantes, dos quais de acordo com censo escolar mais de 80 mil estão matriculados em escolas de ensino médio e fundamental (BRASIL, 2021), o que configura, sem dúvidas, uma forte demanda de ensino superior para os próximos anos, sendo que o Curso de Bacharelado em Enologia possui um inequívoco potencial de interesse para a população em geral e para o desenvolvimento regional.

### **1.3 Concepção do Curso**

O curso de Enologia busca oferecer aos acadêmicos não apenas uma profissão ou uma formação acadêmica, busca também uma formação generalista e humanística, contribuindo na construção de uma sociedade justa e democrática baseada em sujeitos conscientes das exigências éticas e da relevância pública e social dos conhecimentos, habilidades e valores adquiridos na vida universitária. Gerando profissionais autônomos, solidários, críticos, reflexivos e comprometidos com o desenvolvimento local, regional, nacional e internacional, sustentáveis. Essa concepção de formação exige que o curso, por meio de seu projeto pedagógico, busque uma completa articulação entre ensino, pesquisa e extensão contemplando os princípios de: interdisciplinaridade, intencionalidade, contextualização e flexibilização curricular.

#### **1.3.1 Justificativa**

A presença de instituições de ensino superior em qualquer região é elemento fundamental de desenvolvimento econômico e social, bem como de melhoria da qualidade de vida da população, uma vez que proporciona o aproveitamento das potencialidades locais. Pode-se dizer que os municípios que possuem Campus de universidades estão permanentemente desfrutando de um acentuado processo de transformação econômica e cultural, mediante parcerias firmadas entre estas instituições e as comunidades em que estão inseridas.

A Universidade Federal do Pampa (UNIPAMPA) veio marcada pela responsabilidade de contribuir com a região em que se edifica - um extenso território, com críticos problemas de desenvolvimento socioeconômico, inclusive de acesso à educação básica e a educação superior. Neste cenário a UNIPAMPA se propõe a fomentar a troca de informações e a interação científica, tecnológica e cultural que permite a transferência de conhecimentos necessários ao

estabelecimento do desenvolvimento sustentável, em estímulo e respeito aos sistemas produtivos locais.

Dom Pedrito situa-se na região da Campanha Gaúcha do Rio Grande do Sul, e inserido no bioma denominado, conforme IBGE (2019) de Pampa, e na última década, passou por importantes transformações em sua matriz produtiva com o desenvolvimento de projetos relacionados à fruticultura, com ênfase especial na vitivinicultura.

A região possui como atividades tradicionais as cadeias produtivas da pecuária de gado de corte, ovinocultura e grandes cultivos, como o arroz irrigado, soja, sorgo, milho e outras relacionadas à produção de cereais (IBGE, 2017).

A viticultura regional possui diversas vantagens comparativas em relação a outras regiões vitícolas do país, em função de suas peculiares características edafoclimáticas, amplas possibilidades de mecanização, disponibilidade de terras a preços acessíveis, utilização das mais modernas tecnologias disponíveis e a formação de grupos organizados de produtores com forte espírito e capacidade empresarial, como é o caso mais evidente da Associação dos produtores de vinhos finos da campanha gaúcha – VINHOS DA CAMPANHA, surgida pela união de esforços de 15 vinícolas e uma associação de produtores.

Como consequência destas vantagens comparativas com outros pólos vitícolas, a expansão da atividade se torna a cada dia mais evidente. O Cadastro Vitícola da EMBRAPA de 2015 apontava para uma área de 1.300 ha de vinhedos, sendo que existem indicativos de que esta extensão hoje esteja em torno de 2000 ha, totalmente conduzidos em forma de espaldeira simples ou sistema combinado de lira, sendo responsável por aproximadamente 15% da produção de uvas para vinhos finos do Brasil, com mais de 150 produtores envolvidos instalados nos municípios de Candiota, Bagé, Dom Pedrito, Santana do Livramento, Rosário do Sul, Alegrete, Quaraí, Uruguaiana, Itaqui e Maçambará, todos inseridos no Bioma Pampa (EMBRAPA, 2015).

Dom Pedrito é o 4º maior município do Rio Grande do Sul, com 5250km<sup>2</sup> e mais de 1300 propriedades rurais. A riqueza do município está concentrada na agropecuária, principalmente na criação de bovinos e na cultura do arroz irrigado. Sentindo a necessidade da diversificação da matriz produtiva e apresentando as condições edafoclimáticas adequadas ao cultivo de uvas, vem gradativamente investindo e sendo reconhecida como uma área promissora por excelência na produção e qualidade de vinhos e seus derivados.

Neste contexto, o Campus Dom Pedrito, ciente das demandas sociais e de um mercado em expansão, propõe a atualização do PPC do Curso de Bacharelado em Enologia, comprovada a promissora vocação desta região. Os desafios da contemporaneidade exigem a formação de enólogos capazes de gerenciar a matriz produtiva de maneira econômica e ambientalmente sustentável. Sabe-se que a sustentabilidade não é mais responsabilidade de um elo isolado, mas de toda a cadeia produtiva do qual ele faz parte.

Assim, o curso de Enologia da Universidade Federal do Pampa foi estruturado a partir de eixos articuladores, denominados Eixo Enologia, Eixo Viticultura e Eixo Gestão. Estes eixos, juntamente com núcleo interdisciplinar permitirá a formação destacada deste profissional, procurando entender a enologia de forma ampla, podendo atuar desde a caracterização, produção, rastreabilidade, certificação de origem, empreendedorismo, marketing e comercialização dos produtos, sempre de forma autônoma, socialmente, economicamente, culturalmente e ambientalmente responsável. Portanto, todas as faces do conhecimento a ser adquirido neste curso estarão permeadas pelo viés da sustentabilidade da cadeia produtiva, por meio do tripé indissociável de pesquisa, ensino e extensão.

### **1.3.2 Histórico do Curso**

O curso de Enologia foi proposto pelo Campus Dom Pedrito partindo de uma equipe coordenada pelo Prof. Wilson da Costa Neto no ano de 2009. Após aprovado em Conselho de Câmpus, o PPC foi apresentado para o ato de aceite do curso no Conselho Superior Universitário (CONSUNI). Na 9ª reunião Ordinária do dia 30 de setembro de 2010 do CONSUNI houve a aprovação condicional da implantação do curso na forma de Bacharelado. No dia 27 de janeiro de 2011 a reitora da Unipampa da época, Profª. Drª. Maria Beatriz Luce em reunião com a SESu (Secretaria de Ensino Superior) do Ministério da Educação, obteve a aprovação do registro do curso na forma de Bacharelado em Enologia.

O Curso de Bacharelado em Enologia iniciou suas atividades no primeiro semestre de 2011 nas dependências do Campus Dom Pedrito. As instalações compreendiam laboratórios, biblioteca, estrutura administrativa, equipamentos necessários às atividades iniciais do curso, além de área destinada ao matrizeiro de material genético para produção de mudas a implantação de vinhedos a serem implementados a partir do ano de 2013, bem como a construção do prédio central do curso denominado de Complexo Enológico, a ser iniciado igualmente no ano de 2013, sendo composto por vinícola experimental, laboratórios

especializados na área de enologia, instalações para técnicos e professores, salas de aula e auditório para o desenvolvimento de atividades de pesquisa, ensino e extensão.

O Curso, desde a sua concepção, foi estruturado em cinco núcleos: Núcleo básico, Núcleo de viticultura, Núcleo de Enologia, Núcleo de Agronegócio e Núcleo Interdisciplinar.

A primeira proposta da matriz curricular, consequência do Projeto Pedagógico do Curso, foi pensada a partir do parecer CNE/CES 583/2001 que estabelece orientações para as diretrizes curriculares dos cursos de graduação, estabelecendo uma ordem lógica de aprendizagem. Em 2011 o Curso foi formatado para 8 semestres totalizando 2750 horas.

Assim, houve em 2013 a necessidade da realização de uma alteração significativa no PPC, foi ampliada a carga horária, houve a inserção, exclusão, fusão, alteração de carga horária e alteração de semestre de alguns componentes curriculares obrigatórios. Especialmente, dedicou-se mais carga horária na formação ampla dos acadêmicos. Não houve formados no currículo 2011, uma vez que todos os acadêmicos migraram para a versão 2013 do PPC.

A matriz curricular de 2013 compreendia uma carga horária de 3195 horas, o qual era integralizado num período mínimo de 4,5 anos divididos em 9 semestres letivos em período integral e como tempo máximo de 9 anos, ou 18 semestres. Em 2016 houve uma atualização nas bibliografias e a oferta de novos componentes complementares (CCCGs) e em 2017 houve uma pequena alteração no currículo, com a inserção de um componente obrigatório, alterações de ementas e a oferta de novos componentes complementares. Este PPC passou a vigorar em 2018, sem alteração na carga horária prevista em 2013.

Contudo, devido a fatores como: a curricularização da extensão, a renovação do corpo docente, as mudanças rápidas da sociedade, as alterações nos processos produtivos e tecnológicos no setor vitivinícola e a necessidade de melhorias na formação profissional e pessoal dos discentes, fez-se necessário uma alteração considerável no currículo do curso. Foram suprimidos alguns componentes, outros, buscando uma maior interdisciplinaridade, foram fundidos, e foram inseridos novos assuntos em ementas e em novos componentes, tanto obrigatórios como complementares, elevando a carga horária para 3595 horas, porém mantendo o tempo em semestres.

A primeira formatura foi no ano de 2015 e atualmente o curso já formou 85 enólogos em nove turmas até o ano de 2022/01.

## **1.4 Apresentação do Curso**

Neste tópico são descritas a administração do Campus, as informações sobre o funcionamento do curso e as formas de ingresso.

### **1.4.1 Administração do Campus Dom Pedrito**

Conforme o regimento da Universidade (Resolução nº 05 da UNIPAMPA/CONSUNI, 2010) a interface administrativa do curso de Enologia é a Administração Acadêmica do Campus Dom Pedrito, a qual se articula com a estrutura organizacional da UNIPAMPA. Constituem a administração acadêmica do Campus:

a) o Conselho do Campus: órgão normativo, consultivo e deliberativo no âmbito do Campus. Integrado pelos Coordenadores(as) de Cursos de graduação e pós-graduação do Campus; Coordenador(a) da Comissão de Pesquisa; Coordenador(a) da Comissão de Extensão; representação docente; representação dos técnico-administrativos em educação; representação discente e representação da comunidade externa.

b) a Direção: integrada por Diretor(a), Coordenador(a) Acadêmico(a) e Coordenador(a) Administrativo(a);

c) a Coordenação Acadêmica: Integrada pelo Coordenador(a) Acadêmico(a); Coordenadores(as) de Curso do Campus; Núcleo de Desenvolvimento Educacional-NuDE; Comissões Locais de Ensino, de Pesquisa e de Extensão; Secretaria Acadêmica; Biblioteca do Campus; laboratórios de ensino, de pesquisa e de informática e outras dependências dedicadas às atividades de ensino, pesquisa, extensão e gestão.

De acordo com o regimento da Universidade (Resolução nº 05 da UNIPAMPA/CONSUNI, 2010) as Comissões de Ensino, de Pesquisa e de Extensão: são órgãos normativos, consultivos e deliberativos independentes no âmbito de cada área (ensino, pesquisa e extensão) que têm por finalidade planejar, avaliar e deliberar sobre as atividades de ensino, pesquisa e extensão de natureza acadêmica, respectivamente, zelando pela articulação de cada uma das atividades com as demais. São compostas por docentes, técnicos administrativos em educação e representantes discentes;

d) Coordenação Administrativa: Integrada pelo Coordenador(a) Administrativo(a); Secretaria Administrativa; Setor de Orçamento e Finanças; Setor de Material e Patrimônio; Setor de Pessoal; Setor de Infraestrutura; Setor de Tecnologia de Informação e Comunicação do Campus e o Setor de Frota e Logística.

O coordenador do curso, professor ligado à Comissão do Curso de Enologia, deve dedicar-se com excelência à gestão do curso. Compete ao Coordenador de Curso executar as atividades necessárias à consecução das finalidades e objetivos do Curso que coordena. O Coordenador tem a suas atribuições regimentadas pelo Art. 105 da Resolução nº 05 da UNIPAMPA/CONSUNI, 2010.

A atuação do coordenador deve caracterizar-se pelo atendimento diligente e diplomático aos discentes e docentes, pela representatividade no Conselho de Campus e demais instâncias da UNIPAMPA, pela dialogicidade com a comunidade interna e externa, pela transparência, organização e liderança no exercício das funções, pela acessibilidade a informações e pelo conhecimento e comprometimento com o PPC.

A estrutura de decisão básica do curso será a Comissão de Curso, composta por representantes dos técnico-administrativos, discentes e docentes atuantes no curso de Enologia incluindo-se o coordenador de curso. Todos os professores que atuaram no curso serão convidados a participar das reuniões da Comissão de Curso. Acima da Comissão de Curso, está o Conselho de Campus e, acima deste, o Conselho Universitário.

A Comissão de Curso trabalhará constantemente nas demandas de curso e terá o caráter deliberativo nas questões acadêmicas, como por exemplo, validação de horas de atividades complementares de graduação (ACGs), aproveitamento de Componentes Curriculares Complementares de Graduação cursados em outros cursos da Unipampa ou fora desta, perfil docente necessário ao curso, questões isoladas as quais o coordenador de curso necessita a aprovação dos demais integrantes, entre outros. Cabe destacar que a Comissão de Curso tem atribuição de avaliar demandas geradas pelo Núcleo Docente Estruturante (NDE), por docentes, discentes e TAEs envolvidos no curso de Enologia de forma a garantir um constante suporte e atualizações necessárias ao curso.

O NDE é formado por professores diretamente relacionados ao curso, ele tem a responsabilidade de estar continuamente atualizando o curso de forma a manter sua excelência, trazendo ações que mantenham a estrutura curricular em consonância com as melhores práticas acadêmicas existentes em países referências em Enologia. No NDE são também discutidos diversos componentes fundamentais para a melhoria da formação dos enólogos. Qualquer professor pode ser coordenador de componentes curriculares, estágios e TCCs, desde que tenha formação na área.

### **1.4.2 Funcionamento do Curso**

O Calendário Acadêmico é definido anualmente pela instituição, conforme Resolução CONSUNI/UNIPAMPA nº 253, de 12 de setembro de 2019. O ano acadêmico compreende dois períodos letivos regulares, com duração mínima de 100 dias letivos cada um, contando com as datas previstas para a semana acadêmica e o Salão Internacional de Ensino, Pesquisa e Extensão (SIEPE). Contudo, como o curso de Enologia tem suas características específicas alguns componentes curriculares poderão ocorrer, com anuência da Comissão de Curso, seguindo o cronograma da safra vitivinícola.

O curso oferta 50 vagas anuais. A carga horária total do curso é de 3595 horas, sendo 3390 horas de componentes curriculares obrigatórios das quais 315 horas são dedicadas ao estágio obrigatório, 30 horas ao Trabalho de Conclusão de Curso e 3045 aos demais componentes curriculares obrigatórios. O restante da carga horária do curso é complementado com 60 horas de Unipampa Cidadã, 105 horas de componentes curriculares complementares, e 40 horas de atividades complementares de graduação.

Quanto à carga horária semestral, a mínima do curso é de 195 horas e a carga horária máxima semestral é de 525 horas.

### **1.4.3 Formas de Ingresso**

O preenchimento das 50 vagas anuais ofertadas pelo curso atenderá aos critérios estabelecidos para as diferentes modalidades de ingresso da Universidade, observando as normas para ingresso no ensino de graduação na Unipampa, Resolução nº 260, de 11 de novembro de 2019. A seguir são apresentadas as formas de ingresso:

- I. Processo seletivo pelo Sistema de Seleção Unificada (SiSU) da Secretaria de Educação Superior (SESu) do Ministério da Educação (MEC);
- II. Chamada por Nota do ENEM;
- III. Ingresso via edital específico.

O preenchimento de vagas ociosas será realizado via Processo Seletivo Complementar ou via editais específicos aprovados pelo Conselho Universitário.

1. Do ingresso via Sistema de Seleção Unificada (SiSU):

- I. O Sistema de Seleção Unificada – SiSU é o sistema um Sistema informatizado gerenciado pela Secretaria de Educação Superior do Ministério da Educação, por meio do qual são selecionados estudantes a vagas em cursos de graduação disponibilizadas pelas instituições públicas e gratuitas de Ensino superior que dele participarem.
  - II. O ingresso via SiSU é regulado pelo Ministério da Educação (MEC) e por editais internos da UNIPAMPA.
  - III. A participação da UNIPAMPA no SiSU será formalizada semestralmente por meio da assinatura de Termo de Adesão, que observará o disposto em edital específico do MEC.
2. O ingresso via chamada por nota do ENEM pode ocorrer:
- I. Para ingresso no semestre letivo regular de início do curso, com oferta de parte das vagas anuais autorizadas, antes do processo de ingresso via SiSU;
  - II. Para ingresso no semestre letivo regular de início do curso, para oferta de vagas ociosas, antes do processo de ingresso via SiSU;
  - III. Para ingresso no semestre letivo regular de início do curso, para oferta de vagas não preenchidas via SiSU;
  - IV. Para ingresso no semestre letivo regular seguinte ao início do Curso, antes do Processo Seletivo Complementar.
3. Do ingresso via edital específico:
- I. Cursos de graduação criados mediante acordos, programas, projetos, pactos, termos de cooperação, convênios, planos de trabalho ou editais com fomento externo podem ter processos de ingresso distintos dos demais, em atendimento a calendários diferenciados ou necessidades de seleção particulares.
4. Ações afirmativas institucionais:
- I. Ação Afirmativa para Pessoa com Deficiência: Reserva de 2% (dois por cento) das vagas em todos os editais de ingresso regular nos cursos de graduação.

II. Ação Afirmativa para Pessoas autodeclaradas Negras (preta e parda): Reserva de 2% (dois por cento) das vagas em todos os editais de ingresso regular nos cursos de graduação.

Podem ser criadas outras ações afirmativas para ingresso nos cursos de graduação, desde que autorizadas pelo Conselho Universitário.

#### 5. Do Processo seletivo complementar:

O Processo Seletivo Complementar é promovido semestralmente, para ingresso no semestre subsequente, visando o preenchimento de vagas ociosas geradas em função de abandonos, cancelamentos e desligamentos. É destinado aos estudantes vinculados a instituições de ensino superior, egressos de cursos interdisciplinares, aos portadores de diplomas que desejam ingressar na UNIPAMPA, aos ex-discentes da UNIPAMPA, em situação de abandono, cancelamento ou que extrapolam o prazo máximo de integralização do curso e que desejam reingressar e aos ex-discentes de instituições de ensino superior interessados em concluir sua primeira graduação.

São modalidades do Processo Seletivo Complementar:

- I. Segundo ciclo de formação - é a modalidade de Processo Seletivo complementar para diplomados ou concluintes de cursos interdisciplinares que permite a continuidade da formação em um dos demais cursos de graduação oferecidos pela UNIPAMPA;
- II. Reingresso - é a modalidade do Processo Seletivo Complementar para discentes da UNIPAMPA em situação de abandono, cancelamento ou desligamento há, no máximo, 04 (quatro) semestres letivos regulares consecutivos;
- III. Conclusão da Primeira Graduação - é a categoria de Processo Seletivo Complementar para discentes de instituições de ensino superior, em situação de abandono ou cancelamento, que buscam concluir sua primeira graduação;
- IV. Reopção de curso - é a modalidade de Processo Seletivo Complementar mediante a qual o discente, com vínculo em curso de graduação da UNIPAMPA, pode transferir-se para outro curso de graduação ou outro turno de oferta de seu Curso de origem na UNIPAMPA;

V. Transferência voluntária - é a modalidade do Processo Seletivo Complementar na qual o discente regularmente matriculado ou com matrícula trancada em curso de graduação reconhecido de outra Instituição de Ensino Superior (IES), pública ou privada e credenciada conforme legislação, pode solicitar ingresso em Curso de graduação da UNIPAMPA;

VI. Portador de diploma - é a modalidade do Processo Seletivo Complementar para diplomados por Instituições de Ensino Superior do País, credenciadas conforme legislação, ou que tenham obtido diploma no exterior, desde que revalidado na forma do art. 48 da Lei 9.394, de 20 de dezembro de 1996.

6. As outras formas de ingresso na Unipampa compreendem as seguintes modalidades:

I. Transferência Ex-ofício - é a forma de ingresso concedida a servidor público federal civil ou militar, ou a seu dependente estudante, em razão de comprovada remoção ou transferência de ofício que acarrete mudança de domicílio para a cidade do Câmpus pretendido ou município próximo, na forma da Lei nº 9.536, 11 de dezembro de 1997 e do Parágrafo único do Art. 49 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996;

II. Programa de Estudantes-Convênio - conforme Decreto 7.948, de 12 de março de 2013, oferece oportunidades de formação superior a cidadãos de países em desenvolvimento com os quais o Brasil mantém acordos educacionais e culturais;

III. Matrícula de Cortesia - consistem na admissão de estudantes estrangeiros, funcionários internacionais ou seus dependentes, conforme Decreto Federal nº 89.758, de 06 de Junho de 1984, e Portaria MEC nº 121, de 02 de Outubro de 1984, somente é concedida a estudante estrangeiro portador de visto diplomático ou oficial vindo de país que assegure o regime de reciprocidade;

O Conselho Universitário pode autorizar outros processos seletivos, além dos descritos. Atualmente a UNIPAMPA disponibiliza editais de seleção para vagas remanescentes dos demais processos seletivos nos cursos de graduação, utilizando-se do escore obtido no ensino médio.

7. Dos estudos temporários:

Os estudos temporários caracterizam a participação de estudantes em componentes curriculares de graduação, mediante Plano de Estudo devidamente aprovado. Podem ser realizados conforme as seguintes modalidades:

- I. Regime Especial de Graduação - A matrícula no Regime Especial é permitida aos Portadores de Diploma de Curso Superior, discentes de outra Instituição de Ensino Superior e portadores de Certificado de Conclusão de Ensino Médio com idade acima de 60 (sessenta) anos respeitada a existência de vagas e a obtenção de parecer favorável da Coordenação Acadêmica;
- II. Mobilidade Acadêmica Intrainstitucional – permite ao discente da UNIPAMPA cursar temporariamente componentes curriculares em Campus distinto daquele que faz a oferta do Curso ao qual o discente está vinculado;
- III. Mobilidade Acadêmica Interinstitucional - permite ao discente de outra IES cursar componentes curriculares na UNIPAMPA, como forma de vinculação temporária; e permite ao discente da UNIPAMPA cursar componentes curriculares em outras IES na forma de vinculação temporária.

O discente com deficiência que ingressar na UNIPAMPA, por meio de ações afirmativas, de acordo com a Resolução CONSUNI 328/2021, passará por uma entrevista, no ato de confirmação da vaga, com a finalidade de identificar as tecnologias assistivas necessárias às suas atividades acadêmicas. Após o ingresso do discente com deficiência, a UNIPAMPA deverá nomear uma equipe multidisciplinar para realização de avaliação biopsicossocial.

Os discentes que não tenham ingressado por ações afirmativas ou que não tenham informado a demanda por acessibilidade pedagógica, no momento do ingresso na instituição, poderão fazê-lo a qualquer tempo, mediante solicitação junto à interface do NInA.

## **2 ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA**

A concepção de um profissional generalista da área de Enologia, apto para gerir a cadeia produtiva, de maneira sustentável, demanda uma estrutura curricular multi e interdisciplinar, possibilitando uma correlação e integração de diferentes áreas do conhecimento, caracterizada pela investigação orientada para a reflexão e, conseqüentemente, a produção e criação do novo.

O curso de Bacharelado em Enologia está estruturado a partir de quatro eixos integradores – Interdisciplinar, Viticultura, Enologia e Gestão. Estes aglutinam os componentes curriculares obrigatórios, atividades complementares, projetos articuladores, práticas e estágios, além disso, visam à construção de identidades socioculturais dos futuros Bacharéis em Enologia.

Cada eixo integrador de formação é composto por uma cadeia de áreas do conhecimento, centradas na Sustentabilidade da Cadeia Produtiva, assunto abordado em diversos componentes. No transcorrer do curso, os discentes serão estimulados a desenvolverem projetos que articulem os conhecimentos adquiridos em cada núcleo de formação. Estes projetos, denominados Projetos Articuladores, auxiliarão na formação de profissionais autônomos e generalistas.

Nesta estrutura estão contidas atividades teóricas, laboratoriais e práticas, articuladas de maneira a oferecer uma formação integrada entre a teoria, a prática e a realidade sociocultural-profissional. Isso possibilitará a reflexão-ação crítica, criativa e diferenciada, com relação às técnicas, aos procedimentos adotados e à proposição de novos conhecimentos e novas práticas voltadas ao contexto local e regional.

## **2.1 Políticas de ensino, pesquisa e extensão no âmbito do curso**

As políticas institucionais de ensino, pesquisa e extensão, estão contempladas no Curso de Bacharelado em Enologia através da participação dos acadêmicos em projetos institucionais coordenados por docentes e técnicos administrativos. Estas políticas visam qualificar o desempenho acadêmico, aprimorar as condições de estudo, reduzir a evasão e propiciar a permanência dos estudantes na UNIPAMPA. Além disso, promovem uma integração entre docentes, discentes e a comunidade, bem como os prepara para a atuação profissional.

As políticas de Ensino, pesquisa e extensão estão previstas no PDI 2019-2023.

### **2.1.1 Políticas de Ensino**

A política de ensino, de acordo com o PDI 2019-2023, fundamenta-se no princípio da indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, orientando-se pela Constituição Federal, em seu art. 207: “As universidades gozam de autonomia didático científica, administrativa e de gestão financeira e patrimonial, e obedecerão ao princípio de indissociabilidade entre ensino,

pesquisa e extensão.” (BRASIL, 1988). Seguindo esse princípio, o ensino é uma das missões institucionais importantes para a produção de conhecimento, educação e formação do estudante cidadão e profissional, atuando estrategicamente vinculado a pesquisa e extensão, na graduação e na pós-graduação, de acordo com as características de uma universidade, expressas no art. 52 da Lei de Diretrizes e Bases da Educação.

Considerando essas premissas legais e as características institucionais e da região, podemos destacar concepções mais abrangentes de desenvolvimento de ensino, tais como conhecimento, formação humana, cidadania, valores éticos e transformação social, que permeiam o perfil de egresso com sólida formação acadêmica generalista, emancipatória e humanística, o qual fomenta o exercício da reflexão e da consciência acerca da relevância pública e social dos conhecimentos, das competências, das habilidades e dos valores adquiridos na vida universitária, inclusive sobre os aspectos éticos envolvidos. Em consonância com os princípios gerais do Plano de Desenvolvimento Institucional e da concepção de formação acadêmica, o ensino deve ser pautado pelos seguintes princípios específicos:

- Formação cidadã, que atenda o perfil do egresso autônomo, participativo, responsável, crítico, pesquisador, criativo, ético, reflexivo, comprometido com o desenvolvimento e capaz de agir e interagir num mundo globalizado;

- Compromisso com a articulação entre educação básica e educação superior, mediante a formação e a capacitação de profissionais, a realização de pesquisas e da extensão de forma que aproximem os dois níveis acadêmicos;

- Qualidade acadêmica, traduzida na coerência, na estruturação dos currículos em sintonia com as demandas da educação superior nacional e internacional, na flexibilidade, acessibilidade e inovação das práticas pedagógicas, na avaliação e no conhecimento pautado na ética e comprometido com os interesses da sociedade;

- Universalidade de conhecimentos e concepções pedagógicas, valorizando a multiplicidade, interculturalidade, multi e interdisciplinaridade de saberes e práticas, e a apreensão de conceitos e paradigmas inovadores, como forma de possibilitar ao indivíduo o pleno exercício da cidadania responsável, assim como a qualificação profissional, condições indispensáveis para sua inserção e ascensão na sociedade;

- Autonomia e aprendizagem contínua, como centro do processo educativo, a partir de uma pedagogia que promova o protagonismo do aluno e sua participação ativa na vida acadêmica;

- Equidade de condições para acesso, permanência e sucesso no âmbito da educação superior, considerando-a como bem público e direito universal do cidadão, capaz de contribuir para a redução de desigualdades sociais, regionais e étnico-culturais;

- Inovação pedagógica, que reconhece formas interculturais de saberes e experiências, objetividade e subjetividade, teoria e prática, cultura e natureza, gerando novos conhecimentos;

- Extensão como eixo da formação acadêmica, garantindo a articulação, por meio da sua inserção na matriz curricular dos cursos de graduação, fortalecendo a relação entre a teoria e a prática profissional com potencial de inserção na sociedade e, especialmente, na comunidade regional;

- Pesquisa como princípio educativo, como referência para o ensino na graduação e na pós-graduação, em que a pesquisa e a inovação atendam demandas regionais, assim como a internacionalização seja um eixo presente em ambos os níveis;

- Institucionalização da mobilidade acadêmica nacional e internacional, na forma de intercâmbios, estágios e programas de dupla titulação, tendo a internacionalização presente com eixo norteador em nível de graduação e pós-graduação;

- Inserção internacional desenvolvendo uma política linguística no nível de graduação, pós-graduação e gestão, por meio do ensino de língua inglesa, sem fragilizar o contexto regional de fortalecimento da língua portuguesa, espanhola, LIBRAS, mandarim e línguas minoritárias.

Considerando os princípios de ensino definidos, a UNIPAMPA é desafiada a desenvolver continuamente: a qualidade do ensino e a gestão democrática, de modo a superar fragilidades e riscos, por meio da formação continuada do corpo docente e técnico-administrativo em educação; a revisão e atualização dos projetos pedagógicos de curso; o estímulo de práticas que envolvam metodologia ativa; o fortalecimento das tecnologias da informação e da comunicação e das especificidades da Educação a Distância, integrando as modalidades de ensino. Esses desafios acompanham a garantia da qualidade da educação em cada uma das atividades fins: ensino, pesquisa e extensão, assim como o desenvolvimento das práticas profissionais e sociais, considerando a estrutura acadêmica de uma universidade multicampi.

Em síntese, a política para o ensino preconizada pela UNIPAMPA implica, entre outras medidas, a adoção de currículos flexíveis, atualizados e mais condizentes com as mudanças da realidade mundial e regional, valorizando a relação teórico-prática.

Programas acadêmicos de suporte ocupam um papel importante nessa dimensão, tais como Monitoria, Programas de Desenvolvimento Acadêmico (PDA), Programa de Educação Tutorial (PET), Bolsas de fomento externo, Oferta de Nivelamento, Estágio Interno e Externo com incentivo à mobilidade acadêmica, nos mais diversos âmbitos.

### **2.1.2 Políticas de Pesquisa**

As atividades de pesquisa, pautadas pelo PDI 2019-2023, são direcionadas à produção de conhecimento na área do curso, associando estratégias didáticas e metodológicas que envolvam professores, técnico-administrativos, acadêmicos de graduação e de pós-graduação. Para viabilizar processos que promovam a interação entre docentes, discentes e técnico administrativos são incentivadas práticas, como a formação de grupos de pesquisa institucionais e a participação de pesquisadores e discentes em redes de pesquisa associadas a órgãos nacionais e internacionais.

Além desses, os Projetos Pedagógicos dos Cursos, em sua quase totalidade, atuam na realização de trabalhos de conclusão, que demandam dos acadêmicos competências e habilidades inerentes à pesquisa em diferentes áreas, abordagens diversas e objetivos preocupados com a relevância social dos projetos desenvolvidos.

Desse modo, os egressos saem dos cursos tendo experienciado vivências inerentes aos projetos de pesquisa, o que, para muitos, acaba sendo uma experiência decisória nas suas trajetórias profissionais. O processo de pesquisa, articulado com outros componentes curriculares, contribui para aprendizagens, como a busca de alternativas para a solução de problemas, o estabelecimento de metas, a criação e a aplicação de modelos, a produção, a redação e a difusão dos resultados, compartilhando conhecimento científico. A construção da relação da pesquisa com o ensino e a extensão contribui para uma leitura contínua e crítica da realidade. A pesquisa acadêmica, muitas vezes, demanda recursos que são distribuídos por órgãos de fomento, cujo orçamento tem sido reiteradamente afetado pelo cenário das contas públicas, forçando o aumento de critérios seletivos.

Nesse contexto, as políticas de gestão precisam considerar as demandas atuais, planejando estratégias que aproximem os pesquisadores de todos os campi na busca do compartilhamento de recursos e do saber. Por meio de editais e chamadas internas, lançados

anualmente, objetiva-se suprir a falta de recursos externos de fomento à pesquisa científica e tecnológica na Universidade.

A UNIPAMPA tem, desde 2009, aumentado gradualmente o número de bolsas oferecidas tanto por meio de fomento externo com financiamento CNPq e FAPERGS quanto com financiamento da Instituição, voltadas ao fomento de ações de iniciação à pesquisa científica, tecnológica e inovação na Universidade. Estes são sendo os principais programas:

- Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica PIBIC/CNPq/UNIPAMPA;
- Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica nas Ações Afirmativas PIBIC/AF/CNPq/UNIPAMPA;
- Programa Institucional de Bolsas de Iniciação em Desenvolvimento Tecnológico e Inovação PIBITI/CNPq/UNIPAMPA;
- Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica no Ensino Médio PIBIC/EM/UNIPAMPA;
- Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica PROBIC/FAPERGS/UNIPAMPA;
- Programa Institucional de Bolsas de Iniciação em Desenvolvimento Tecnológico e Inovação PROBITI/FAPERGS/UNIPAMPA. Além desses editais de fomento externo, foram lançados editais de Apoio a Grupos de Pesquisa (AGP), Apoio à Pós-Graduação (APPG) e Apoio à Inovação (INOVAPAMPA). Para a vigência deste PDI, tem-se como objetivo manter os editais regularmente lançados.

### **2.1.3 Políticas de Extensão**

Segundo informações da (PROEXT, 2021) a Extensão na Educação Superior Brasileira é a atividade que se integra à matriz curricular e à organização da pesquisa, constituindo-se em processo interdisciplinar, político educacional, cultural, científico, tecnológico, que promove a interação transformadora entre as instituições de ensino superior e os outros setores da sociedade, por meio da produção e da aplicação do conhecimento, em articulação permanente com o ensino e a pesquisa.

Na Unipampa, as Resoluções CONSUNI/UNIPAMPA N° 332/2021 e N° 317/2021 regulamentam, respectivamente, a prática extensionista e a inserção da extensão nos Cursos de

Graduação, de acordo com princípios conceituais definidos pela Política Nacional de Extensão e pelo Plano Nacional de Educação (2014-2024).

Nessas concepções, a extensão assume o papel de promover a relação dialógica com a comunidade externa, pela democratização do acesso ao conhecimento acadêmico, bem como, pela realimentação das práticas universitárias a partir dessa dinâmica. Além de revitalizar as práticas de ensino, contribuindo tanto para a formação do profissional egresso como para a renovação do trabalho docente e técnico-administrativo, essa articulação da extensão gera novas pesquisas, pela aproximação com novos objetos de estudo, garantindo a interdisciplinaridade e promovendo a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão.

A prática extensionista deve ser centrada no protagonismo do discente e deve promover a formação integral e cidadã com o intuito de formar egressos conscientes de sua responsabilidade social e capazes de atuar de forma autônoma, solidária, crítica, reflexiva e comprometida com a construção de uma sociedade mais justa e democrática.

A Política de Extensão e Cultura da UNIPAMPA é pautada pelos seguintes princípios:

- Valorização da extensão como prática acadêmica;
- Impacto e transformação: visando a mitigação de problemas sociais e o desenvolvimento da região;
- Interação dialógica: propiciando o diálogo entre a Universidade e a comunidade externa (movimentos sociais, sociedade civil organizada, organizações governamentais e não governamentais, instituições públicas e privadas), entendido numa perspectiva de mão dupla de compartilhamento de saberes;
- Integralização do Plano Nacional de Educação;
- Interdisciplinaridade: as ações devem buscar a interação entre componentes curriculares, cursos, áreas de conhecimento, entre os campi e os diferentes órgãos da Instituição;
- Indissociabilidade entre ensino e pesquisa: as ações de extensão devem integrar todo o processo de formação cidadã dos alunos e dos atores envolvidos. As ações indissociáveis devem gerar aproximação com novos objetos de pesquisa, revitalizar as práticas de ensino pela interlocução entre teoria e prática, contribuindo tanto para a formação do egresso como para a renovação do fazer acadêmico;

- Incentivo às atividades de cunho artístico, cultural e de valorização do patrimônio histórico, que propiciem o desenvolvimento e livre acesso à arte na região em suas variadas expressões;
- Apoio a programas de extensão interinstitucionais sob forma de consórcios, redes ou parcerias bem como apoio a atividades voltadas para o intercâmbio nacional e internacional;
- Contribuição para a formação profissional e cidadã dos discentes horária total do curso.

## 2.2 Objetivos do Curso

O Objetivo Geral do curso é formar profissionais generalistas, capazes de compreender todos os elos da cadeia da vitivinicultura, desde a seleção de locais para implantação de empreendimentos, o processo de produção até a comercialização, bem como orientar e ser responsável técnico dos procedimentos do campo da enologia. Estes deverão reconhecer, intervir e aperfeiçoar as diferentes fases do processo produtivo através de seus conhecimentos básicos e alavancar a retomada do crescimento regional, por meio de ações de inclusão e desenvolvimento social. Para tal, durante a formação deverão desenvolver pesquisas que permitam a compreensão e a transformação dos diversos elos da cadeia produtiva, desenvolvendo e consolidando competências profissionais no plano técnico, pedagógico e científico que permitam uma intervenção de excelência no âmbito da Viticultura e Enologia.

Como objetivos específicos o curso tem:

- Formar profissionais com conhecimentos gerais e avançados em Viticultura e Enologia,
- gerar e disseminar conhecimento científico básico e aplicado a Vitivinicultura,
- incentivar a produção sustentável,
- desenvolver nos seus egressos juízo crítico e autônomo, possibilitando o conhecimento do método científico com discernimento necessário para intervenções seguras em processos decisórios,
- orientar os processos agroindustriais relacionados à produção vinícola,
- inovar, desenvolver e aplicar estratégias de mercado,
- planejar e executar novos processos que permitam a resolução de problemas específicos da vitivinicultura,
- enfatizar a formação cultural e humanística com estímulo e preservação dos valores milenares intrínsecos à produção do vinho e
- Estimular constantemente atualizações no âmbito de suas vidas profissionais.

### **2.3 Perfil do Egresso**

O perfil profissiográfico pretendido para os profissionais/egressos dos cursos da UNIPAMPA é de sujeitos conscientes das exigências éticas e da relevância pública e social dos conhecimentos, habilidades e valores adquiridos na vida universitária, que contribuam efetivamente para o desenvolvimento de suas áreas de atuação de forma autônoma, solidária, crítica, reflexiva e comprometida com o desenvolvimento local, regional e nacional sustentáveis.

Desta forma, o enólogo aqui formado deverá ser um profissional comprometido com a sustentabilidade da produção, voltada não apenas para as necessidades atuais do mercado, mas sim capaz de buscar alternativas factíveis para a permanência da atividade estando habilitado a atuar em todos os elos da cadeia produtiva da vitivinicultura, com uma sólida formação generalista consolidada nos parâmetros de qualidade dos produtos, com responsabilidade social, e princípios de segurança de alimentos, sustentabilidade ambiental e capacidade de gestão da cadeia vitivinícola.

#### **2.3.1 Campos de Atuação Profissional**

O enólogo está apto a exercer o planejamento, gerenciamento, implantação, supervisão e avaliação de todas as etapas de produção e atividades de serviços relacionados aos derivados da uva, bem como o seu marketing e comercialização. Em síntese, o perfil desejado para o egresso é de um profissional com formação multi e transdisciplinar, e humanística, capaz de pensar estrategicamente para atuar nos distintos campos da área de conhecimento, possuidor de uma visão sistêmica na gestão técnica, econômica e administrativa de estabelecimentos vitícolas, enológicos e organizações públicas e privadas do setor.

O Rio Grande é o maior produtor de vinhos do Brasil, concentrando aproximadamente 85% da produção. Segundo Ideal Consulting o Brasil contava no ano de 2021 com aproximadamente 1000 empreendimentos vinícolas.

#### **2.3.2 Habilidades e Competências**

A formação de Bacharel em Enologia, ainda exclusiva à UNIPAMPA no Brasil, forma profissionais que atuam conjuntamente ao Tecnólogo em Viticultura e Enologia, Técnico em

Viticultura e Enologia e Técnico em Enologia, estes na condição de uma formação mais especializada em determinadas áreas da cadeia produtiva. O Bacharel em Enologia é um profissional com formação generalista em atividades de produção de uvas e de seu processamento e estratégias de comercialização. Estando habilitado e com competências para gerenciar a matriz produtiva, desde a produção, processamento, rastreabilidade, certificação de origem, marketing e comercialização.

Os cursos técnicos e tecnológicos preparam profissionais para atuarem em campos específicos do conhecimento, em contrapartida, o curso de Bacharelado em Enologia busca suprir a necessidade de profissionais com formação mais extensa, uma vez que o setor vitícola cresce no Brasil e estes profissionais terão suporte teórico e técnico para impulsionar este crescimento. Desta maneira, o egresso poderá atuar de maneira adequada desde a etapa da produção até a comercialização e distribuição de produtos relacionados à vitivinicultura.

O egresso deste curso estará apto para desempenhar todas as atribuições do enólogo, tecnólogo e do técnico em enologia.

Tendo como atribuições conforme a lei 11.476 de 29 de maio de 2007:

- I – analisar as características físicas, químicas, botânicas, organolépticas e sanitárias da uva,
- II – executar as diferentes etapas e os procedimentos do cultivo da videira,
- III – manipular os equipamentos e materiais empregados nos procedimentos vitivinícolas,
- IV – analisar os processos físicos, químicos, bioquímicos e microbiológicos inerentes à moderna tecnologia de vinificação,
- V – aplicar a legislação vigente das atividades e dos produtos vitivinícolas,
- VI – decidir e formular recomendações para o desdobramento satisfatório de todas as atividades técnicas na área de vitivinicultura,
- VII – planejar e racionalizar operações agrícolas e industriais correspondentes na área vitivinícola,
- VIII – prestar assistência técnica e promover atividades de extensão na área vitivinícola,
- IX – executar a determinação analítica dos produtos vitivinícolas,
- X – organizar e assessorar estabelecimentos vitivinícolas,

XI – organizar, dirigir e assessorar departamentos de controle de qualidade, de pesquisa e de fiscalização na área da vitivinicultura,

XII – identificar, avaliar e qualificar uvas, vinhos e derivados da uva e do vinho,

XIII – orientar e desenvolver projetos de produção e comercialização de produtos enológicos,

XIV – exercer atividades na área mercadológica da vitivinicultura,

XV – desenvolver e coordenar projetos, pesquisas e experimentações vitivinícolas,

XVI – desenvolver as empresas vitivinícolas, contribuindo para a modernização das técnicas de elaboração de vinhos,

XVII – atuar nas cantinas de vinificação, órgãos de pesquisa enológica e indústrias de bebidas, no controle e na fiscalização de vinhos e derivados da uva e do vinho,

XVIII – orientar os viticultores quanto aos aspectos técnicos para formar vinhedos de melhor produtividade e qualidade,

XIX – prestar assistência técnica na utilização e na comercialização de produtos e equipamentos técnicos enológicos,

XX – orientar os vitivinicultores quanto ao aproveitamento das variedades de uvas para elaboração de vinhos de melhor qualidade,

XXI – controlar e avaliar as características organolépticas da produção vinícola, e

XXII – exercer magistério em curso superior na área de enologia e viticultura.

E no Art. 5º explicita que são atribuições exclusivas do Enólogo:

I – exercer a responsabilidade técnica pela empresa vinícola, seus produtos e pelos laboratórios de análise enológica e;

II – executar perícias exigidas em processos judiciais a título de prova e contraprova.

Neste sentido, o curso proporcionará uma sólida formação básica, preparando o futuro graduado para enfrentar os desafios das rápidas transformações da sociedade, do mercado de trabalho e das condições de exercício profissional.

## 2.4 Organização Curricular

De acordo com o Plano de Desenvolvimento Institucional (2019 – 2023), a UNIPAMPA tem compromisso com a atualização permanente das propostas curriculares de seus cursos com vistas a assegurar que o egresso tenha um perfil adequado às exigências atuais do mundo do trabalho, mediante ação pedagógica e gestão acadêmico-administrativa articulada e contextualizada.

Para isso, como já apresentado, o curso está estruturado a partir de eixos articuladores, denominados Eixo Interdisciplinar, Eixo Enologia, Eixo Viticultura e Eixo Gestão. Além disso, a organização curricular do PPC/2023 do curso de Enologia se tornou mais flexível, pois se retiraram alguns pré-requisitos (Apêndice 4 que trata das normas de solicitação de quebra de pré-requisitos), a interdisciplinaridade se tornou mais presente com a união de componentes básicos a componentes aplicados, evidenciando ainda mais a articulação da teoria com a prática. Destaca-se também a oferta do componente curricular de LIBRAS.

### 2.4.1 Requisitos para integralização curricular

No Quadro 1 é apresentada a distribuição de carga horária em Componentes Curriculares Obrigatórios, Componentes Curriculares Complementares de Graduação, Atividades Curriculares de Extensão e Atividades Complementares de Graduação.

Quadro 1 - Distribuição da carga horária exigida para integralização do curso

Modalidade da Atividade	Carga Horária (h)
<b>1. Componentes Curriculares Obrigatórios de Graduação</b>	<b>3390</b>
1.1 Trabalho de Conclusão de Curso	30
1.2 Estágio Curricular Obrigatório	315
1.3 Demais componentes curriculares obrigatórios	3045
<b>2. Componentes Curriculares Complementares de Graduação</b>	<b>105</b>
<b>3. Atividades Complementares de Graduação</b>	<b>40</b>
<b>4. Atividades Curriculares de Extensão</b>	<b>360</b>

Modalidade da Atividade	Carga Horária (h)
4.1 Atividades Curriculares de Extensão Vinculadas (já computada no item 1)	300
4.2 Atividades Curriculares de Extensão Específicas – Unipampa Cidadã	60
<b>*Total</b> (soma dos itens 1, 2, 3 e 4.2)	<b>3595</b>

\* Carga horária a ser registrada no sistema e-MEC.

O Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (ENADE) é importante por avaliar o rendimento dos alunos do curso de enologia, sejam eles ingressantes ou concluintes, em relação aos conteúdos programáticos ora apresentados. O exame é obrigatório para os alunos selecionados e condição indispensável para a emissão do histórico escolar, conseqüentemente para colação de grau conforme Lei 10.861 de 14 de abril de 2004.

#### 2.4.2 Matriz curricular

A matriz curricular do curso, resumida no Apêndice 5, contendo os componentes curriculares, a distribuição nos semestres, cargas horárias, número de créditos e pré-requisitos é apresentada no Quadro 2.

Quadro 2 - Matriz Curricular do Curso de Bacharelado em Enologia

Semestre	Eixo	Nome do Componente Curricular	Pré-requisitos	CH – Teo.	CH – Prát.	CH – Ext.	CH – Tot.	Créditos
1º	Interdisciplinar	<b>Biodiversidade</b>		30	0	0	30	2
1º	Interdisciplinar	<b>Metodologia da pesquisa científica</b>		60	0	0	60	4
1º	Enologia	<b>Química geral</b>		30	15	0	45	3
1º	Enologia	<b>Terroirs Vitícolas</b>		30	0	0	30	2
1º	Enologia	<b>Introdução à Enologia</b>		30	0	0	30	2
1º	Enologia	<b>Enoturismo</b>		30	0	0	30	2
1º	Viticultura	<b>Fisiologia da videira</b>		30	15	0	45	3

Semest re	Eixo	Nome do Componente Curricular	Pré-requisitos	CH – Teo.	CH – Prát.	CH – Ext.	CH – Tot.	Cré dito s
1º	Viticultura	<b>Mudanças climáticas na Vitivinicultura</b>		30	0	0	30	2
1º	Gestão	<b>Cooperativismo na vitivinicultura</b>		30	0	0	30	2
2º	Viticultura	<b>Viticultura I</b>	<b>Fisiologia da videira</b>	30	15	0	45	3
2º	Viticultura	<b>Genética e cultivares</b>		15	15	0	30	2
2º	Interdisciplin ar	<b>Matemática Aplicada à Vitivinicultura</b>		30	0	0	30	2
2º	Enologia	<b>Bioquímica geral</b>		30	15	0	45	3
2º	Enologia	<b>Análise sensorial I</b>		15	15	0	30	2
2º	Viticultura	<b>Propagação e viveiros</b>	<b>Fisiologia da videira</b>	30	15	0	45	3
2º	Enologia	<b>Microbiologia geral</b>		30	15	0	45	3
2º	Enologia	<b>Enogastronomia</b>		15	15	0	30	2
2º	Viticultura	<b>Ampelografia</b>		15	15	0	30	2
2º	Extensão	<b>Extensão universitária em Viticultura I</b>			0	60	60	4
3º	Gestão	<b>Gestão administrativa em vitivinicultura</b>		45	0	0	45	3
3º	Interdisciplin ar	<b>Bioestatística</b>	<b>Matemática Aplicada à Vitivinicultura</b>	45	0	0	45	3
3º	Enologia	<b>Análise Sensorial II</b>	<b>Análise sensorial I</b>	15	15	0	30	2
3º	Enologia	<b>Química e bioquímica enológica</b>	<b>Química geral, Bioquímica geral</b>	45	15	0	60	4
3º	Enologia	<b>Microbiologia enológica</b>	<b>Microbiologia geral</b>	30	15	0	45	3

Semest re	Eixo	Nome do Componente Curricular	Pré-requisitos	CH – Teo.	CH – Prát.	CH – Ext.	CH – Tot.	Cré dito s
3º	Enologia	Higiene na indústria enológica	Microbiologia geral	30	0	0	30	2
3º	Viticultura	Viticultura II	Viticultura I	15	15	0	30	2
3º	Viticultura	Fitossanidade I	Viticultura I	30	15	0	45	3
3º	Gestão	Economia Rural		45	0	0	45	3
3º	Extensão	Extensão universitária em Viticultura 2			0	60	60	4
4º	Interdisciplinar	Matemática financeira aplicada à vitivinicultura		30	0	0	30	2
4º	Viticultura	Fitossanidade II	Fitossanidade I	30	15	0	45	3
4º	Interdisciplinar	Projeto articulador I		15	0	0	15	1
4º	Enologia	Legislação enológica		30	0	0	30	2
4º	Enologia	Operações pré-fermentativas	Química e bioquímica enológica	30	15	0	45	3
4º	Gestão	Gestão de Pessoas		45	0	0	45	3
4º	Viticultura	Viticultura III - Sistemas de produção não convencional de uvas	Viticultura II	30	15	0	45	3
4º	Viticultura	Nutrição mineral e Fertilidade do Solo aplicada a Viticultura		30			30	2
4º	Viticultura	Produção de uvas de mesa e suco	Viticultura I	15	15	0	30	2
4º	Interdisciplinar	Experimentação Vitivinícola	Bioestatística	30	15	0	45	3
4º	Extensão	Extensão universitária em Enologia 1			0	60	60	4

Semest re	Eixo	Nome do Componente Curricular	Pré-requisitos	CH – Teo.	CH – Prát.	CH – Ext.	CH – Tot.	Cré dito s
5°	Enologia	<b>Enoquímica 1</b>	<b>Operações pré-fermentativas</b>	30	30	0	60	4
5°	Viticultura	<b>Viticultura IV - Produção integrada de uvas</b>	<b>Viticultura II</b>	30	15	0	45	3
5°	Enologia	<b>Vinificações I</b>	<b>Operações pré-fermentativas</b>	60	0	0	60	4
5°	Enologia	<b>Vinificações II</b>	<b>Operações pré-fermentativas</b>	15	15	0	30	2
5°	Enologia	<b>Produção de Sucos de uva</b>	<b>Química e bioquímica enológica</b>	15	15	0	30	2
5°	Enologia	<b>Processos de estabilização e clarificação</b>	<b>Operações pré-fermentativas</b>	15	15	0	30	2
5°	Enologia	<b>Práticas enológicas I</b>	<b>Operações pré-fermentativas</b>	15	45	0	60	4
5°	Enologia	<b>Análise Sensorial III</b>	<b>Análise Sensorial II</b>	15	15	0	30	2
5°	Extensão	<b>Extensão universitária em Enologia 2</b>			0	60	60	4
6°	Gestão	<b>Administração financeira</b>		45	0	0	45	3
6°	Gestão	<b>Fundamentos de Marketing</b>		30	0	0	30	2
6°	Enologia	<b>Tratamento de efluentes vinícolas</b>		30	0	0	30	2
6°	Interdisciplin ar	<b>Projeto articulador II</b>		15	0	0	15	1
6°	Enologia	<b>Projeto de instalações vinícolas I</b>	<b>Vinificações II</b>	30	15	0	45	3
6°	Enologia	<b>Enoquímica II</b>	<b>Enoquímica I</b>	30	30	0	60	4
6°	Viticultura	<b>Viticultura V - Manejo sustentável do vinhedo</b>	<b>Viticultura II</b>	30	15	0	45	3

Semest re	Eixo	Nome do Componente Curricular	Pré-requisitos	CH – Teo.	CH – Prát.	CH – Ext.	CH – Tot.	Cré dito s
6°	Extensão	<b>Extensão Universitária em gestão</b>			0	60	60	4
6°	Viticultura	<b>Práticas vitícolas I</b>	<b>Viticultura II</b>	00	45	0	45	3
6°	Viticultura	<b>Planejamento de Instalação do vinhedo I</b>	<b>Viticultura II</b>	30	0	0	30	2
7°	Viticultura	<b>Viticultura VI - Viticultura de Qualidade</b>	<b>Manejo sustentável do vinhedo (Viticultura V)</b>	30	15	0	45	3
7°	Viticultura	<b>Práticas vitícolas II</b>	<b>Práticas vitícolas I</b>	0	45	0	45	3
7°	Interdisciplin ar	<b>Projeto de TCC</b>	<b>Metodologia da pesquisa e ter 50% das obrigatórias cursadas</b>	15	0	0	15	1
7°	Enologia	<b>Vinificações III</b>	<b>Operações pré- fermentativas</b>	30	15	0	45	3
7°	Enologia	<b>Vinificações IV</b>	<b>Operações pré- fermentativas</b>	30	15	0	45	3
7°	Enologia	<b>Derivados da uva e do vinho</b>	<b>Operações pré- fermentativas</b>	15	15	0	30	2
7°	Enologia	<b>Práticas enológicas II</b>	<b>Práticas enológicas I</b>	15	45	0	60	4
7°	Enologia	<b>Maturação e Envelhecimento</b>	<b>Vinificações II</b>	15	15	0	30	2
7°	Enologia	<b>Enoquímica prática</b>	<b>Enoquímica I</b>		30	0	30	2
7°	Enologia	<b>Projeto de instalações vinícolas II</b>	<b>Projeto de instalações vinícolas I</b>	30	0	0	30	2
8°	Enologia	<b>Envase e controle de qualidade</b>	<b>Vinificações I</b>	30	15	0	45	3
8°	Enologia	<b>Análise Sensorial IV</b>	<b>Análise Sensorial II</b>	15	15	0	30	2

Semest re	Eixo	Nome do Componente Curricular	Pré-requisitos	CH – Teo.	CH – Prát.	CH – Ext.	CH – Tot.	Cré dito s
8°	Interdisciplin ar	TCC	Projeto de TCC	15	0	0	15	1
8°	Viticultura	Planejamento de Instalação do vinhedo II	Planejamento de Instalação do vinhedo I	30	15	0	45	3
8°	Gestão	Marketing do vinho	Fundamentos de Marketing	30	0	0	30	2
8°	Gestão	Comercialização de produtos vitivinícolas		30	0	0	30	2
8°	Gestão	Logística na Viticultura		30	0	0	30	2
8°	Gestão	Sociologia, extensão e comunicação rural		45	0	0	45	3
8°	Gestão	Empreendedorism o e Plano de Negócios	Gestão administrativa em viticultura	45	0	0	45	3
9°		Estágio Obrigatório	Currículo integralizado		315	0	315	21
CARGA HORÁRIA TOTAL DE COMPONENTES CURRICULARES OBRIGATÓRIOS							3390	226
CARGA HORÁRIA TOTAL DE COMPONENTES CURRICULARES COMPLEMENTARES							105	205
Carga horária total de Unipampa Cidadã							60	4
Carga horária total de Atividades Curriculares de Extensão Vinculadas							300	
CARGA HORÁRIA TOTAL DE ATIVIDADES COMPLEMENTARES DE GRADUAÇÃO							40	7
CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO							3595	238

### **2.4.3 Abordagem dos Temas Transversais**

O projeto pedagógico do Curso de Enologia possibilita que os docentes organizem seus conteúdos programáticos de forma interativa, buscando a interdisciplinaridade e a abordagem de temas transversais, através de metodologias de aulas e avaliações conjuntas, com a realização de atividades de integração de temas estudados entre estudantes, inclusive pertencentes a turmas diferentes, quando isto for possível e pertinente. Como forma inequívoca desta orientação, a própria matriz curricular contempla a oferta dos componentes curriculares denominados Projetos Articuladores como forma de garantir a revisão e a consolidação conjunta dos conhecimentos adquiridos até então, com a ampla participação dos docentes e discentes do curso.

Além disso, entre as principais ações programadas está o fomento à participação de conteúdos de educação ambiental em vários componentes curriculares de sua matriz onde esta se fizer pertinente como por exemplo: Viticultura IV - Produção integrada de uvas; Viticultura V - Manejo sustentável do vinhedo; Biodiversidade; Mudanças climáticas na vitivinicultura; Gestão administrativa em vitivinicultura; Vinificações IV, Sociologia, Extensão e Comunicação Rural, entre outros, seja envolvendo aspectos ecológicos, legais, políticos, sociais, culturais e éticos, visando a formação de egressos comprometidos com a preservação do equilíbrio do meio ambiente e defesa da qualidade ambiental como um valor inseparável do exercício de cidadania.

A UNIPAMPA, através da Assessoria de Diversidade, Ações Afirmativas e Inclusão (ADAFI-UNIPAMPA), busca garantir a equidade e a igualdade de oportunidades no acesso, na permanência, nas mobilidades e nas qualificações de discentes e servidores/as nos âmbitos do Ensino, da Pesquisa e da Extensão, atuando na superação das históricas desigualdades socioeconômicas, culturais e políticas na sociedade brasileira. Em consonância com a Lei 10.639 e o Plano Nacional de Implementação das Diretrizes Curriculares Nacionais para educação das Relações Étnico-raciais e para o ensino de história e cultura Afro-brasileira e Africana que estabelece o ensino da História da África e da Cultura afro-brasileira nos sistemas de ensino, além de temas relacionados à acessibilidade e ao desenho universal (inclusive a Lei 14.191/2021 sobre a modalidade de Educação bilíngue de surdos) nos cursos de graduação. O curso de Enologia tem o compromisso de realizar a abordagem desses temas nos componentes curriculares obrigatórios de Gestão de Pessoas e Sociologia, Extensão e Comunicação Rural e no componente complementar de Libras,

Por outro lado, o Curso de Bacharelado em Enologia deverá manter constantemente inter-relações sobre o tema com as mais distintas instituições educacionais e de fomento tecnológico de ações regionais. Nesse contexto, um dos principais objetivos é desenvolver anualmente ações nesta temática que culminem na Semana do Meio Ambiente, especialmente no dia do Meio Ambiente, cinco de Junho. Como forma de manter esta ação como permanente, os distintos Grupos de Pesquisa pertencentes ao corpo docente do curso, tanto em âmbito da UNIPAMPA como do CNPq, deverão implementar Linhas de Pesquisas voltadas à educação ambiental e à sustentabilidade dos sistemas produtivos trabalhados.

Outro ponto relevante a ser tratado como tema transversal são as relações étnico-raciais e a influência no contexto histórico e social do Brasil. A Lei 10639, o Parecer do CNE 03/2004 e a Resolução do CNE 01/2004 são instrumentos legais que orientam ampla e claramente as instituições educacionais quanto a suas atribuições. No entanto, considerando que sua adoção ainda não se universalizou nos sistemas de ensino, há o entendimento de que é necessário fortalecer e institucionalizar essas orientações.

#### **2.4.4 Flexibilização Curricular**

A concepção de formação acadêmica indicada no Projeto Pedagógico Institucional (PDI 2019-2023) requer que os cursos, por meio de seus projetos pedagógicos, articulem ensino, pesquisa e extensão e contemplem, dentre outros princípios, a flexibilização curricular, entendida como processo permanente de qualificação dos currículos, de forma a incorporar os desafios impostos pelas mudanças sociais, pelos avanços científico e tecnológico e pela globalização, nas diferentes possibilidades de formação (componentes curriculares obrigatórios, eletivos, atividades curriculares de extensão e atividades complementares).

O Plano de Desenvolvimento Institucional (2019 – 2023) propõe a flexibilização curricular e a oferta diversificada de atividades complementares como princípio metodológico, com a finalidade de incentivar a autonomia do estudante, através do desenvolvimento de ações que deverão promover o uso de recursos inovadores, na possibilidade de criar diferentes desenhos de matriz curricular, superando a perspectiva disciplinar dos conteúdos.

Também, nos projetos pedagógicos dos cursos, a flexibilização curricular deve prever critérios que deverão permear as áreas curriculares de conhecimento, e estas deverão estar

organizadas em atividades e projetos que promovam associação de novas experiências com aquelas estabelecidas na integralização mínima prevista na matriz curricular, promovendo a inserção da extensão como princípio de ensino, propondo assim a progressiva concretude da inserção das ações de extensão nos cursos de graduação, conforme a meta 12.7 do Plano Nacional da Educação e a Resolução CONSUNI/UNIPAMPA nº 317/2021.

Neste sentido, o curso de Enologia prevê no seu currículo seis componentes embasados em projetos (Planejamento de instalações do vinhedo I e II; Projeto de Instalações Vinícolas I e II e os Projetos articuladores I e II), estes conduzem à necessidade de uma visão interdisciplinar dos discentes.

Outra forma de oferecer autonomia na formação acadêmica aos discentes será a disponibilização pelo curso de um número importante de Componentes Curriculares Complementares de Graduação (em torno de 15, perfazendo mais de 600 horas), sendo que caberá ao discente decidir, dentre os ofertados, quais, quando e quantos destes componentes serão, por ele, cursados. Destaca-se a necessidade mínima de 105 horas a fim de integralização do currículo.

#### ***2.4.4.1 Componentes Curriculares Complementares de Graduação***

Os alunos de Enologia têm previsto em sua matriz curricular Componentes Curriculares Complementares de Graduação (Quadro 3), devendo cumprir no mínimo 105h nessa modalidade. Os componentes curriculares complementares são eletivos e complementam a formação do aluno, a oferta será organizada semestralmente pelo curso para que os alunos cumpram as exigências de carga horária para integralizar.

Componentes Curriculares obrigatórios ou complementares cursados em outras instituições ou em outros Campi da Unipampa poderão ser aproveitados após serem avaliados pelo curso. A Coordenação do Curso julgará se o aproveitamento será validado ou não (Resolução 29, de 28/04/2011).

Quadro 3 - Componentes Curriculares Complementares de Graduação do Curso

Eixo	Nome do Componente Curricular	CH - Teórica	CH - Prática	CH - Extensão	CH - Total	Créditos
Enologia	Tecnologia de elaboração de destilados	30	15	0	45	3
Viticultura	Planejamento da mecanização agrícola aplicado à viticultura	30	15	0	45	3
Viticultura	Princípios e aplicações da agricultura de precisão em viticultura	30	0	0	30	2
Interdisciplinar	Agroecologia	45	15	0	60	
Interdisciplinar	Ética geral e profissional	30	0	0	30	2
Interdisciplinar	Iniciação à vida acadêmica	15	0	0	15	1
Interdisciplinar	Linguagem brasileira de sinais (LIBRAS)	30	15	0	45	3
Interdisciplinar	Pesquisa, leitura, escrita e apresentação de trabalhos técnicos científicos nas línguas oficiais da OIV.	30	15	0	45	3
Interdisciplinar	Redação Técnico Científica	45	0	0	45	3
Viticultura	Seminários em vitivinicultura	45			45	3
Enologia	Aromas do Vinho	30	15		45	3
Enologia	Biotechnology enológica	30	15	0	45	3

Eixo	Nome do Componente Curricular	CH - Teórica	CH - Prática	CH - Extensão	CH - Total	Créditos
Viticultura	Solos e qualidade enológica	30	15	0	45	3
Enologia	Técnicas básicas do Sommelier de vinhos	30	15	0	45	3
Viticultura	Novas perspectivas de cultivares para produção de uva no Brasil	45	45	0	45	3

#### 2.4.4.2 Atividades Complementares de Graduação

Os alunos do curso de Bacharelado em Enologia deverão desempenhar atividades complementares de graduação (ACGs) (Quadro 4), inclusive em outras instituições de ensino, pesquisa e/ou extensão, órgãos públicos, empresas privadas e cooperativas, situadas no território nacional ou não. As ACGs oportunizam aos discentes desenvolver suas habilidades, competências, atitudes e conhecimentos, além de complementar suas formações profissionais e de cidadãos.

As atividades deverão ser desenvolvidas em áreas afins com a profissão de Enólogo, podendo compreender as seguintes modalidades, conforme previsto nas Normas Básicas de Graduação, controle e registro das atividades acadêmicas (Resolução 29, de 28/04/2011):

Necessariamente, ao longo da sua formação os discentes deverão realizar uma carga horária mínima de 40h, considerando a carga horária mínima de 10% (dez por cento) nos grupos I, II e IV.

Grupo I – Participação em atividades de ensino;

Grupo II – Participação em atividades de pesquisa;

Grupo III – Participação em atividades de extensão (estas não serão computadas como ACG, pois estão previstas em Componentes de Extensão e na Unipampa Cidadã)

Grupo IV – Atividades culturais e artísticas, sociais e de gestão.

Quadro 4 - Aproveitamento de horas de atividades complementares, distribuídas de acordo com os grupos I, II, III e IV, previstos na Resolução 29, de 28/04/2011 e atualizações.

<b>Categoria</b>	<b>Discriminação</b>	<b>Carga Horária Registrada</b>	<b>Documentação</b>
<b>Grupo I – Atividades de Ensino</b>			
Disciplinas do ensino superior	Áreas afins aos cursos	Carga horária da disciplina	Comprovante de aprovação da disciplina
Disciplinas do ensino superior	Outras Áreas	50% da carga horária da disciplina	Comprovante de aprovação da disciplina
Cursos de língua estrangeira	Qualquer idioma	Carga horária do curso (máximo de 120h)	Comprovante de aprovação
Cursos de informática	Cursos de informática	Carga horária do curso (máximo de 80h)	Comprovante de aprovação
Monitorias	Monitorias	Máximo de 120h	Certificado ou outro documento comprovando a participação.
Projetos de ensino	Participação na equipe de trabalho	Carga horária definida no projeto (máximo de 80h)	Certificado ou outro documento comprovando a participação.
Projetos de ensino	Participação como público-alvo	Carga horária discriminada no certificado (máximo de 40h)	Certificado
Cursos de aperfeiçoamento	Áreas afins ao curso	Carga horária do curso (máximo de 80h)	Comprovante / Certificado
Projetos ou Programas de Iniciação ao Ensino	PET, PBDA ou equivalentes	Máximo de 120h	Certificado/Declaração Tutor/Orientador

<b>Categoria</b>	<b>Discriminação</b>	<b>Carga Horária Registrada</b>	<b>Documentação</b>
Outras atividades de ensino		Conforme avaliação da Comissão de Curso	Comprovante / Certificado
<b>Grupo II – Atividades de Pesquisa</b>			
<b>Categoria</b>	<b>Discriminação</b>	<b>Carga Horária Registrada</b>	<b>Documentação</b>
Participação em pesquisa	Projeto de pesquisa institucionalizado	Máximo de 100h	Certificado ou outro documento comprovando a participação.
Publicação de artigo científico (ou com aceite final de publicação) em periódico especializado, com comissão editorial	Publicação Nacional	60h	Cópia do trabalho publicado ou carta de aceite
Publicação de artigo científico (ou com aceite final de publicação) em periódico especializado, com comissão editorial	Publicação Internacional	80h	Cópia do trabalho publicado ou carta de aceite
Trabalho completo publicado em evento	Evento Nacional	40h	Anais de publicação do trabalho
Trabalho completo publicado em evento	Evento Internacional	50h	Anais de publicação do trabalho
Resumo expandido publicado em evento	Evento Nacional	20h	Anais de publicação do trabalho
Resumo expandido publicado em evento	Evento Internacional	30h	Anais de publicação do trabalho
Resumo publicado em evento	Evento Nacional	10h	Anais de publicação do trabalho

<b>Categoria</b>	<b>Discriminação</b>	<b>Carga Horária Registrada</b>	<b>Documentação</b>
Resumo publicado em evento	Evento Internacional	20h	Anais de publicação do trabalho
Publicação de artigo de opinião, assinado, em periódico de divulgação popular, jornal ou revista não-científica	Áreas afins ao curso	5h	Cópia do artigo publicado
Publicação de livro	Áreas afins ao curso	50h	Cópia da capa do livro ou da folha de rosto que conste os nomes dos autores
Publicação de capítulo de livro	Áreas afins ao curso	40h	Cópia da ficha catalográfica, do sumário e da página inicial do capítulo
Outras atividades de pesquisa	PET, PBDA	Conforme avaliação da Comissão de Curso	Cópia do trabalho publicado ou Comprovante ou Atestado
<b>Grupo III – Atividades de Extensão</b>			
<b>Categoria</b>	<b>Discriminação</b>	<b>Carga Horária Registrada</b>	<b>Documentação</b>
Participação em projetos de extensão	Projeto de extensão institucionalizado	Máximo de 100h	Declaração do orientador
Estágios extracurriculares	Estágio não obrigatório	Máximo de 120h	Contrato e certificado com descrição das atividades desenvolvidas

Ministrar cursos e minicursos	Curso ministrado	Máximo de 80h	Comprovante ou certificado
Participação em eventos	Áreas afins aos cursos	Máximo de 120h	Comprovante ou certificado
Apresentação de trabalhos em eventos (comunicação ou pôster)	Áreas afins aos cursos	10h por apresentação (máximo de 60h)	Comprovante ou certificado
Organização de eventos ou monitorias em eventos	Eventos da UNIPAMPA	20h (máximo de 60h)	Comprovante e descrição das atividades
Organização de eventos ou monitorias em eventos	Eventos externos	10h (máximo de 30h)	Comprovante e descrição das atividades
Participação como palestrante	Áreas afins aos cursos	10h por palestra (máximo de 20h)	Comprovante ou certificado
Representação em órgãos colegiados	Representação em órgãos colegiados	2h por reunião (máximo de 30h)	Comprovante ou certificado
Outras atividades de extensão	PET, PBDA	Conforme avaliação da Comissão de Curso	Comprovante ou certificado
<b>Grupo IV – Atividades Culturais e artísticas, Sociais e de Gestão</b>			
Atuação em atividades culturais, sociais ou artísticas como exposições, declamações,	Eventos da UNIPAMPA	Até 2h por apresentação (máximo de 30h)	Comprovante ou certificado

<b>Grupo IV – Atividades Culturais e artísticas, Sociais e de Gestão</b>			
apresentações artísticas, encenações etc.			
Atuação em atividades culturais, sociais ou artísticas como exposições, declamações, apresentações artísticas, encenações etc.	Eventos externos	1h por apresentação (máximo de 20h)	Comprovante ou certificado
Participação em atividades culturais, sociais ou artísticas	Eventos da UNIPAMPA	1h por apresentação (máximo de 30h)	Comprovante ou certificado
Participação em atividades culturais, sociais ou artísticas	Eventos externos	1h por apresentação (máximo de 20h)	Comprovante ou certificado
Organização de atividades culturais, sociais ou artísticas	Eventos da UNIPAMPA	Até 10h por atividade (máximo de 40h)	Comprovante ou certificado
Organização de atividades culturais, sociais ou artísticas	Eventos externos	Até 5h por atividade (máximo de 20h)	Certificado ou outro documento comprovando a participação.
Premiação referente a trabalho acadêmico, científico, de extensão ou cultural	Premiação	10h por premiação (máximo de 40h)	Comprovante ou certificado
Representação discente em órgãos colegiados;	Representação em órgãos colegiados	Máximo 60h	Certificado ou outro documento comprovando a participação.
Representação discente em diretórios acadêmicos;	Representação discente	Máximo 60h	Certificado ou outro documento comprovando a participação.
Participação como bolsista, em atividades de iniciação ao trabalho técnico-profissional e de gestão acadêmica;	Representação em órgãos colegiados	Máximo 60h	Certificado ou outro documento comprovando a participação.

<b>Grupo IV – Atividades Culturais e artísticas, Sociais e de Gestão</b>			
Participação em estágios não obrigatórios com atividades na área cultural, social, artística e de gestão administrativa e acadêmica.	Estágios e atividades não obrigatórios	Máximo 60h	Certificado ou outro documento comprovando a participação.
Outras atividades culturais, sociais ou artísticas.		Conforme avaliação da Comissão de Curso	Certificado ou outro documento comprovando a participação.

Casos não previstos nos 4 grupos descritos ficarão à critério da Comissão de Curso para definição das horas a serem atribuídas ao acadêmico.

#### **2.4.4.3 Mobilidade Acadêmica**

A mobilidade acadêmica nacional e internacional permite aos alunos de graduação cursar componentes curriculares em outras IES do País e do exterior. Ao aluno em mobilidade é garantido o vínculo com a instituição e curso de origem assim como o aproveitamento do(s) componente(s) curricular(es) registrados em seu histórico acadêmico (carga horária, frequência e nota). Entre os programas de mobilidade da instituição, estão: BRACOL, BRAMEX, CAPES-BRAFITEC e Andifes/Santander. A Instrução Normativa da UNIPAMPA N° 33 de 23 de dezembro de 2021, estabelece os procedimentos internos para a mobilidade acadêmica de discente de graduação, no âmbito da Universidade Federal do Pampa, nas modalidades de mobilidade acadêmica internacional: *outgoing*, *incoming* e virtual ou em cidades de fronteira.

Os programas BRACOL (Brasil-Colômbia) e BRAMEX (Brasil-México) têm como principais objetivos fortalecer a internacionalização da atividade acadêmica, criar frentes de colaboração e reciprocidade, com o objetivo de abrir a Universidade para o mundo. Busca-se como resultado aproximar as pessoas da ciência, fortalecer o intercâmbio bilateral e propiciar aos estudantes indicados a oportunidade de acesso às culturas estrangeiras bem como contrastar com a experiência própria, adquirir uma visão mais rica e universalista da realidade e promover uma maior integração entre Brasil, Colômbia e México.

O programa CAPES - BRAFITEC consiste em projetos de parcerias universitárias em todas as especialidades de engenharia, exclusivamente em nível de graduação, para fomentar o intercâmbio em ambos os países participantes e estimular a aproximação das estruturas curriculares, inclusive à equivalência e o reconhecimento mútuo de créditos obtidos nas instituições participantes.

O Programa Andifes/Santander de Mobilidade Acadêmica foi instituído mediante convênio assinado pelos respectivos representantes e permite que alunos de uma instituição curse componentes curriculares em outra instituição, de acordo com requisitos estabelecidos no convênio. O edital é voltado para mobilidade realizada em Instituições Federais de Educação Superior (IFES) em unidade federativa diferente da instituição de origem.

Cabe mencionar a mobilidade acadêmica intrainstitucional que permite ao discente da UNIPAMPA cursar temporariamente componentes curriculares em Campus distinto daquele que faz a oferta do Curso ao qual o discente está vinculado, conforme Resolução CONSUNI/UNIPAMPA n. 260/2019.

#### ***2.4.4.4 Aproveitamento de Estudos***

Conforme o art. 62 da Resolução 29, de 28 de abril de 2011, que aprova as normas básicas de graduação, controle e registro das atividades acadêmicas, “o aproveitamento de estudos é o resultado do reconhecimento da equivalência de componente curricular de curso de graduação da UNIPAMPA, com um ou mais componentes curriculares cursados em curso superior de graduação” (UNIPAMPA, 2011, p. 12). O aproveitamento de estudos deve ser solicitado à Comissão de Curso e deferido pelo Coordenador de Curso.

Os procedimentos e regras para aproveitamento de estudos seguem a Resolução 29, de 28 de abril de 2011. Em seu Art. 62, § 1º: “a equivalência de estudos, para fins de aproveitamento do componente curricular cursado, só é concedida quando corresponder a no mínimo 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária e a 60% (sessenta por cento) de identidade do conteúdo do componente curricular de curso da UNIPAMPA” (UNIPAMPA, 2011, p. 12).

#### **2.4.5 Migração curricular e equivalências**

Para a migração entre as matrizes curriculares “antiga” e nova, elaborou-se um plano para evitar prejuízo aos acadêmicos. No quadro 5 constam os componentes curriculares da

versão anterior do currículo e as medidas resolutivas (se necessárias) para aproveitamento dos componentes no processo de migração curricular para a nova matriz.

Para evitar dúvidas na migração a Coordenação do Curso, sempre que necessário, irá instruir os discentes que desejarem a migração, contudo as solicitações de aproveitamento dos estudos nos componentes cursados deverão seguir as normas básicas de graduação.

Quadro 5 - Migração curricular - Medidas resolutivas propostas pelo curso

Sem.	Currículo 2018	CH - Total	Sem.	Currículo 2023	CH Total	Medida resolutiva
1	Química Geral	45	1º	Química geral	45	Aproveitamento integral
1	Morfologia e Fisiologia Vegetal	75	1º	Fisiologia da videira	45	Aproveitamento integral
			1º	Cooperativismo na vitivinicultura	30	Componente novo
			1º	Enoturismo	30	Componente novo
1	Metodologia da pesquisa científica	60	1º	Metodologia da pesquisa científica	60	Aproveitamento integral
1	Introdução à Enologia	30	1º	Introdução à Enologia	30	Aproveitamento integral
			1º	<i>Terroirs</i> Vitícolas	30	Componente novo
1	Matemática Aplicada	30	2º	Matemática Aplicada à Vitivinicultura	30	Aproveitamento integral
			1º	Mudanças climáticas na Vitivinicultura	30	Componente novo
1	Microbiologia Geral	45	2º	Microbiologia geral	45	Aproveitamento integral
2	Princípios de Desenho Técnico	45				Deixa de existir
2	Genética e melhoramento vegetal	60	2º	Genética e cultivares	30	Aproveitamento integral das horas e excedentes como ACG
			2º	Ampelografia	30	Componente novo
2	Viticultura I	60	2º	Viticultura I	45	Aproveitamento das horas excedentes como ACG
			2º	Enogastronomia	30	Componente novo
2	Bioquímica Geral	45	2º	Bioquímica geral	45	Aproveitamento integral
2	Bioestatística	60	3º	Bioestatística	45	Aproveitamento integral
			2º	Extensão universitária em Viticultura I	60	Componente novo
2	Microbiologia Enológica	60	3º	Microbiologia enológica	45	Aproveitamento integral
3	Biodiversidade e desenvolvimento sustentável	60	1º	Biodiversidade	30	Aproveitamento das horas excedentes como ACG

Sem.	Currículo 2018	CH - Total	Sem.	Currículo 2023	CH Total	Medida resolutive
3	Elementos de topografia	45		Deixa de existir		Aproveitamento das horas excedentes como ACG
3	Economia Rural	60	3°	Economia Rural	45	Aproveitamento das horas excedentes como ACG
			3°	Extensão universitária em Viticultura 2	60	Componente novo
3	Viticultura 2	60	3°	Viticultura II	30	Aproveitamento das horas excedentes como ACG
3	Higiene na indústria enológica	30	3°	Higiene na indústria enológica	30	Aproveitamento integral
			3°	Gestão administrativa em vitivinicultura	45	Componente novo
3	Química e Bioquímica Enológica	60	3°	Química e bioquímica enológica	60	Aproveitamento integral
3	Matemática financeira	45	4°	Matemática financeira aplicada à vitivinicultura	30	Aproveitamento das horas excedentes como ACG
3	Estatística Experimental Ligada a Enologia	45	4°	Experimentação Vitivinícola	45	Aproveitamento integral
4	Propagação e Viveiros	45	2°	Propagação e viveiros	45	Aproveitamento integral
4	Análise sensorial I	60	2°	Análise sensorial I	30	Aproveitamento integral das horas e excedentes como ACG
4	Fitossanidade	45	3°	Fitossanidade I	45	Aproveitamento integral
4	Máquinas e equipamentos agrícolas	60		Deixa de existir		Aproveitamento das horas como ACG
			4°	Nutrição mineral e Fertilidade do Solo aplicada a Viticultura	30	Componente novo
4	Projeto Articulador Viticultura	30	4°	Projeto articulador I	15	Aproveitamento integral das horas e excedentes como ACG
			4°	Fitossanidade II	45	Componente novo
			4°	Extensão universitária em Enologia 1	60	Componente novo

Sem.	Currículo 2018	CH - Total	Sem.	Currículo 2023	CH Total	Medida resolutive
4	Gestão de Pessoas	60	4°	Gestão de Pessoas	45	Aproveitamento integral das horas e excedentes como ACG
			4°	Viticultura III - Sistemas de produção não convencional de uvas	45	Componente novo
4	Operações Pré-fermentativas	45	4°	Operações pré-fermentativas	45	Aproveitamento integral
5	Análise sensorial II	30	3°	Análise Sensorial II	30	Aproveitamento integral
5	Administração do Agronegócio	60		Deixa de existir		Aproveitamento das horas como ACG
			5°	Extensão universitária em Enologia 2	60	Componente novo
5	Vinificações	60	5°	Vinificações I	60	Aproveitamento integral
			5°	Vinificações II	30	Componente novo
5	Enoquímica I	60	5°	Enoquímica 1	60	Aproveitamento integral
			5°	Viticultura IV - Produção integrada de uvas	45	Componente novo
5	Práticas enológicas I	60	5°	Práticas enológicas I	60	Aproveitamento integral
			5°	Produção de Sucos de uva	30	Componente novo
5	Administração Financeira	60	6°	Administração financeira	45	Aproveitamento das horas excedentes como ACG
6	Marketing no Agronegócio	60	6°	Fundamentos de Marketing	30	Aproveitamento integral das horas e excedentes como ACG
6	Processos de estabilização e clarificação	30	5°	Processos de estabilização e clarificação	30	Aproveitamento integral
6	Manejo sustentável do vinhedo	45	6°	Viticultura V -Manejo sustentável do vinhedo	45	Aproveitamento integral
6	Comercialização e Logística	60	8°	Comercialização de produtos vitivinícolas;	30	Aproveitamento integral
6	Comercialização e Logística	60	8°	Logística na Vitivinicultura	30	Aproveitamento integral
			6°	Planejamento de Instalação do vinhedo I	30	Componente novo

Sem.	Currículo 2018	CH - Total	Sem.	Currículo 2023	CH Total	Medida resolutive
			6º	Práticas vitícolas I	45	
			6º	Extensão Universitária em gestão	60	Componente novo
			6º	Tratamento de efluentes vinícolas	30	Componente novo
6	Projeto Articulador Enologia	30	6º	Projeto articulador II	15	Aproveitamento integral das horas e excedentes como ACG
6	Enoquímica II	60	6º	Enoquímica II	60	Aproveitamento integral
7	Legislação vitivinícola	30	4º	Legislação enológica	30	Aproveitamento integral
			6º	Projeto de instalações vinícolas I	45	Componente novo
7	Processos Térmicos	30		Deixa de existir		Aproveitamento das horas como ACG
7	Maturação e Envase	45	7º	Maturação e Envelhecimento	30	Aproveitamento integral, excedente utilizar para aproveitamento em Envase e controle de qualidade.
7	Projeto Articulador do Agronegócio	30		Deixa de existir		Aproveitamento integral das horas e excedentes como ACG
			7º	Práticas vitícolas II	45	Componente novo
			7º	Projeto de TCC	15	Componente novo
			7º	Enoquímica prática	30	Componente novo
7	Práticas enológicas II	60	7º	Práticas enológicas II	60	Aproveitamento integral
			7º	Vinificações III	45	Componente novo
			7º	Vinificações IV	45	Componente novo
7	Viticultura de Qualidade	45	7º	Viticultura VI - Viticultura de Qualidade	45	Aproveitamento integral

Sem.	Currículo 2018	CH - Total	Sem.	Currículo 2023	CH Total	Medida resolutive
7	Sociologia, Extensão e Comunicação Rural	45	8°	Sociologia, extensão e comunicação rural	45	Aproveitamento integral
8	Análise sensorial III	30	5°	Análise Sensorial III	30	Aproveitamento integral
8	Derivados da uva e do vinho	45	7°	Derivados da uva e do vinho	30	Aproveitamento integral das horas e excedentes como ACG
8	TCC	30	8°	TCC	15	Aproveitamento integral
			8°	Planejamento de Instalação dovinhedo II	45	Componente novo
			8°	Marketing do vinho	30	Componente novo
			8°	Análise Sensorial IV	30	Componente novo
8	Empreendedorismo e Plano de Negócios	60	8°	Empreendedorismo e Plano de Negócios	45	Aproveitamento integral das horas e excedentes como ACG
8	Instalações vinícolas e Gestão de Resíduos	60		Deixa de existir		Aproveitamento das horas como ACG
8	Controle de Qualidade	30	8°	Envase e controle de qualidade	45	Solicitar aproveitamento + Maturação e envase
			7°	Projeto de instalações vinícolas II	30	Componente novo
9	Estágio obrigatório	315	9°	Estágio Obrigatório	315	Aproveitamento integral

## 2.4.6 Estágios Obrigatórios ou Não Obrigatórios

O estágio obrigatório é o momento em que o acadêmico tem a possibilidade de empregar na prática todos os conhecimentos adquiridos na academia. Haverá íntima integração com o campo de trabalho do enólogo, permitindo desenvolvimento profissional. O estágio obrigatório acontece no último (9º) semestre do curso, estando particularmente regulamentado (Apêndice 2), porém em consonância com às normativas já existentes na UNIPAMPA.

A Resolução CONSUNI/UNIPAMPA nº 329, de 04 de novembro de 2021 dispõe sobre as normas para os Estágios destinados a discentes de cursos de graduação, presenciais ou a distância, vinculados à Universidade Federal do Pampa e para estágios cuja unidade concedente é a Unipampa. De acordo com o seu Art. 1º:

Estágio é ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo de educandos que estejam frequentando o ensino regular em Instituições de Educação Superior, seguindo os preceitos estabelecidos pela Lei nº11.788/2008 em sua integralidade.

Conforme o Art. 4º, da Resolução 329, "O estágio poderá ser obrigatório ou não obrigatório, conforme determinação das diretrizes curriculares da etapa, modalidade e área de ensino e do projeto pedagógico do curso":

§ 1º Estágio Curricular Obrigatório é um componente da matriz curricular previsto no Projeto Pedagógico do Curso, com regulamentação específica aprovada pela Comissão de Curso, em consonância com as normas da UNIPAMPA, com a Lei nº 11.788/2008 e com as Diretrizes Curriculares Nacionais.

§ 2º Estágio não obrigatório é aquele desenvolvido como atividade opcional, fora da carga horária regular e obrigatória, podendo ou não ser aproveitado como parte da integralização curricular.

§ 3º É de responsabilidade da UNIPAMPA assegurar a oportunidade do estágio curricular obrigatório aos discentes.

O estágio objetiva a contextualização curricular, o aprendizado técnico e o desenvolvimento de competências próprias à futura atividade profissional do educando, visando o seu desenvolvimento para a vida cidadã e para o trabalho.

Para o Estágio Obrigatório, será aceita uma jornada de atividade em estágio de até 8 (oito) horas diárias com intervalo mínimo de 1 (uma) hora, e 40 (quarenta) horas semanais. Já para a realização e validação do Estágio não obrigatório o discente deverá seguir as normas institucionais, sendo que será aceito como ACGs até o máximo de 120h comprovadas por meio de contrato e certificado com descrição das atividades desenvolvidas

#### 2.4.7 Trabalho de Conclusão de Curso

Conforme Art. 116 da Resolução n. 29, de 28 de abril de 2011, que aprova as normas básicas de graduação, controle e registro das atividades acadêmicas, “o Trabalho de Conclusão de Curso, doravante denominado TCC, também entendido como Trabalho de Curso, é um componente curricular dos cursos de graduação da Universidade, em consonância com as Diretrizes Curriculares Nacionais dos cursos”. (UNIPAMPA, 2011, p. 20).

O Trabalho de conclusão de curso permite que o acadêmico exponha e defenda perante uma Banca Examinadora a habilidade desenvolvida sobre um assunto profissional, mostrando os conhecimentos adquiridos durante a realização do curso de Enologia. O TCC, com carga horária de 15h, será ofertado regularmente no oitavo semestre do curso, podendo o acadêmico se matricular anteriormente desde que já tenha cursado o componente de Projeto de TCC (carga horária 15h) e também tenha anuência escrita de um professor orientador. O curso de Enologia regulamentou o TCC no âmbito do curso, estando presente no (Apêndice 1).

Para a realização do TCC o discente deverá seguir os manuais de normalização da universidade mais atualizados. Estes servem de apoio à produção dos trabalhos e estão disponíveis no Sistema de Bibliotecas da Universidade (*SISBI*). Após a finalização os TCCs serão disponibilizados em repositório institucional próprio, acessíveis pela internet.

Seguindo a política de inclusão de pessoas com deficiência a Universidade por meio da Resolução CONSUNI/UNIPAMPA n. 328, de 4 de novembro de 2021, tornou facultado ao discente surdo, a entrega da versão final do seu trabalho de conclusão de curso de graduação em língua portuguesa, enquanto segunda língua, com inserção de “notas do(a) tradutor(a) de Língua Brasileira de Sinais”, bem como é facultado ao estudante surdo, a entrega da versão final do seu trabalho de conclusão de curso de graduação em Língua Brasileira de Sinais, no formato de vídeo. Reconhecendo que a língua portuguesa escrita é a segunda língua das pessoas surdas usuárias de LIBRAS, os trabalhos de conclusão de curso de discentes surdos poderão conter notas de rodapé que indiquem a tradução realizada por profissional tradutor de Língua Brasileira de Sinais. Mencionar que será garantido ao discente surdo o acesso em LIBRAS de todos os materiais relativos à normatização de trabalhos acadêmicos, disponíveis no Sistema de Bibliotecas da UNIPAMPA.

#### **2.4.8 Inserção da extensão no currículo do curso**

Segundo o PDI 2019-2023 o caráter dinâmico e significativo da vivência que se proporciona ao estudante por meio das ações de extensão exigiu que a própria Universidade repensasse a estrutura curricular existente numa perspectiva da flexibilização, que se manifesta por meio da inserção das ações de extensão na matriz curricular dos cursos de graduação e se encontra fundamentada na meta 12 do Plano Nacional de Educação e na Resolução CNE/CES nº 7/18, que regulamenta a referida meta.

As estratégias de inserção das ações de extensão podem ser realizadas pelos cursos de graduação através de componente curricular específico, com carga horária parcial de extensão ou por meio do somatório de cargas horárias em extensão executadas em programas, projetos, cursos, oficinas, eventos e prestação de serviços em diferentes cursos e IES, no Brasil e no exterior. Especificamente, o curso de Enologia optou, por entender como a forma mais efetiva e operacional, por realizar a extensão universitária através de Atividades Curriculares vinculadas de Extensão Universitária (ACEVS).

A extensão universitária é regulamentada na instituição pela Resolução CONSUNI/UNIPAMPA nº 317/2021 e a Instrução Normativa UNIPAMPA nº 18, de 05 de agosto de 2021, que regem a concepção, o registro e a execução das ações, conforme princípios conceituais definidos no Plano Nacional de Extensão. Nessa concepção, a extensão assume o papel de promover a relação dialógica com a comunidade externa, pela democratização do acesso ao conhecimento acadêmico bem como pela realimentação das práticas universitárias a partir dessa dinâmica. Além de revitalizar as práticas de ensino, contribuindo tanto para a formação do profissional egresso como para a renovação do trabalho docente e técnico-administrativo, essa articulação da extensão gera novas pesquisas, pela aproximação com novos objetos de estudo, garantindo a interdisciplinaridade e promovendo a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão.

Segundo as normas o percentual de, no mínimo, 10% (dez por cento) da carga horária total do curso, deve ser destinado à extensão, sendo assim o curso destinará 360 horas para esta finalidade. Desta forma, o curso está organizado por meio de cinco componentes curriculares obrigatórios com carga total em extensão, por meio de atividades de Extensão Vinculadas (ACEV), no total de 300h, conforme a Resolução CONSUNI/UNIPAMPA nº 317/2021. Dentro destes componentes serão realizadas modalidades distintas de extensão universitária, havendo a necessidade de estar previsto em plano de ensino e registrado institucionalmente todas as ações. Além disso, o discente deverá realizar atividades Curriculares de Extensão Específicas

(ACEE) por meio do Programa Institucional UNIPAMPA Cidadã, com carga horária de no mínimo 60 horas.

## **2.5 Metodologias de Ensino**

Como a proposta do curso é formar profissionais generalistas, as metodologias utilizadas pelo curso expressam a concepção de educação e de formação acadêmica que orientam o perfil do egresso.

As técnicas educativas, bem como as metodologias adotadas, expressam a primazia de uma formação crítica e comprometida com os problemas econômicos e sociais que estão envolvidos na atividade da Enologia e no seu entorno. Desta forma, o curso baseia sua prática pedagógica em metodologias problematizadoras dos conhecimentos, por conceber que não basta a transmissão de informações sem a devida visão contextualizada e crítica dos conteúdos. Dos diversos métodos empregados no curso destacam-se dois pontos fundamentais, a utilização de questões geradoras de problemas e a aprendizagem baseada em problemas.

Na maior parte do tempo as atividades são desenvolvidas por meio de aula expositiva dialogada, sendo que são comuns seminários e debates sobre os conteúdos abordados. Também é comum a proposição de exercícios práticos em laboratório e em campo para complementar os conteúdos apresentados em sala de aula. Como recurso adicional também é utilizado o suporte das Tecnologias de Informação e Comunicação e plataformas como, por exemplo, o AVA Moodle.

Os processos avaliativos dos acadêmicos são variados, porém são concebidos e preconizados de forma contínua e cumulativa, permeando todas as etapas da aprendizagem. Isto permite um maior acompanhamento do progresso acadêmico podendo ser percebida, de forma nítida, a formação integral dos estudantes, atendendo as dimensões ambientais, sociais, culturais e científicas.

Devido à diversidade de componentes curriculares, os métodos e técnicas de ensino assim como a avaliação são estabelecidos para cada componente curricular pelo professor regente do mesmo e são descritos nos respectivos Planos de Ensino.

### **2.5.1 Interdisciplinaridade**

O Instrumento de Avaliação de Cursos de Graduação do INEP concebe a interdisciplinaridade como “Concepção epistemológica do saber na qual as disciplinas são colocadas em relação, com o objetivo de proporcionar olhares distintos sobre o mesmo problema, visando a criar soluções que integrem teoria e prática, de modo a romper com a fragmentação no processo de construção do conhecimento.” PDI 2019-2023 (p. 47) .

De acordo com o PDI 2019-2023, a interdisciplinaridade é um dos princípios que pautam a Política de Extensão e Cultura da UNIPAMPA, em que “as ações devem buscar a interação entre componentes curriculares, cursos, áreas de conhecimento, entre os campi e os diferentes órgãos da Instituição;” (p. 32)

No mesmo documento, consta que, na organização didático-pedagógica dos cursos de graduação, a interdisciplinaridade e a flexibilização curricular sejam desenvolvidas “a partir de atividades em projetos de ensino e de aprendizagem ou eixos que integram os componentes curriculares”, sendo o caso do curso de Enologia. Nesse aspecto, as atividades complementares de graduação, projetos, estágios, aproveitamentos de estudo, atividades de extensão, de pesquisa, atividades práticas, além de proporcionarem a relação teoria e prática, apresentam flexibilidade ao currículo, buscando garantir a formação do perfil do egresso generalista e humanista” PDI 2019-2023 (p. 47).

Buscando atingir a interdisciplinaridade, o curso como, já apresentado, está estruturado a partir de quatro eixos integradores – Interdisciplinar, Viticultura, Enologia e Gestão. Estes aglutinam os componentes curriculares obrigatórios, atividades complementares, projetos articuladores, práticas e estágios, além disso, visam à construção de identidades socioculturais dos futuros Bacharéis em Enologia.

### **2.5.2 Práticas Inovadoras**

Segundo o PDI 2019-2023, um dos objetivos da organização acadêmica na Instituição é “investir na inovação pedagógica que reconhece formas alternativas de saberes e experiências, objetividade e subjetividade, teoria e prática, cultura e natureza, gerando novos conhecimentos, usando novas práticas” (p. 39-40)

Também, o documento indica, como princípio metodológico da organização didático-pedagógica da graduação, “promover práticas pedagógicas inovadoras e metodologias ativas, a

fim de favorecer a aprendizagem com foco no aluno, suas vivências, experiências, dificuldades e potencialidades” (p. 44). Ainda, consta que “Os PPCs de muitos cursos mencionam, de forma explícita, tecnologias de ensino inovadoras, com caráter interdisciplinar, como fóruns eletrônicos, salas de bate-papo, blogs, correspondências eletrônicas, softwares específicos, entre outros elementos”, bem como o PDI menciona “a proposição da internacionalização do currículo para qualificação da educação em uma instituição de fronteira” (p. 48) como uma política inovadora de ensino.

Dentro dessa perspectiva o curso de Enologia se destaca por utilizar algumas estratégias como práticas inovadoras, como a alteração de oferta nos semestres, seguindo as características de sazonalidade do setor vitivinícola, além de preconizar por muitas atividades teórico práticas, nos laboratórios, na vinícola experimental e no vinhedo, garantindo assim uma formação completa aos egressos.

### **2.5.3 Acessibilidade Metodológica**

Conforme o Documento Orientador das Comissões de Avaliação *in loco* para Instituições de Educação Superior com enfoque em Acessibilidade, acessibilidade metodológica (também conhecida como pedagógica) caracteriza-se pela ausência de barreiras nas metodologias e técnicas de estudo. Está relacionada diretamente à atuação docente: a forma como os professores concebem conhecimento, aprendizagem, avaliação e inclusão educacional irá determinar, ou não, a remoção das barreiras pedagógicas.

É possível notar a acessibilidade metodológica nas salas de aula quando os professores promovem processos de diversificação curricular, flexibilização do tempo e utilização de recursos para viabilizar a aprendizagem de estudantes com deficiência, como por exemplo: pranchas de comunicação, texto impresso e ampliado, softwares ampliadores de comunicação alternativa, leitores de tela, entre outros recursos.

Nesse sentido, os recursos (textos físicos e digitais, slides, vídeos, filmes, etc.), bem como as técnicas e procedimentos (dinâmicas interativas, instrumentos avaliativos, apresentação de trabalhos, etc.) devem ser concebidos em formatos acessíveis, tendo ou não estudantes com deficiência, seguindo os princípios do Desenho Universal para Aprendizagem (DUA).

Os princípios do DUA são: Proporcionar múltiplos meios de envolvimento - estimular o interesse dos alunos e motivá-los para a aprendizagem recorrendo a formas diversificadas; Proporcionar múltiplos meios de representação - apresentar a informação e o conteúdo em diferentes formatos para que todos tenham acesso; Proporcionar diversos meios de ação e expressão - permitir formas alternativas de expressão e de demonstração das aprendizagens, por parte dos alunos.

No âmbito institucional, a Resolução CONSUNI/UNIPAMPA n. 328/2021 orienta os procedimentos referentes à acessibilidade no âmbito das atividades acadêmicas, científicas e culturais da UNIPAMPA, a instituição de percursos formativos flexíveis para discentes com deficiência e discentes com altas habilidades/superdotação.

A acessibilidade pedagógica de que trata esta resolução, conforme o capítulo II, refere-se à eliminação de barreiras vislumbradas no processo de ensino e aprendizagem, especialmente por meio de:

I - adaptações razoáveis: são consideradas, na perspectiva do aluno, modificações e ajustes necessários e adequados que não acarretem ônus desproporcional e indevido, quando requeridos em cada caso, a fim de assegurar que pessoa com deficiência possam gozar ou exercer, em igualdade de condições e oportunidades com as demais pessoas, todos os direitos e liberdades fundamentais;

II - garantia de recursos de tecnologia assistiva ou ajuda técnica compreendidos como: produtos, equipamentos, dispositivos, recursos, metodologias, estratégias, práticas e serviços que objetivem promover a funcionalidade, relacionada à atividade e à participação da pessoa com deficiência ou com mobilidade reduzida, visando à sua autonomia, independência, qualidade de vida e inclusão social.

III - reconhecimento da LIBRAS como língua oficial das pessoas pertencentes à comunidades surdas.

IV - o Braille como sistema de escrita utilizado por pessoas com deficiência visual.

Ainda, segundo a referida resolução, ao discente com deficiência será garantida a flexibilidade do percurso formativo, no que diz respeito à escolha de componentes curriculares a serem cursados e a certificação destas escolhas ao final do percurso formativo trilhado, as orientações sobre o percurso formativo flexível deverão ser registradas na pasta do discente.

O discente com altas habilidades/superdotação poderá ter abreviada a duração dos seus cursos, conforme o artigo 64 da Resolução CONSUNI/UNIPAMPA nº 29/2011. Também poderá cursar componentes curriculares para aprofundamento, no próprio curso ou outro curso de graduação (através de mobilidade acadêmica), incluindo componentes que estejam fora do semestre seriado. A escolha de componentes curriculares deverá considerar, prioritariamente, as habilidades do(a) discente. O discente que optar pelo percurso formativo flexível terá garantida a quebra de pré-requisito.

Para os discentes com déficit cognitivo e discentes com deficiência múltipla poderá ser conferida certificação específica, a partir das habilidades desenvolvidas e aprendizagens construídas com base na avaliação dos pareceres do percurso formativo flexível. Nota-se, desta forma, esforços realizados por meio de ações do campus, juntamente como Núcleo de Desenvolvimento Educacional (NuDE), que buscam promover a acessibilidade metodológica, tais como: adaptações no plano de ensino; adaptações no PPC; adaptações nas avaliações; atuação do Núcleo de Inclusão e Acessibilidade – NINA, como órgão suplementar, de natureza institucional, vinculado à Reitoria da Universidade Federal do Pampa. O NINA é o setor responsável pela articulação de ações visando contribuir com a definição, desenvolvimento e implantação de políticas de inclusão e acessibilidade na UNIPAMPA.

#### **2.5.4 Tecnologias de Informação e Comunicação (TIC) no processo de ensino e aprendizagem**

O Curso utiliza diversas tecnologias, dentre as principais cabe destacar a plataforma Moodle, como ferramenta de ensino, pesquisa e extensão, o site do curso e os sites de relacionamentos, especialmente para informes que aproximam o curso com os acadêmicos.

O ambiente virtual de aprendizagem permite implementar práticas dinâmicas a partir do uso das diferentes TICs. O Moodle é constituído por várias ferramentas, organizadas em recursos e atividades, as quais podem ser selecionadas pelo professor conforme seus objetivos educacionais. Isso permite que cada professor tenha a liberdade de aplicá-las sob diferentes perspectivas, embora cada um deles escolha para a disciplina, na qual é responsável, ferramentas com a mesma funcionalidade. Devido a isso, as aulas mediadas por esse AVA livre se tornam únicas.

São diversos os professores que conduzem atividades paralelas às realizadas em sala de aula, propondo atividades avaliativas e oferecendo um ambiente de discussão interativo.

Cabe mencionar que o Curso busca estar de acordo com a LEI Nº 13.146, DE 6 DE JULHO DE 2015, que institui a Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência, a acessibilidade deve prever a utilização das tecnologias assistivas (TAs), presentes no planejamento da estrutura curricular, as quais não se restringem à sala de aula, devendo ser acessíveis a todos os estudantes e em tempo integral. Compreendem produtos, equipamentos, dispositivos, recursos, metodologias, estratégias, práticas e serviços que objetivam promover a funcionalidade, relacionada à atividade e à participação da pessoa com deficiência ou com mobilidade reduzida, visando à sua autonomia, independência, qualidade de vida e inclusão social, sendo que as TAs também compreendem as Tecnologias de Comunicação e Informação (TICs).

Nesse contexto, as TICs são compreendidas como forma de aumentar e melhorar a capacidade funcional e, com isso, contribuir para potencializar a construção do conhecimento e a aprendizagem de todos os alunos, podendo serem adaptadas para alunos com deficiência. São exemplos de TICs adaptadas: Netbooks Itautec Infoway modelo W7010 + fonte + mouse + capa + maleta; Gravadores digitais Sony modelo USB PC Link; Lupa eletrônica Alladin modelo USB/TV; Fone de ouvido modelo Microsoft Life Chat LX – 3000; Impressora braile modelo Juliet – SN#J1841PN; Leitor de livros (Scanner) Book Reader; Scanner para digitalização de acervo; Teclado numérico; Software leitor de telas Jaws; Sólidos geométricos; Software boardmaker. O quantitativo dos equipamentos por Câmpus da UNIPAMPA, tanto para TICs adaptadas, quanto para TAs, está disponível no site do NInA, no entanto podem ser deslocados para o Câmpus onde houver alguma necessidade específica.

Ainda em relação à questão de acessibilidade, o ambiente virtual de aprendizagem Moodle disponibiliza o recurso Leitor de Tela NVDA para pessoas que possuam baixa visão, onde é possível aumentar ou diminuir o tamanho da fonte e controlar o alto contraste, que faz o ajuste da cor da tela e cor da fonte. O ambiente ainda disponibiliza o recurso VLibras, tradutor do conteúdo digital para a Linguagem Brasileira de Sinais – LIBRAS.

## **2.6 Avaliação da aprendizagem**

O Plano de Desenvolvimento Institucional apresenta que “A avaliação dos processos de ensino e de aprendizagem é entendida como um trabalho pedagógico contínuo e cumulativo, com prevalência de aspectos qualitativos sobre quantitativos. O conceito de avaliação como reflexão crítica sobre a prática, necessária à formação de novas estratégias de planejamento, é

percebido como interativo, crítico, reflexivo e democrático. A concepção de avaliação acompanha os princípios metodológicos, portanto a avaliação considera que o aluno é partícipe do processo de aprendizagem, de modo a ser uma estratégia que possibilite o diagnóstico das dificuldades e a construção das aprendizagens.” PDI 2019-2023 (p. 45).

Os procedimentos de acompanhamento e de avaliação, utilizados nos processos de ensino e aprendizagem permitem o desenvolvimento e a autonomia do discente de forma contínua e efetiva e resultam em informações sistematizadas e disponibilizadas aos estudantes, com mecanismos que garantam sua natureza formativa, sendo adotadas ações concretas para a melhoria da aprendizagem em função das avaliações realizadas

Todos os docentes têm autonomia com relação ao número e aos estilos de condução nas suas avaliações, contudo de acordo com o art. 59 da Resolução CONSUNI/UNIPAMPA nº 29/2011, o resultado final da avaliação de aprendizagem é expresso como aprovado ou reprovado, de acordo com os critérios de frequência e nota atribuída ao discente. A nota atribuída segue uma escala numérica crescente de 0 (zero) a 10 (dez), sendo aprovado o discente que atender à frequência de 75% (setenta e cinco por cento) na carga horária do componente curricular (salvo nos programas de educação a distância) e obtiver nota igual ou maior do que 6 (seis). Contudo, os processos avaliativos, suas metodologias e etapas devem estar explicitadas nos planos de ensino, e em consonância com o art.61 da Resolução CONSUNI/UNIPAMPA nº 29/2011

Além disso, cada vez mais buscam-se instrumentos avaliativos inclusivos, conforme legislação e orientações institucionais, que considere as adaptações metodológicas e de conteúdo estabelecidas no currículo dos alunos com deficiência, considerando as diferenças de desenvolvimento e aprendizagem;

## **2.7 Apoio ao discente**

No Plano de Desenvolvimento Institucional é descrita a Política de Assistência Estudantil e Comunitária, considerada de extrema importância por viabilizar o acesso ao Ensino Superior Público Federal por promover a permanência e a conclusão de curso pelos acadêmicos, a formação ampla e qualificada, bem como por combater as desigualdades sociais e regionais e a retenção. As políticas desenvolvidas na UNIPAMPA são baseadas no que foi estabelecido pelo Programa Nacional de Assistência Estudantil do MEC (PNAES - Decreto nº 7.234/2010),

pelo Plano de Desenvolvimento Institucional e pelas demais legislações pertinentes. Entre os programas e ações de assistência estudantil, estão: programa de bolsa permanência, programa de apoio à instalação estudantil, Programa de Desenvolvimento Acadêmico, programa de apoio à participação discente em eventos, programa de alimentação subsidiada e programa de ações afirmativas.

De acordo com o Art. 3º da Resolução CONSUNI/UNIPAMPA nº 239, de 25 de abril de 2019, o Núcleo de Desenvolvimento Educacional (NuDE) contempla uma equipe multiprofissional constituída por Pedagogo, Psicólogo, Assistente Social e Técnico em Assuntos Educacionais, sendo que o número de servidores e a composição podem variar de acordo com as especificidades e demandas do Câmpus, a fim de garantir a execução e articulação das ações de acessibilidade e inclusão, das atividades de cultura, lazer e esporte, das ações de acompanhamento aos cotistas, das políticas de ações afirmativas e dos demais projetos.

Atualmente, são executados pelo NuDE, juntamente da Sec. Acadêmica, projetos que contemplam apoio aos discentes, destacando-se o Projeto de Ensino – Pampa Digital: Acolhimento aos ingressantes. O apoio ao discente contempla ações de acolhimento e permanência, acessibilidade metodológica e instrumental, monitoria, nivelamento, intermediação e acompanhamento de estágios não obrigatórios remunerados, apoio psicopedagógico, participação em centros acadêmicos ou intercâmbios nacionais e internacionais e promove outras ações exitosas e inovadoras.

Quanto à Política de Acessibilidade e Inclusão da Universidade, esta é fomentada e articulada institucionalmente, de forma transversal, por meio do Núcleo de Inclusão e Acessibilidade (NInA), vinculado à Assessoria de Diversidade, Ações Afirmativas e Inclusão (ADAFI). É papel do NInA, em articulação com as demais unidades da universidade, “eliminar barreiras físicas, de comunicação e de informação que restringem a participação e o desenvolvimento acadêmico e social de estudantes com deficiência” (Decreto nº 7.691/2011).

Em relação ao apoio a discentes com deficiência, a instituição tem como documento norteador as Diretrizes para Acessibilidade no âmbito do Projeto Pedagógico dos Cursos de Graduação e para a instituição de Formativos Flexíveis (Resolução CONSUNI/UNIPAMPA nº 328/2021) e a Resolução CONSUNI/UNIPAMPA nº 240/2019, que, no art. 5º prevê a dilatação do tempo máximo de integralização curricular para alunos com deficiência.

## 2.8 Gestão do curso a partir do processo de avaliação interna e externa

A gestão do curso é realizada considerando a autoavaliação institucional, promovida pela Comissão Própria de Avaliação (CPA), órgão colegiado permanente que tem como atribuição o planejamento e a condução dos processos de avaliação interna. A Comissão organiza-se em Comitês Locais de Avaliação (CLA), sediados nos *campi* e compostos pelos segmentos da comunidade acadêmica – um docente, um técnico-administrativo em educação, um discente e um representante da comunidade externa –, e em uma Comissão Central de Avaliação (CCA) que, além de reunir de forma paritária os membros dos CLAs, agrega os representantes das Comissões Superiores de Ensino, Pesquisa e Extensão. São avaliadas as seguintes dimensões: a missão e o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI); a política de ensino, pesquisa, extensão, pós-graduação; a responsabilidade social; a comunicação com a sociedade; políticas de pessoal (carreira, remuneração, desenvolvimento e condições); organização e gestão; infraestrutura física, de ensino, de pesquisa, biblioteca, recursos de informação e comunicação; planejamento e avaliação: especialmente os processos e resultados da autoavaliação institucional; políticas de atendimento aos estudantes; sustentabilidade financeira (BRASIL, 2017a). As temáticas da EaD e da inclusão de alunos com necessidades especiais perpassam transversalmente essas áreas.

Inclui-se, ainda, o Programa de Acompanhamento de Egressos (PAE), regulamentado pela Resolução CONSUNI/UNIPAMPA nº 294, de 30 de novembro de 2020. Este programa, em atividade desde 2016, tem por objetivo avaliar o desempenho dos cursos de graduação e de pós; estabelecer políticas institucionais de formação continuada no âmbito da pós graduação, contribuindo para o planejamento e a melhoria dos cursos; orientar a oferta de novos cursos; e divulgar ações institucionais para os egressos da UNIPAMPA. Cabe aos docentes da Comissão de Curso divulgar a política de acompanhamento de egressos aos alunos, principalmente aos formandos, conscientizando-os sobre a importância de contribuírem com a avaliação do curso, enquanto cidadãos diplomados pela Instituição. Neste sentido, o curso já realizou uma pesquisa com os egressos, esta que foi o principal subsídio para as melhorias implementadas no curso, esta pesquisa buscou entender quais são as principais melhorias necessárias, tanto no âmbito do curso, quanto da Universidade.

Através da comunicação com os egressos, metas poderão ser traçadas para resolver problemas relativos à formação oferecida; isso, conseqüentemente, refletirá na comunidade acadêmica, na organização do curso e na atividade dos servidores. Após o recebimento dos relatórios, cabe ao NDE utilizar os resultados para análise e reflexão acerca das condições e

percepções dos egressos, como um importante instrumento de debate sobre os indicadores de sucesso ou fragilidades no curso e quais novas ações poderão ser planejadas, com registro dos encaminhamentos, as ações e tomadas de decisões. Também, os docentes deverão refletir sobre o currículo, analisando se o perfil do egresso exposto no PPC condiz com a prática que os ex-alunos vivenciaram. O resultado das avaliações externas é utilizado para o aprimoramento contínuo do planejamento do curso, com evidências da divulgação dos resultados à comunidade acadêmica e registro do processo de autoavaliação periódica do curso

O papel do docente é fundamental, ainda, para que se estabeleça um processo de sensibilização dos alunos sobre a importância de contribuírem com a avaliação da instituição. É importante que eles compreendam a importância de suas constatações e opiniões, não somente enquanto estudantes, mas que saibam, previamente, da importância que terão também enquanto cidadãos formados pela Instituição. Logo, é preciso sensibilizá-los desde o início de seu percurso na Universidade para que contribuam na vida institucional, sejam participativos e críticos com a sua autoavaliação, de modo que esta sirva de base para questionamentos e reflexões sobre o processo.

Ainda, em relação ao processo de autoavaliação, os cursos devem considerar os resultados da avaliação do desempenho didático realizada pelo discente (conforme a Resolução CONSUNI 80/2014), tendo em vista a qualificação da prática docente.

### 3 EMENTÁRIO

#### 3.1 Primeiro Semestre

**Componente Curricular: Biodiversidade**

**Carga horária total:** 30h

**Carga horária teórica:** 30h

**Carga horária prática:** 0h

**Semestre de ocorrência:** 1º semestre

#### EMENTA

Apropriação da natureza e linha do tempo dos impactos ambientais no Pampa Gaúcho. Fluxo de energia. Termodinâmica. Alterações dos ciclos biogeoquímicos. Dinâmica de populações e sucessão ecológica. Fragmentação de ecossistemas. Níveis de biodiversidade. Biogeografia, climogramas e ecossistemas regionais. Cálculo de índices de biodiversidade e interpretação.

#### OBJETIVO GERAL

Analisar os processos que levaram à necessidade da integração e conservação da biodiversidade à produção, para atingir e compreender o desenvolvimento sustentável.

#### OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Identificar a dinâmica natural da matéria e a energia e as alterações antrópicas que provocam insustentabilidade e ameaças na biodiversidade.

Reconhecer os biomas regionais e a importância da Biodiversidade Regional Pampa.

Ponderar os impactos na viticultura e propostas de mitigação sustentável.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

GLIESSMAN, S. R. **Agroecologia: processos ecológicos em agricultura sustentável**. 4. ed. Porto Alegre: Universidade/UFRGS, 2009. 658 p.

RICKLEFS, R. E. **A economia da natureza**. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 546 p.

TOWNSEND, C. R., BEGON, M, HARPER, J. L. **Fundamentos em ecologia**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 576 p.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

BARBIERI, Edison. **Biodiversidade: da teoria a pratica**. Rio de Janeiro, RJ: Livre Expressão, 2013. 272 p.

BRAGA, Benedito. **Introdução à engenharia ambiental: o desafio do desenvolvimento sustentável**. 2. ed. São Paulo, SP: Prentice Hall, 2005. 318 p.

MAY, M. C. L.; VINHA, V. **Economia do meio ambiente**: teoria e prática. 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

ODUM, Eugene P. **Ecologia**. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 1988. 434 p.

SCOTTO, G., CARVALHO, I. C. M. GUIMARÃES, L. B. **Desenvolvimento sustentável**. 4. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2009. 107 p.

VERNIER, J. **O meio ambiente**. 9. ed. Campinas: Papirus, 2007. 132p

## **IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE**

**Componente Curricular: Metodologia da Pesquisa**

**Carga horária total: 60h**

**Carga horária teórica: 60h**

**Carga horária prática: 0h**

**Carga horária extensão: 0h**

**Semestre de ocorrência: 1º semestre**

## **EMENTA**

As ciências e a metodologia científica: conhecimento, ciência e senso comum. Natureza do conhecimento científico. Caracterização da pesquisa em Viticultura e Enologia. Metodologia do trabalho científico: a problematização, elaboração de hipóteses, análise de resultados. Pesquisa bibliográfica. Elaboração do projeto e as fases da pesquisa: bases técnicas, práticas e teóricas. Elaboração de relatórios de pesquisa e outras formas de divulgação. Elaboração de trabalho de Graduação. Delineamentos experimentais. Noções iniciais e fundamentos de análises estatísticas para experimentos. Normas Institucionais para a produção, escrita e publicação de trabalhos técnico científicos, como Relatório de Estágio Obrigatório, Trabalho de conclusão de Curso, entre outras demandas acadêmicas.

## **OBJETIVO GERAL**

Ter uma visão geral sobre a ciência e evolução do conhecimento, com ênfase na pesquisa em Viticultura e Enologia e a abordagem do método científico na produção do conhecimento. Conhecer os princípios e passos fundamentais da Metodologia da Pesquisa Científica.

## **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Compreender a leitura e interpretação de trabalhos científicos

Formular, planejar e delinear trabalhos acadêmicos e técnico científicos como projetos de pesquisa e desenvolvimento tecnológico relacionados à área de conhecimento e Viticultura e Enologia

Formatar trabalhos acadêmicos, técnico científicos, trabalho de conclusão de curso e relatórios de estágio curricular obrigatório de acordo com as normas institucionais.

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS**

GIL, Antônio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 6. Rio de Janeiro Atlas 2017 1 recurso online ISBN 9788597012934.

HERNANDEZ SAMPIEIRI, Roberto. **Metodologia de pesquisa**. 5. Porto Alegre AMGH 2013 1 recurso online ISBN 9788565848367.

MARCONI, Marina de Andrade. **Metodologia do trabalho científico**. 8. Rio de Janeiro Atlas 2017 1 recurso online ISBN 9788597012408.

MARCONI, Marina de Andrade. **Fundamentos de metodologia científica**. 8. Rio de Janeiro Atlas 2017 1 recurso online ISBN 9788597010770.

ESTRELA, Carlos. **Metodologia científica**. 3. Porto Alegre Artes Médicas 2017 1 recurso online ISBN 9788536702742.

LAKATOS, Eva Maria. **Metodologia científica**. 7. Rio de Janeiro Atlas 2017 1 recurso online ISBN 9788597011845.

#### **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES**

OMATTAR, João. **Metodologia científica na era digital**. 4. São Paulo Saraiva 2017 1 recurso online ISBN 9788547220334.

MATIAS-PEREIRA, José. **Manual de metodologia da pesquisa científica**. 4. Rio de Janeiro Atlas 2016 1 recurso online ISBN 9788597008821.

FACHIN, Odília. **Fundamentos de metodologia**. 6. São Paulo Saraiva 2017 1 recurso online ISBN 9788502636552.

SORDI, José Osvaldo de. **Elaboração de pesquisa científica**. São Paulo Saraiva 2013 1 recurso online ISBN 9788502210332.

NASCIMENTO, Luiz Paulo do. **Elaboração de projetos de pesquisa monografia, dissertação, tese e estudo de caso, com base em metodologia científica**. São Paulo Cengage Learning 2016 1 recurso online ISBN 9788522126293.

ARNOLDI, Marlene Aparecida Gonzales Colombo. **A entrevista na pesquisa qualitativa mecanismos para validação dos resultados**. São Paulo Autêntica 2007 1 recurso online ISBN 9788582178768.

## IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

**Componente Curricular: Química Geral**

**Carga horária total: 45h**

**Carga horária teórica: 30h**

**Carga horária prática: 15h**

**Carga horária extensão: 0h**

**Semestre de ocorrência: 1º semestre**

## EMENTA

Estrutura atômica. Classificação periódica. Ligações químicas. Funções inorgânicas. Fundamentos de eletroquímica e Termodinâmica. Equilíbrio químico. Equilíbrio iônico. Soluções. Introdução à química orgânica. Cadeias Carbônicas. Funções orgânicas e suas nomenclaturas. Estrutura e propriedades dos compostos orgânicos.

## OBJETIVO GERAL

Compreender a química geral, inorgânica e orgânica e suas inter-relações com os animais, vegetais e microrganismos. Possuir o conhecimento básico de química para melhor entendimento de componentes curriculares correlatas posteriores.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Identificar os distintos compostos químicos, orgânicos e inorgânicos, classificando-os de acordo com suas características;

Utilizar as instalações, materiais e equipamentos dos laboratórios de química com segurança;

Preparar soluções e manusear reagentes necessários para distintas reações químicas com segurança;

Estar apto a compreender os distintos processos químicos e bioquímicos nas disciplinas posteriores;

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

ATKINS, P.; JONES, L. **Princípios de Química: Questionando a vida Moderna e o Meio Ambiente**. 5ª ed. Porto Alegre: Bookman, 2012.

BETTELHEIM, Frederick A.; BROWN, William H.; CAMPBELL, Mary K.; FARRELL, Shawn O. **Introdução à química geral, orgânica e bioquímica - Combo: Tradução da 9ª edição norte-americana**. São Paulo: Cengage Learning Brasil, 2016. E-book. ISBN 9788522126361. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522126361/>. Acesso em: 12 set. 2022.

MICHELACCI, Yara M.; OLIVA, Maria Luiza V. **Manual de práticas e estudos dirigidos: Química, Bioquímica e Biologia Molecular**. São Paulo: Blucher, 2014. E-book. ISBN 9788521207856. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788521207856/>. Acesso em: 12 set. 2022.

MORITA, Tokio.; ASSUMPÇÃO, Rosely Maria Viegas. **Manual de Soluções, reagentes e solventes**. São Paulo: Blucher, 2007. 675p.

MOURA, Roberto de Almeida et al. **Técnicas de Laboratório**. São Paulo: Atheneu, 2008. 511p.

ZUMDAHL, Steven S.; DECOSTE, Donald J. **Introdução à Química- Fundamentos: Tradução da 8ª edição norte-americana**. São Paulo: Cengage Learning Brasil, 2015. E-book. ISBN 9788522122059. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522122059/>. Acesso em: 12 set. 2022.

#### **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES**

BARBOSA, Luiz Cláudio A. **Introdução à Química Orgânica**. São Paulo: Prentice Hall, 2004.

BRUICE, Paula Y. **Química Orgânica. Vol. 1**. São Paulo: Prentice Hall, 2006.

FELTRE, Ricardo. **Química – Química Geral. Vol.1**. São Paulo: Moderna, 2004.

JESPERSEN, Neil D.; HYSLOP, Alison. **Química - A Natureza Molecular da Matéria - Vol. 2, 7ª edição**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2017. E-book. ISBN 9788521633945. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788521633945/>. Acesso em: 12 set. 2022.

LEE, John D. **Química Inorgânica não tão concisa**. São Paulo: Blucher, 1999. 527p.

ZUBRICK, James W. **Manual de Sobrevivência no Laboratório de Química Orgânica - Guia de Técnicas para o Aluno, 9ª edição**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2016. E-book. ISBN 9788521630913. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788521630913/>. Acesso em: 12 set. 2022.

## **IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE**

**Componente Curricular:** Terroirs Vitícolas

**Carga horária total:** 30h

**Carga horária teórica:** 30h

**Carga horária prática:** 0h

**Carga horária extensão:** 0h

**Semestre de ocorrência:** 1º semestre

## **EMENTA**

O panorama mundial do vinho: produção e consumo. Caracterização dos aspectos vitícolas, enológicos e de mercado dos principais países produtores mundiais de vinhos, tais como, França, Itália, Espanha, Portugal, Alemanha, Argentina, Chile, Estados Unidos, Austrália, Nova Zelândia, África do Sul, China, Uruguai, entre outros.

## **OBJETIVO GERAL**

Conhecer as principais regiões produtoras de vinhos no mundo. Compreender e avaliar os aspectos sociais, culturais, edafoclimáticos e humanos relacionados à produção de vinhos nos principais países.

## **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Entender o mapa mundial do vinho e identificar os principais países produtores e consumidores. Caracterizar as principais regiões vitivinícolas mundiais. Conhecer as diferenciadas técnicas vitícolas e enológicas em cada terroir. Entender da classificação e regulamentação do vinho nos diversos países. Conhecer e caracterizar os vinhos mais emblemáticos de cada região.

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS**

JOHNSON, Hugh. **Atlas mundial do vinho**. 6.ed. Rio de Janeiro, RJ: Nova Fronteira, 2008. 400 p.

TOGORES, Jose Hidalgo. **Tratado de enología**. 2. ed. Madrid - ESP: Ediciones Mundi-Prensa, 2011. 2 v.

ALBERT, Aguinaldo Z;. **O admirável novo mundo do vinho: e as regiões emergentes**. 4. ed. São Paulo, SP: Editora SENAC Sao Paulo, 2012. 314 p.

GRANDE **larousse do vinho**. São Paulo, SP: Lafonte, 2010. 526 p.

AUDOUR, Emmanuelle. **Los terroirs vitícolas: definiciones, caracterización y protección**. Zaragoza - ESP: Acribia, 2003. 317 p.

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES**

GIOVANNINI, Eduardo. **Viticultura e enologia: elaboração de grandes vinhos nos territórios brasileiros**. Bento Gonçalves, RS: IFRS, 2009. 360 p.

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa Uva e Vinho - Publicações; Disponível em: <http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/sprod/>

Revista Internet de Viticultura e Enologia – Infowine - Artigos técnicos – Disponível em: <http://www.infowine.com/default.asp?par=37>

BLOUIN, Jacques. **Enología practica: conocimiento y elaboración del vino**. 4. ed. Madrid: Mundi-Prensa, 1996. 406 p.

Revista Internet de Viticultura e Enologia – Infowine - Artigos técnicos – Disponível em: <http://www.infowine.com/default.asp?par=37>

## **IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE**

**Componente Curricular: Introdução à Enologia**

**Carga horária total: 30h**

**Carga horária teórica: 30h**

**Carga horária prática: 0h**

**Semestre de ocorrência: 1º semestre**

## **EMENTA**

Conceitos em enologia e viticultura. Atuação do enólogo. História do vinho no mundo, no Brasil, no Rio Grande do Sul e na Campanha Gaúcha. Fundamentos de vinificações.

## **OBJETIVO GERAL**

Conhecer os principais assuntos abordados durante o curso, a atuação do enólogo, os princípios básicos da enologia e viticultura e os fundamentos de vinificações.

## **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

O aluno compreenderá sobre a história do vinho, a atuação do enólogo, conceitos básicos de enologia e viticultura e princípios básicos da elaboração de vinhos e espumantes.

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS**

ALBERT, A. Z. **O admirável novo mundo do vinho e as regiões emergentes**. Editora Senac. São Paulo, 2004, 264p.

AMARANTE, Jose Osvaldo Albano do. **Os segredos do vinho para iniciantes e iniciados**. 3. ed. São Paulo, SP: Mescla, 2010. 372 p. ISBN 9788588641112.

GIOVANNINI, E. **Produção de uvas para Vinho, suco e mesa**. Porto Alegre: Renascença, 1999, 364 p.

GIOVANNINI, Eduardo; MANFROI, Vitor. **Viticultura e enologia: elaboração de grandes vinhos nos territórios brasileiros**. Bento Gonçalves, RS: IFRS, 2009. 360 p. ISBN 9788563017000.

JOHNSON, H.; ROBINSON, J. **Atlas Mundial do Vinho**. 6ª Edição. Ediouro publicações Ltda. 2008, 400 p.

LILLA, Ciro. **Introducao ao mundo do vinho**. São Paulo, SP: Martins Fontes, 2005. 244 p. ISBN 8533622430.

PIZZOL, Rinaldo Dal; SOUSA, Sergio Inglez de. **Memorias do vinho gaúcho**. Porto Alegre, RS: AGE, 2014. 3 v. ISBN 9788583430131.

POUSSIER, O. **Grande Larousse do Vinho**. São Paulo. Editora Lafonte. 2012, 526 p.

RIZZON, Luiz Antenor; DALL'AGNOL, Irineo. **Vinho branco**. Brasília, DF: Ed. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - EMBRAPA, 2009. 46 p. (Colecao Agroindustria Familiar). ISBN 9788573834772.

RIZZON, Luiz Antenor. **Vinho tinto**. Brasília, DF: Ed. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - EMBRAPA, 2007. 45 p. (Coleção Agroindústria Familiar). ISBN 9788573833942.

VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni. **Bebidas alcoólicas**, v. 1. 2. São Paulo Blucher 2016 1 recurso online ISBN 9788521209577.

### **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES**

FREITAS, Newton. **Dicionário oboe de vinhos**: contendo 164 verbetes. 4. ed. Fortaleza, CE: Oboe, 2007. 151 p. ISBN 9788561247003.

GIRARD, S. **Vinhos do Mundo**: Larousse. São Paulo. 2008. 159p.

HENDERSON, J. Patrick. **Sobre vinhos**. São Paulo Cengage Learning 2014 1 recurso online ISBN 9788522114757. Disponível na Biblioteca Virtual <https://pergamum.unipampa.edu.br/biblioteca> em forma de Ebook.

KEEVIL, S. **Vinhos do Mundo todo**. Editora Zahar, 2007.

LONA, Adolfo Alberto. **Vinhos e espumantes**: degustação, elaboração e serviço. Porto Alegre, RS: AGE, 2009. 204 p. ISBN 9788574974309.

MIELE, A.; MIOLO, A. **O sabor do vinho**. Vinícola Miolo. Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, 2003. 136 p.

RIBÉREAU-GAYON, P. **Tratado de Enología**. Vol. I e II. Buenos Aires: Hemisferio Sur, 2003.

## IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

**Componente Curricular: Enoturismo**

**Carga horária total: 30 h**

**Carga horária teórica: 30h**

**Carga horária prática: 0h**

**Semestre de ocorrência: 1º semestre**

## EMENTA

Conceito de enoturismo. O enoturismo como produto turístico. Enoturismo e o desenvolvimento sócio-econômico. Patrimônio Cultural e sua relação com o Enoturismo. Descrição sobre o enoturista. Enoturismo em âmbito regional, nacional e internacional. Rotas enoturísticas do Brasil e do Mundo. Importância das Indicações Geográficas para o enoturismo.

## OBJETIVO GERAL

Compreender o conceito de enoturismo, assim como sua relação na história do vinho e identificar as motivações do turista em conhecer regiões vitivinícolas e as rotas enoturísticas.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Conhecer a importância do enoturismo para a vitivinicultura, conhecer as rotas enoturísticas do Brasil e do mundo, reconhecer a importância das indicações geográficas para o enoturismo.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

ALBERT, Aguinaldo Zackia, **O admirável novo mundo do vinho e as regiões emergentes**. 3ª ed. Editora SENAC São Paulo, 2006. 286 p.

DALLANHOL, E. B., TONINI, H. **Enoturismo**. Apeph, São Paulo, 2012. 140p.

FLORES, Maria Amelia Duarte; FLORES, Andiará. **Diagnóstico do enoturismo brasileiro**. Brasília, DF: SEBRAE, 2012. 122 p. ISBN 9788564104143.

HENDERSON, J. Patrick. **Sobre vinhos**. São Paulo Cengage Learning 2014 1 recurso online ISBN 9788522114757. Disponível na Biblioteca Virtual <https://pergamum.unipampa.edu.br/biblioteca> em forma de Ebook.

IBRAVIN. **Diagnóstico Enoturismo Brasileiro**. Bento Gonçalves, RS: IBRAVIN, 2013.

MACNEIL, Karen. **Bíblia do Vinho**/ 4. ed. Rio de Janeiro. Ediouro Publicações. 2003. 800p.

OLIVEIRA, J. S.; MARTINEZ, J. M.; SANTOS, L. R. Enoturismo na região da Campanha Gaúcha. Revista Brasileira de Viticultura e Enologia, n. 7, p. 118-124, 2015.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

BRASIL. Turismo Cultural: orientações básicas, Ministério do Turismo, 2006. Disponível em: [http://www.dominiopublico.gov.br/pesquisa/DetalheObraForm.do?select\\_action=&co\\_obra=82198](http://www.dominiopublico.gov.br/pesquisa/DetalheObraForm.do?select_action=&co_obra=82198).

GIRARD, S. **Vinhos do Mundo**: Larousse. São Paulo. 2008. 159p.

KAUFMANN, P. L.; MARCON, A. R **Enoturismo**: vantagens e desvantagens na Campanha Gaúcha. REVISTA BRASILEIRA DE VITICULTURA E ENOLOGIA, v.13, p.116, 2021. Disponível em: <http://https://www.enologia.org.br/default/uploads/revista/revista-90.pdf?1a553b24dc211405479d9b7819945130> Acesso em 12 set. 2022.

MARCON, A.; TAFFAREL, J. C. **Confraria do Vinho de Bento Gonçalves** -25 anos, 2022. Bento Gonçalves: Indicações Geográficas de Vinhos Brasileiros, v.1. p.200. ISBN: 9786599737909

REVISTA BRASILEIRA DE ENOLOGIA. Disponível em: <https://www.enologia.org.br/revista/downloads/1>

ZANINI, Talise Valduga. **Enoturismo no Brasil**: um estudo comparativo entre as regiões vinícolas do Vale dos Vinhedos (RS) e do Vale do São Francisco (BA/PE). Caxias do Sul: Dissertação de Mestrado, 2007.

## IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

**Componente Curricular:** Fisiologia da Videira

**Carga horária total:** 45h

**Carga horária teórica:** 30h

**Carga horária prática:** 15h

**Carga horária extensão:** 0h

**Semestre de ocorrência:** 1º semestre

## EMENTA

Introdução à fisiologia vegetal. Relações hídricas e transpiração. Nutrição mineral. Fotossíntese das espécies C3, C4 e CAM e Respiração Celular. Princípios hormonais que regulam o metabolismo dos vegetais. Fisiologia da germinação, floração, frutificação, senescência e abscisão. Fotomorfogênese e Ciclo circadiano

## OBJETIVO GERAL

Compreender a fisiologia vegetal, tendo como foco de estudo da Videira.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Compreender os processos fisiológicos responsáveis pelo metabolismo celular, a ação dos hormônios vegetais e os processos de germinação, desenvolvimento e reprodução das plantas superiores, utilizando como modelo de estudo a Videira.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

BRYANT, John A. **Fisiologia da semente**. São Paulo, SP: EPU, 1989. 86 p. (Coleção temas de biologia;).

EVERT, Ray F. Raven, **Biologia vegetal**. 8. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2014 1 recurso online ISBN 978-85-277-2384-8

FISIOLOGIA e desenvolvimento vegetal. 6. Porto Alegre ArtMed 2017 1 recurso online ISBN 9788582713679.

FUNDAMENTOS de fisiologia vegetal. Porto Alegre ArtMed 2021 1 recurso online ISBN 9786581335113.

KERBAUY, Gilberto Barbante. **Fisiologia vegetal**. 3. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2019 1 recurso online ISBN 9788527735612.

KERBAUY, Gilberto Barbante. **Fisiologia vegetal**. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2004. 452 p. ISBN 9788527709491.

LEWIS, A.J.; WALTER, R.R. **Biologia Molecular da Célula**. 2010. 1396p.

MARCOS FILHO, Júlio. **Fisiologia de sementes de plantas cultivadas**. Piracicaba, SP: Fealq, 2005. 495 p. (Biblioteca de Ciências Agrárias Luiz de Queiroz; 12).

MARENCO, Ricardo A.; LOPES, Nei F. **Fisiologia vegetal: Fotossíntese, respiração, relações hídricas e nutrição mineral**. 3. ed. Viçosa, MG: Ed. da Universidade Federal de Viçosa, 2009. 486 p. ISBN 9788572693592

RAVEN, Peter H.; EICHHORN, Susan E.; EVERT, Ray Franklin. **Biologia vegetal**. 6. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2001. 906 p. ISBN 8527706415.

SILVEIRA, Talita **Anatomia da. Fisiologia vegetal**. Porto Alegre SAGAH 2019 1 recurso online ISBN 9788595029262

TAIZ, Lincoln; ZEIGER, Eduardo. **Fisiologia vegetal**. 5. ed. -. Porto Alegre, RS: Artmed, 2010. 918 p. ISBN 9788536327952.

### **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES**

HALL, David Oakley; RAO, K. K. **Fotossíntese**. São Paulo, SP: Editora Pedagógica Universitária - E.P.U., 1980. 90 p. (Coleção temas de biologia).

MAESTRI, Moacir. **Fisiologia vegetal: exercícios práticos**. Viçosa, MG: Ed. da UFV, 1995. 91 p. (Ciências biológicas n. 20). ISBN 8572690697

OLIVEIRA, E.C. **Introdução à Biologia Vegetal**. Edusp. 2008. 266p.

SCHWAMBACH, Cornélio. **Fisiologia vegetal, introdução às características, funcionamento e estruturas das plantas e interação com a natureza**. São Paulo, Erica 2014, recurso online ISBN 9788536521572.

SUTCLIFFE, James F. **As plantas e a água**. São Paulo, SP: Editora Pedagógica Universitária - E.P.U., 1980. 126 p. (Temas de biologia; 23). ISBN 9788512922300.

SUTCLIFFE, James F. **As plantas e os sais minerais**. São Paulo, SP: Editora Pedagógica Universitária - E.P.U., 1989. 80 p. (Coleção temas de biologia; 33). ISBN 9788512923307

## **IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE**

**Componente Curricular: Mudanças climáticas na vitivinicultura**

**Carga horária total: 30h**

**Carga horária teórica: 30h**

**Carga horária prática: 0h**

**Carga horária extensão: 0h**

**Semestre de ocorrência: 1º semestre**

## **EMENTA**

Influência dos fatores climáticos no ciclo reprodutivo da videira e na qualidade das uvas. Impacto do clima na biodiversidade do vinhedo e na fitossanidade da videira. Histórico climático global e recentes mudanças climáticas. Cenários climáticos futuros e seus impactos na produção de uvas e vinhos. Recentes descobertas sobre as mudanças climáticas nas principais regiões produtoras de uva e vinho no Brasil e no mundo. Alternativas de adaptação para as mudanças climáticas na vitivinicultura.

## **OBJETIVO GERAL**

Compreender as mudanças climáticas globais históricas, atuais e seus cenários futuros. Apresentar seus impactos na produção de uvas e vinhos nas principais regiões vitivinícolas do Brasil e do mundo e alternativas para mitigar os efeitos negativos das mudanças climáticas na indústria vitivinícola

## **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Identificar a influência dos diferentes fatores climáticos na vitivinicultura.

Reconhecer os desafios causados pelas mudanças climáticas na produção de uva e vinho de qualidade.

Apresentar alternativas para combater os impactos das alterações climáticas projetadas para o futuro na produção de uvas e vinhos.

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS**

JOHNSON, Hugh. **Atlas mundial do vinho**. 6.ed. Rio de Janeiro, RJ: Nova Fronteira, 2008. 400 p.

VAUDOUR, Emmanuelle; SOTO, Concepcion Vecino. **Los terroirs vitícolas**: definiciones, caracterizacion y proteccion. Zaragoza - ESP: Acribia, 2003. 317 p.

ANGELO, Claudio. **O aquecimento global**. São Paulo, SP: Pubifolha, 2008. 125 p.

CORTESE, TATIANA TUCUNDUVA. **Mudanças climáticas** do global ao local. São Paulo Manole 2014

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES**

REICHARDT, Klaus. **Água e sustentabilidade no sistema solo-planta-atmosfera**. São Paulo Manole 2016.

GUREVITCH, Jessica. **Ecologia vegetal**. 2. Porto Alegre ArtMed 2015.

TAIZ, L. & ZEIGER, E. **Fisiologia Vegetal**. Artmed, 2004.

MARUYAMA, Shigenori. **Aquecimento global**. São Paulo, SP: Oficina de Textos, 2009. 125 p.

GORE, Albert. **Uma verdade inconveniente**: o que devemos saber (e fazer) sobre o aquecimento global. Barueri, SP: Manole, 2006. 323 p.

[IPCC — Intergovernmental Panel on Climate Change](#)

[Mudanças climáticas e doenças da videira. - Portal Embrapa](#)

## **IDENTIFICAÇÃO DA COMPONENTE**

**Componente Curricular: Cooperativismo na vitivinicultura**

**Carga horária total: 30h**

**Carga horária teórica: 30h**

**Carga horária prática: 0h**

**Carga horária extensão: 0h**

**Semestre de ocorrência: 1º semestre**

## **EMENTA**

Introdução à organização social; Epistemologia do Associativismo/cooperativismo; Origem, evolução e princípios do cooperativismo; Os diversos ramos do cooperativismo; Associativismo e cooperativismo na vitivinicultura - casos mundiais e brasileiros

## **OBJETIVO GERAL**

Estudar e compreender o cooperativismo mundial e nacional, suas origens e seu desenvolvimento.

## **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Identificar as instituições reguladoras do cooperativismo no Brasil;

Identificar os valores e os princípios do cooperativismo mundial determinados pela A.C.I;

Conhecer o processo de constituição e formação da cooperativa, bem como sua estrutura administrativa;

Apresentar a Tipologia Cooperativista – Ramos do Cooperativismo;

Conhecer e estudar os casos de cooperativismos relacionados à vitivinicultura no Brasil e no mundo.

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS**

CENZI, Nerí Luiz. **Cooperativismo**: desde as origens do projeto de lei de reforma do sistema cooperativo brasileiro. Curitiba: Juruá, 2009, 172p.

CRUZIO, Helnon de Oliveira. **Como organizar e administrar uma cooperativa**: uma alternativa para o desemprego. 4ed. Rio de Janeiro: editora F.G.V, 2005, 156p.

FUNDO INTERNACIONAL DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA (FIDA). **Manual de cooperativismo agrícola** – [Bahia] : Fundo Internacional de desenvolvimento Agrícola

(FIDA), 2019. 152p. : il. color. <http://portalsemear.org.br/publicacoes/manual-de-cooperativismo-agricola/>

PIRES , Maria Luisa Lins e Silva; SILVA, Emanuel Sampaio [ET AL]. **Cenários e Tendências do Cooperativismo**. Recife: Bagaço, 2004, 100p.

RIGO, Ariádne Scalfoni (org.) **Casos de ensino sobre cooperativismo e associativismo**. Petrolina, PE: Gráfica Franciscana, 2011, 240p.

#### **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES**

BENEVIDES, Diva Pinho. **Dicionário de Cooperativismo**. São Paulo: E. Otto Garcia Ltda. Editores, 1961.

OCB. **Orientação para constituição de cooperativas**. 3 ed. Organização das Cooperativas Brasileiras. Brasília, 1991.

OLIVEIRA, N. B. de. **Cooperativismo – Guia Prático**. 2 ed. OCERGS, Porto Alegre, 1984.

POLONIO, W. A.. **Manual das sociedades cooperativas**. 4. São Paulo Atlas 2004 1 recurso online ISBN 9788522472956

RECH, Daniel – **Cooperativas – Uma alternativa de organização popular**. Rio de Janeiro: Fase Editora.

### 3.2 Segundo Semestre

#### IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

**Componente Curricular: Viticultura I**

**Carga horária total: 45h**

**Carga horária teórica: 30h**

**Carga horária prática: 15h**

**Carga horária extensão: 0h**

**Semestre de ocorrência: 2º semestre**

**Pré-requisito: Fisiologia da videira**

#### EMENTA

Estudo do solo: Formação, Perfil, Morfologia, Fertilidade do solo. Adubação e calagem. Adubação orgânica. Introdução a climatologia agrícola: Noções sobre temperatura, radiação solar, precipitação, umidade relativa do ar e ventos. Introdução, classificação, distribuição de viticultura, implantação de vinhedos, sistemas de produção e colheitas. Influência das diferentes práticas culturais sobre a qualidade da matéria prima e suas alterações. Causas que determinam as perdas quantitativas e qualitativas nos estágios de pré e pós-colheita. Entomologia geral. Principais pragas que afetam as videiras, seus métodos de controle, inseticidas, acaricidas. Princípios ativos, recomendações técnicas de controle de pragas em viticultura.

#### OBJETIVO GERAL

Conhecer os diferentes tipos de solo, sua importância para o meio ambiente bem como seu manejo aliado ao conhecimento sobre os fatores climáticos envolvidos na produção da cultura da uva. Entender a área da viticultura e sua importância dentro do contexto socioeconômico regional fornecendo-lhe os princípios da produção..

#### OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Conhecer as noções básicas de edafologia e climatologia direcionado para a área de Viticultura;  
Conhecer as etapas de produção Vitícola, estabelecendo alternativas de técnicas empregadas na produção de uvas visando a sustentabilidade econômica, social e ambiental.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

HIDALGO, J. T.; HIDALGO, F.C. **Tratado de Viticultura**, Mundi Prensa, 4ª Ed., 2011. 2065p.

REYNIER, A. **Manual de viticultura**. Publicações Europa-América, Portugal, 2012. 497p.

GIOVANNINI, E. **Manual de Viticultura**, 2014. 253p.

GIOVANNINI, E.; MANFROI, V. **Viticultura e enologia**: elaboração de grandes vinhos nos terroirs brasileiros. Bento Gonçalves: IFRS, 2009. LEWIS, A.J.; WALTER, R.R. **Biologia Molecular da Célula**. 2010. 1396p.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

BERTONI, J.; NETO, F.L. **Conservação do Solo**. 7 edição. Editora ícone. 2005. 355p.

MALAVOLTA, E. **ABC da adubação**. 5ed. Ed Ag Ceres Ltda. 1989. 292p.

MENDONÇA, F.; OLIVERIA, I.M.D. **Climatologia. Noções básicas e climas do Brasil**. São Paulo: Oficina de texto, 2007. 206p.

REYNIER, A. **Manual de viticultura**. Publicações Europa-América, Portugal, 1986. 424p.

TROEH, F.R.; THOMPSON, L.M. **Solos e Fertilidade do Solo**. Ed. Andrei. 2007. 717p.

Periódicos online:

Associação Brasileira de Enologia (ABE); Revista Brasileira de Viticultura e Enologia. Disponível em: <http://www.enologia.org.br/feiras-e-eventos/revista-brasileira-de-viticultura-e-enologia/a-revista>

Revista Internet de Viticultura e Enologia – Infowine - Artigos técnicos – Disponível em: <http://www.infowine.com/default.asp?par=37>

Periódicos online. Disponível em: [www.periodicos.capes.gov.br](http://www.periodicos.capes.gov.br)

Sites Recomendados:

[www.ibravin.org.br](http://www.ibravin.org.br)

[www.agricultura.gov.br](http://www.agricultura.gov.br)

[:www.cnpuv.embrapa.gov.br](http://www.cnpuv.embrapa.gov.br)

## **IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE**

**Componente Curricular: Genética e Cultivares**

**Carga horária total: 30h**

**Carga horária teórica: 15h**

**Carga horária prática: 15h**

**Carga horária extensão: 0h**

**Semestre de ocorrência: 2º semestre**

## **EMENTA**

Domesticação das espécies cultivadas. Variabilidade genética e origens de *Vitis sp.* Introdução ao fitomelhoramento. Bases teórico-práticas da herança. Herança mendeliana e poligênica. Mutações na videira (apirenia). Germoplasma e descritores de *Vitis sp.* Reprodução de *Vitis sp.* e fitomelhoramento. Características qualitativas e quantitativas. Métodos de melhoramento. Introdução de espécies, cultivares, clones e transgenia. Biotecnologia no fitomelhoramento. Cultivares: porta-enxertos, americanas e híbridas para vinho comum e suco, cultivares para vinho fino e uva vinífera, cultivares para uva de mesa..

## **OBJETIVO GERAL**

Compreender as bases teórico-práticas da Genética e o Fitomelhoramento em *Vitis sp.*

## **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Abordar os principais métodos de fitomelhoramento na videira e analisar as mutações como fonte natural de variabilidade;

Reconhecer a importância dos processos de tecnologia do DNA recombinante e das ferramentas biotecnológicas usadas na modificação do material genético;

Conhecer as principais variedades e porta enxertos de videira utilizados em vinhedos comerciais.

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS**

CAMARGO, U.A.; MAIA, J.D.G.; RITSCHER, P.S. **Novas cultivares brasileiras de uva.** EMBRAPA, 2010. 64p.

BARBIERI, R.L.; STUMPF, E.R.T. **Origem e evolução das Plantas Cultivadas.** Brasília-DF Embrapa, 2008. 909 p.

EMBRAPA. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. **Melhoramento Genético da Videira** ISSN 1808-9992 documento 224. Dezembro, 2009.

RAMALHO, M. A. P. et al. **Genética na Agropecuária.** 4.a. ed. Lavras(MG): Editora UFLA, 2008. 461 p.

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES**

BRUCKNER, C.H. **Fundamentos do melhoramento de fruteiras**. UFV, 2008. 202 p.

EMBRAPA. UVA E VINHO. **BRS Margot: nova cultivar de uva para vinho tinto de mesa**. Bento Gonçalves, 2007. il., color. 1 folder.

EMBRAPA. Uvas do Brasil: **Programa de Melhoramento Genético**. Disponível em: <<http://www.cnpuv.embrapa.br/pesquisa/pmu/apresentacao.html>>. Acesso em: 05 set. 2022.

GRIFFITHS, A. J. F. et al. **Introdução à Genética**. 12 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2022. 768 p.

PIERCE, B. A. **Genética: Um enfoque Conceitual**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004. 758 p

## IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

**Componente Curricular: Matemática aplicada à vitivinicultura**

**Carga horária total: 30h**

**Carga horária teórica: 30h**

**Carga horária prática: 0h**

**Carga horária extensão: 0h**

**Semestre de ocorrência: 2º semestre**

## EMENTA

Funções. Noções de geometria analítica e geometria plana: coordenadas. Vetores. Proporções, conversões de unidades.

## OBJETIVO GERAL

Ter uma visão integrada dos conceitos básicos do Cálculo de matemática e funções. Geometria Analítica e da Álgebra Linear, dando ênfase às suas aplicações.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Compreender os cálculos necessários dentro da área de atuação;  
Ter destreza de proporções, conversões e áreas.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

RIBEIRO, Jackson. **Matemática: ciência e linguagem**. São Paulo: Scipione, 2007. 672 p.

DANTE, Luiz Roberto. **Matemática**. São Paulo: Ática, 2005. 464 p.

DANTE, Luiz Roberto. **Matemática: contexto e aplicações**. São Paulo: Ática, 2008. 736 p.

GIOVANNI, José Ruy; BONJORNO, José Roberto; BONJORNO JUNIOR, José Ruy. **Matemática fundamental: uma nova abordagem**. São Paulo: Ftd, 2002. 712 p.

SPIEGEL, M., LIU, J. **Manual de Fórmulas e Tabelas Matemáticas** – Coleção Schaum. 2. ed. Bookman, 2004. 352 p.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

ÁVILA, G. S. S. **Cálculo Diferencial e Integral**. 3. ed. Rio de Janeiro: LTC, v. 1, 306 p.

LEITHOLD, L. **Cálculo com geometria analítica**. 3. ed. São Paulo: Harbra. 1994.2 volumes.

HOWARD, A. **Cálculo** – Um Novo Horizonte. 6. ed. Bookman Editora. 2 volumes.

NOBLE, B., DANIEL, J. W. **Álgebra Linear Aplicada**. 2. ed. Prentice-Hall do Brasil, 1977. 477 p.

BOLDRINI, J. L., COSTA, S. I. R., RIBEIRO, V. L. F. F. WETZELER, H. G. **Álgebra Linear**. Unicamp, Harbra, 1978. 411 p.

MOYER, E. E. **Trigonometria** – Coleção Schaum. 3. ed. Bookman, 2003. 216 p.

RICH, B. **Geometria** – Coleção Schaum. 3. ed. Bookman, 2003. 360 p.

NEWNAN, Donald G. **Fundamentos de engenharia econômica: c2000**.

## IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

**Componente Curricular: Bioquímica Geral**

**Carga horária total: 45h**

**Carga horária teórica: 30h**

**Carga horária prática: 15h**

**Carga horária extensão: 0h**

**Pré-requisito: Química Geral**

**Semestre de ocorrência: 2º semestre**

## EMENTA

Estudo dos carboidratos, lipídios, aminoácidos, proteínas, enzimas, vitaminas e ácidos nucleicos. Oxidações biológicas. Metabolismo dos carboidratos, lipídios, proteínas. Replicação, transcrição e tradução de ácidos nucleicos. Metabolismo secundário de plantas.

## OBJETIVO GERAL

Proporcionar ao acadêmico conhecimento básico para a compreensão. Compreender da bioquímica geral básica, as principais biomoléculas, como proteínas, lipídeos, carboidratos, vitaminas e ácidos nucleicos, sendo capaz de definir, classificar, diferenciar, identificar propriedades e compreender suas transformações bioquímicas no processo metabólico.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Identificar as distintas biomoléculas, classificando-as de acordo com suas características bioquímicas;

Conhecer e aplicar técnicas de análise de biomoléculas com segurança;

Compreender a forma como as distintas biomoléculas são metabolizadas pelas plantas e microrganismos;

Estar apto a compreender os distintos processos bioquímicos nas disciplinas posteriores.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

BELLÉ, Luziane P.; SANDRI, Silvana. **Bioquímica Aplicada - Reconhecimento e Caracterização de Biomoléculas**. São Paulo: Editora Saraiva, 2014. E-book. ISBN 9788536519623. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536519623/>. Acesso em: 12 set. 2022.

BROWN, Terry A. **Bioquímica**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2018. E-book. ISBN 9788527733038. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527733038/>. Acesso em: 12 set. 2022.

LEHNINGER, Albert Lester. **Princípios de bioquímica**. 4.ed. Sao Paulo : Sarvier, 2006. 1202 p.

PRATT, Charlotte W., **Bioquímica essencial**. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2006. 716 p.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

- BETTELHEIM, Frederick A.; BROWN, William H.; CAMPBELL, Mary K.; FARRELL, Shawn O. **Introdução à química geral, orgânica e bioquímica - Combo: Tradução da 9ª edição norte-americana**. São Paulo: Cengage Learning Brasil, 2016. E-book. ISBN 9788522126361. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522126361/>. Acesso em: 12 set. 2022.
- MARZZOCO, A. **Bioquímica básica**. 3.ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2007. 386 p.
- MICHELACCI, Yara M.; OLIVA, Maria Luiza V. **Manual de práticas e estudos dirigidos: Química, Bioquímica e Biologia Molecular**. São Paulo: Editora Blucher, 2014. E-book. ISBN 9788521207856. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788521207856/>. Acesso em: 12 set. 2022.
- MORITA, Tokio.; ASSUMPCÃO, Rosely Maria Viegas. **Manual de Soluções, reagentes e solventes**. São Paulo: Blucher, 2007. 675p.
- MOURA, Roberto de Almeida et al. **Técnicas de Laboratório**. São Paulo: Atheneu, 2008. 511p.
- ZUBRICK, James W. **Manual de Sobrevivência no Laboratório de Química Orgânica - Guia de Técnicas para o Aluno, 9ª edição**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2016. E-book. ISBN 9788521630913. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788521630913/>. Acesso em: 12 set. 2022.

## **IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE**

**Componente Curricular: Análise Sensorial I**

**Carga horária total: 30h**

**Carga horária teórica: 15h**

**Carga horária prática: 15h**

**Carga horária extensão: 0h**

**Semestre de ocorrência: 2º semestre**

## **EMENTA**

Análise sensorial de alimentos e bebidas. Testes de preferência. Testes de aceitação. Grupo de foco. Mapa de preferência. Características não sensoriais e o comportamento do consumidor. Análise conjunta de fatores. Pesquisa de mercado aplicada à indústria de alimentos.

## **OBJETIVO GERAL**

Conhecer os procedimentos e técnicas utilizadas na análise sensorial com consumidores, para que o mesmo possa estabelecer as inter-relações entre o tipo de amostra a ser analisada e o tipo de teste a ser escolhido para avaliação sensorial, facilitando a obtenção e interpretação dos dados obtidos e gerando dados relevantes.

## **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Conhecer os sentidos utilizados na análise sensorial;

Preparar amostras para testes sensoriais;

Organizar o laboratório para aplicação de análise sensorial com consumidores;

Escolher o teste sensorial mais adequado para cada situação;

Aplicar testes sensoriais quantitativos e qualitativos;

Interpretar dados obtidos através de testes sensoriais.

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS**

CHAVES, José Benício P.; SPROESSER, Renato Luis. **Práticas de Laboratório de Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas**. Viçosa: UFV, 1999.

MINIM, Valéria Paula R. et al. **Análise Sensorial: Estudo com consumidores**. 2ª ed. Minas Gerais: UFV, 2010.

ROBINSON, Jancis. **Como degustar vinhos**. São Paulo: Globo, 2010.

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES**

AMARANTE, J. O. A. **Os segredos do vinho**. 3ª ed. São Paulo: Mescla, 2010.

JOHNSON, H.; ROBINSON, J. **Atlas mundial do vinho**. 6ª ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2008.

LUCKI, J. **A experiência do gosto: O mundo do vinho segundo Jorge Lucki**. São Paulo: Companhia das Letras, 2010.

NOVAKOSKI, D.; FREIRE, R. **Enogastronomia: A arte de harmonizar cardápios e vinhos**. Rio de Janeiro: Ed. Senac, 2007.

SANTOS, J. I.; SANTANA, J. M. **Comida e vinho – Harmonização essencial**. 2<sup>a</sup> ed. São Paulo: Ed. Senac, 2008.

## IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

**Componente Curricular: Propagação e Viveiros**

**Carga horária total: 45**

**Carga horária teórica: 30**

**Carga horária prática: 15**

**Carga horária extensão: 0h**

**Semestre de ocorrência: 2º semestre**

**Pré-requisito: Fisiologia da videira**

## EMENTA

Formas de propagação de plantas. Propagação sexuada e assexuada. Áreas de propagação e viveiros. Viveiros de produção de mudas. Produção de mudas de videira por enxertia a campo, de mesa e produção de estacas enraizadas. Cultura de tecidos aplicada à produção de mudas de videira e indexagem de mudas.

## OBJETIVO GERAL

Conhecer de maneira geral as formas preferenciais de propagação de videiras, bem como a sua condução em viveiros de produção de muda e sobre a indexagem de plantas.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Analisar, avaliar, orientar e fiscalizar os processos de propagação de mudas de videira preservando o ambiente e promovendo a sustentabilidade do sistema produtivo.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

CUTTER, Elizabeth G. **Anatomia vegetal: células e tecidos**. 2. ed. São Paulo, SP: Roca, 2002. 304 p. ISBN 8572410082.

FACHINELLO, Jose Carlos; NACHTICAL, Jair; HOFFMANN, Alexandre. **Propagação de Plantas Frutíferas**. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2005. 221p. ISBN 9788573833009.

SIMÃO, Salim. **Tratado de fruticultura**. Piracicaba, SP: Fundação de Estudos Agrários Luiz Queiroz - FEALQ, 1998. 760 p. ISBN 8571330026.

[www.cnpuv.embrapa.br/publica/sprod/viticultura/muda.html](http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/sprod/viticultura/muda.html)

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

BRASIL. MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUARIA E ABASTECIMENTO. **Legislação brasileira sobre sementes e mudas**. Brasília, DF: MAPA/SNPC, 2004. 121 p.

FERNANDEZ-CANO, Luis Hidalgo; TOGORES, Jose Hidalgo. **Tratado de viticultura**. 4. ed. rev. e ampl. -. Madrid ; Mexico: Mundi-Prensa, 2011. 2 v. ISBN 9788484764243.

GIOVANNINI, Eduardo. **Manual de viticultura**. Porto Alegre: Bookman, 2014. ISBN 9788582601341.

REGINA, Murillo de Albuquerque. Produção de mudas de videira pela enxertia de mesa. In: EPAMIG. Produção e certificação de mudas de plantas frutíferas. **Informe Agropecuário**, Belo Horizonte, v.23, n.216, p.25-35, 2002. Disponível em: [http://www.epamig.br/download/ia\\_216\\_producao-e-certificacao-de-mudas-frutiferas\\_2002/?wpdmdl=1466&refresh=63175940303471662474560](http://www.epamig.br/download/ia_216_producao-e-certificacao-de-mudas-frutiferas_2002/?wpdmdl=1466&refresh=63175940303471662474560). Acesso em: 06 set. 2022.

TORRES, Antonio Carlos. **Cultura de tecidos e transformação genética de plantas**. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 1998. 2 v. (510 p. ; 354p.) ISBN 8573830441. (v.1).

Sites de acesso recomendado:

[www.cnpuv.embrapa.br/publica/sprod/viticultura/muda.html](http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/sprod/viticultura/muda.html)

<http://www.agricultura.gov.br/servicos-e-sistemas/sistemas/agrofit>

[www.cnpuv.embrapa.br/publica/circular/cir074.pdf](http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/circular/cir074.pdf)

## **IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE**

**Componente Curricular: Microbiologia Geral**

**Carga horária total: 45h**

**Carga horária teórica: 30h**

**Carga horária prática: 15h**

**Carga horária extensão: 0h**

**Semestre de ocorrência: 2º semestre**

## **EMENTA**

Classificação e caracterização dos microrganismos; **BACTERIOLOGIA**: composição celular de procariotos e eucariotos; coloração de microrganismos, nutrição celular, metabolismo microbiano, controle de microrganismos, genética microbiana; **MICOLOGIA**: estrutura e composição dos fungos, nutrição e metabolismo fúngico, crescimento e reprodução; **VIROLOGIA**: estrutura viral, replicação e crescimento, patogenicidade.

## **OBJETIVO GERAL**

Compreender as estruturas que compõe os microrganismos e mecanismos gerais de sobrevivência dos mesmos..

## **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Apresentar os principais microrganismos de importância na indústria de alimentos;

Aprofundar o conhecimento relativo ao metabolismo e aos fatores de crescimento e desenvolvimentos das bactérias, dos fungos e dos vírus;

Construir e solidificar o conhecimento para as disciplinas posteriores do curso.

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS**

JAY, J.M. **Microbiologia de alimentos**. 6 ed. Porto Alegre: Artmed, 2005, 711p.

PELCZAR, M. J. **Microbiologia**: conceitos e aplicações. Vol 1. 2ed. São Paulo: Makron Books, 2005, 524p.

TRABULSI, L.R. et al. **Microbiologia**. 5ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2008, 760p.

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES**

FRANCO, B.D.G.M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008, 182p.

HIRSH, D.C.; ZEE, Y.C. **Microbiologia Veterinária**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1ed., 2003. 446p.

LACAZ RUIZ, R. **Manual prático de microbiologia básica**. Universidade de São Paulo, 2008, 129p.

RIBEIRO, M.C. **Microbiologia Prática**: aplicações de aprendizagem de microbiologia básica. São Paulo: Atheneu, 2ed. 2011, 224p.

SILVA, N.; JUNQUEIRA, V.C.A.; SILVEIRA, N.F.A.; TANIWAKI, M.H.; SANTOS, R.F.S.; GOMES, R.A.R. **Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos**. São Paulo: Varela, 2010, 624p.

PERIÓDICOS: [www.periodicos.capes.gov.br](http://www.periodicos.capes.gov.br)

## IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

**Componente Curricular: Enogastronomia**

**Carga horária total: 30 h**

**Carga horária teórica: 15**

**Carga horária prática: 15**

**Carga horária extensão: 0h**

**Semestre de ocorrência: 2º semestre**

## EMENTA

Fundamentos de harmonização, os sentidos e o processo de harmonização vinho e comida. Estilos de harmonização: contraposição e concordância; gastronomia regional e internacional. Serviço do vinho. Mise en Place. Vinho e saúde. Práticas de harmonização.

## OBJETIVO GERAL

Compreender o conceito de enogastronomia integrando a gastronomia nacional e internacional com a harmonização de vinhos.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Compreender o conceito de enogastronomia, os sentidos e o processo de harmonização entre vinho e comida;

Conhecer a relação da gastronomia local, regional e internacional com a Enogastronomia;

Conhecer e praticar as harmonizações entre vinho e comida.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

BRAUNE, Renata, **O que é gastronomia** / São Paulo, SP: Brasiliense, 2007. 98 p.

JACKSON, Ronald S.; FERNANDEZ, Luis Vaquero. **Análisis sensorial de vinos**: manual para profesionales. Zaragoza: Eitorial Acribia, 2002. 328 p. ISBN 9788420011271.

NOVAKOSKI, D.; FREIRE, R. **Enogastronomia: a arte de harmonizar cardápios e vinhos**. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 326 p., 2005.

MAGRO, Lucas D.; COSTA, Luana A. da S.; VERISSIMO, Caio M.; et al. **Enologia**. Porto Alegre: Grupo A, 2020. E-book. ISBN 9786556900971.

PRICE, Pamela Vandyke; BOTTINI, Renata Lucia \*trad. **Curiosidades sobre o vinho: brindar, beber e outras coisas a respeito**. São Paulo, SP: Ed. Senac, 2005. 237 p. ISBN 8573594470.

RABACHINO, ROBERTO. **Harmonização: o equilíbrio entre vinho e alimento**. 344 p. EDUCS- Editora da Universidade de Caxias do Sul, 2012.

ROBINSON, Jancis; ALBERT, Rosane. **Como degustar vinhos**. São Paulo, SP: Globo, 2009. 756 p. ISBN 9788525049247.

SANTOS, J.I.; SANTANA, J.M. **Comida e vinho**: harmonização essencial. São Paulo: SENAC, 2008.

SIMON, Joanna. **Vinho e comida**: um guia básico e contemporâneo das melhores combinações de vinho e comida. São Paulo, SP: Companhia das Letras, 2007. 160 p. ISBN 9788571649699.

SOUZA FILHO, Jairo Monson de. **Vinho e saúde**: 50 respostas para entender o porque a bebida de baco pode fazer bem. São Paulo, SP: Vinho&Cia - Convisao, 2014. 151 p. ISBN 9788564849013.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

ABBINAMENTI CIBO – VINO: Método Mercadini. Spazio prever Lezioni: Prever Pinerolo. p.1-19, [2012]. Tradução nossa. Disponível em: <https://www.spazioprever.it/salabar/abbinamenti/mercadini.php>

BORGES, E. P. **Harmonização**: o livro definitivo do casamento do vinho com a comida. Rio de Janeiro: Mauad X, 2007. 191 f.

DO NASCIMENTO, Roberto et al. **A enogastronomia como produto turístico**: dinâmicas territoriais no vale dos vinhedos–RS/Brasil. Tourism and Hospitality International Journal, v. 6, n. 2, 2016.

HENDERSON, J. Patrick. **Sobre vinhos**. São Paulo Cengage Learning 2014 1 recurso online ISBN 9788522114757. Disponível na Biblioteca Virtual <https://pergamum.unipampa.edu.br/biblioteca> em forma de Ebook.

LONA, A.A. **Vinhos**: degustação, elaboração e serviço. Porto Alegre: AGE, 1999.

MANFIO, Vanessa. **A articulação entre turismo, vinho e a gastronomia na região da Campanha Gaúcha**, Brasil. *Ágora*, v. 21, n. 1, p. 35-41, 2019.

MIRANDA, Rodolfo José Meyer. **O design na potencialização de experiências emocionais na enogastronomia**. 2012.

NOVAKOSKI, Deise; FREITAS, Armando. **Vinho**: castas, regiões produtoras e serviço. 2.ed. Rio de Janeiro, RJ: SENAC Nacional, 2008. 169 p. ISBN 9788574582573.

PHILIPPI, Sonia T.; COLUCCI, Ana Carolina A. **Nutrição e gastronomia**. Barueri. Editora Manole, 2018. E-book. ISBN 9788520462393.

SIMON, J. **Vinho e comida**. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.

## IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

**Componente Curricular: Ampelografia**

**Carga horária total: 30h**

**Carga horária teórica: 15h**

**Carga horária prática: 15h**

**Carga horária extensão: 0h**

**Semestre de ocorrência: 2º semestre**

## EMENTA

Anatomia, Morfologia e Taxonomia da Videira. Identificação das Cultivares de Videira. Herbário. Melhoramento Vegetal.

## OBJETIVO GERAL

Caracterizar as diferentes formas de caracterização e identificação de espécies e variedades de videira.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Analisar e identificar espécies e variedades de videira.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

APPEZZATO-DA-GLORIA, Beatriz; CARMELLO-GUERREIRO, Sandra Maria. **Anatomia vegetal**. Viçosa, MG: Ed. da UFV, 2004. 438 p. ISBN 8572691626

CUTTER, E.G. **Anatomia Vegetal**. Parte I. Células e Tecidos. Ed. Roca. 2 ed. 2002, 304p.

FIKLER, Raquel. **Anatomia e morfologia vegetal**. Porto Alegre SAGAH 2018 1 recurso online ISBN 9788595028647

FACHINELLO, Jose Carlos; NACHTICAL, Jair; HOFFMANN, Alexandre. **Propagação de Plantas Frutíferas**. EMBRAPA. Brasília, 2005, 221p.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

FERNANDEZ-CANO, Luis Hidalgo; TOGORES, Jose Hidalgo. **Tratado de viticultura**. 4. ed. rev. e ampl. -. Madrid ; Mexico: Mundi-Prensa, 2011. 2 v. ISBN 9788484764243.

GIOVANNINI, Eduardo. **Manual de viticultura**. 1. Porto Alegre Bookman 2014 1 recurso online ISBN 9788582601341.

EVERT, Ray F. **Raven, biologia vegetal**. 8. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2014 1 recurso online ISBN 978-85-277-2384-8

STUMPF, Elisabeth Regina Tempel. **Origem e evolução de plantas cultivadas**. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2008. 909 p. ISBN 9788573832211.

TORRES, Antonio Carlos. **Cultura de tecidos e transformação genética de plantas**. - Brasília, DF: Embrapa, 1998. 2 v. (510 p. ; 354p.) ISBN 8573830441 (v.1).

Sites de acesso recomendado:

[www.cnpuv.embrapa.br/publica/](http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/)

## IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

**Componente Curricular: Extensão Universitária em Viticultura I**

**Carga horária total: 60h**

**Carga horária teórica: 0h**

**Carga horária prática: 0h**

**Carga horária extensão: 60h**

**Semestre de ocorrência: 2º semestre**

## EMENTA

Ações extensionistas vinculadas a programas/projetos institucionais desenvolvidos na(s) área(s) temática(s) de viticultura.

## OBJETIVO GERAL

Desenvolver atividades de extensão que possibilitem uma maior interação transformadora entre a UNIPAMPA e a sociedade, por meio da produção e da aplicação do conhecimento, em articulação permanente com o ensino e a pesquisa.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Orientar segmentos sociais na instalação de vinhedo urbano;

Orientar na produção de uva em espaços públicos e privados;

Integrar a comunidade no espaço acadêmico em visitas técnicas e guiadas.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

ANDRADE, Rubya Mara Munhoz de. A extensão universitária e a democratização do ensino na perspectiva da universidade do encontro/Rubya Mara Munhoz de Andrade. - 2019. 241. **Tese (Doutorado)** - programa de Pós-Graduação em Educação, PUCRS. Disponível em [https://moodle.unipampa.edu.br/moodle/pluginfile.php/421303/mod\\_resource/content/1/Tese\\_Rubya%20Mara%20Munhoz%20de%20Andrade.pdf](https://moodle.unipampa.edu.br/moodle/pluginfile.php/421303/mod_resource/content/1/Tese_Rubya%20Mara%20Munhoz%20de%20Andrade.pdf).

BRASIL. Lei nº 10.172, de 9 de janeiro de 2001. Aprova o Plano Nacional de Educação e dá outras providências. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 10 jan. 2001.

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Resolução nº7, de 18 de dezembro de 2018. Estabelece as **Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira** e regimenta o disposto na Meta 12.7 da Lei nº 13.005/2014, que aprova o Plano Nacional de Educação - PNE 2014-2024 e dá outras providências. Disponível em: <[http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com\\_docman&view=download&alias=104251-rces007-18&category\\_slug=dezembro-2018-pdf&Itemid=30192](http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=104251-rces007-18&category_slug=dezembro-2018-pdf&Itemid=30192)> Acesso em: 04 set. 2019.

DE MELO NETO, José Francisco. Extensão Universitária: bases ontológicas. Extensão universitária: diálogos populares, 2002.

FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS. Política Nacional de Extensão Universitária, Manaus, 2012.

FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS. Plano Nacional de Extensão Universitária. Coleção Extensão Universitária FORPROEX, vol. I, 1998.

FREIRE, Paulo. **Extensão ou comunicação**. 16 ed. Rio de Janeiro; Paz e Terra, 2013.

NOGUEIRA, A.C.O; LOPES, D.O. HETSPER. R.V. **Cadernos de Formação: Reflexões e Práticas Extensionistas na Unipampa**. 1º Ed. Bagé, 2016 Disponível em: <<http://porteiros.r.unipampa.edu.br/portais/proext/files/2016/10/Ebook-NOGUEIRA-LOPES-e-HETSPER-RPEU.pdf>>.

SANTOS, B. S. **A universidade no século XXI: para uma reforma democrática e emancipatória da Universidade**. São Paulo: Cortez, 2004. (Coleção questões da Nossa Época, v 120)

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA. **Resolução 317 de 29 de abril de 2021**. Regulamenta a inserção das atividades de extensão nos cursos de graduação, presencial e a distância, da Universidade Federal do Pampa.. Disponível em <[https://sites.unipampa.edu.br/consuni/files/2021/05/res--317\\_2021-politica-de-extensao.pdf](https://sites.unipampa.edu.br/consuni/files/2021/05/res--317_2021-politica-de-extensao.pdf)>, Acesso em 02 ju. 2021.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

BRASIL. MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUARIA E ABASTECIMENTO. **Legislação brasileira sobre sementes e mudas**. Brasília, DF: MAPA/SNPC, 2004. 121 p.

FERNANDEZ-CANO, Luis Hidalgo; TOGORES, Jose Hidalgo. **Tratado de viticultura**. 4. ed. rev. e ampl. -. Madrid ; Mexico: Mundi-Prensa, 2011. 2 v. ISBN 9788484764243.

GIOVANNINI, Eduardo. **Manual de viticultura**. 1. Porto Alegre Bookman 2014 1 recurso online ISBN 9788582601341.científica. 7. Rio de Janeiro Atlas 2017 1 recurso online ISBN 9788597011845.

MARENCO, Ricardo A.; LOPES, Nei F. **Fisiologia vegetal: Fotossíntese, respiração, relações hídricas e nutrição mineral**. 3. ed. Viçosa, MG: Ed. da Universidade Federal de Viçosa, 2009. 486 p. ISBN 9788572693592

RAVEN, Peter H.; EICHHORN, Susan E.; EVERT, Ray Franklin. **Biologia vegetal**. 6. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2001. 906 p. ISBN 8527706415.

SIMÃO, Salim. **Tratado de fruticultura**. Piracicaba, SP: Fundação de Estudos Agrários Luiz Queiroz - FEALQ, 1998. 760 p. ISBN 8571330026.

### 3.3 Terceiro Semestre

#### IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

**Componente Curricular: Gestão administrativa em vitivinicultura**

**Carga horária total: 45 h**

**Carga horária teórica: 45 h**

**Carga horária prática: 0h**

**Carga horária extensão: 0h**

**Semestre de ocorrência: 3º semestre**

#### EMENTA

A natureza da administração de empresas; a administração de empresas vitivinícolas; a administração da produção; administração de recursos humanos e de pessoas; administração financeira; administração recursos materiais, patrimônio e logística. A prática administrativa em vinícolas e vinhedos; a administração e a empresa sustentável;

#### OBJETIVO GERAL

Compreender a importância da gestão e da administração de empresas, em especial na vitivinicultura.

#### OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Compreender os fatores que possibilitam o melhor funcionamento da empresa;

Entender a importância da sustentabilidade nas empresas vitivinícolas.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

CHIAVENATO, Idalberto. **Administração para todos** ingressando no mundo da gestão de negócios. 3. São Paulo Atlas 2021 1 recurso online ISBN 9786559770380.

DAFT, Richard L. **Administração**. 3. São Paulo: Cengage Learning, 2017. – recurso online ISBN 9788522125258

MAXIMIANO, Antônio César Amaru. **Teoria geral da administração: da revolução urbana à revolução digital**. São Paulo: Atlas, 2007.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

BEIERLEIN, J.; SCHNEEBERGER, K.; OSBURN, D. **Principles os Agribusiness Management**. Long Grove, Waveland, 2008

CHIAVENATO, I. **Introdução a teoria geral da administração**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004

CHIAVENATO, IDALBERTO, **Administração para não-administradores :a gestão de negócios ao alcance de todos / Sao Paulo : Saraiava, 2008. 272..**

CHIAVENATO, Idalberto. **Fundamentos de administração** os pilares da gestão no planejamento, organização, direção e controle das organizações para incrementar competitividade e sustentabilidade. 2. São Paulo Atlas 2021 1 recurso online ISBN 9788597027549.

MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. **Teoria geral da administração** da revolução urbana à revolução digital. 8. São Paulo Atlas 2017 1 recurso online ISBN 9788597012460.

MINTZBERG, H. et al. **Safári de Estratégia**: um roteiro pela selva do planejamento estratégico. 2. ed. Porto Alegre: Bookman, 2010.

OLIVEIRA, Djalma de Pinho Rebouças de. **Fundamentos de Administração**: conceitos e práticas essenciais. São Paulo: Atlas, 2009 STONER, J. A. F.; FREEMAN, R. E. Administração. 5. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2012

## IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

**Componente Curricular:** Bioestatística

**Carga horária total:** 45h

**Carga horária teórica:** 45h

**Carga horária prática:** 0h

**Carga horária extensão:** 0h

**Semestre de ocorrência:** 3º semestre

**Pré-requisito:** Matemática Aplicada à Vitivinicultura

## EMENTA

Conceitos básicos de estatística descritiva. Correlação e regressão. Elementos de probabilidade. Inferência estatística: intervalo de confiança e testes de hipótese. Testes estatísticos clássicos.

## OBJETIVO GERAL

Fornecer conhecimentos básicos de estatística e sua utilização na coleta, organização, discussão, análise e interpretação de dados.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Identificar o elemento objeto de estudo e o fenômeno ou característica que será observado;

Reconhecer os métodos de amostragem e a forma de organização e análise dos dados;

Aplicar os métodos de tratamento estatístico dos dados e das técnicas de inferência dos dados.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

BERQUO, Elza Salvatori; LIONS, J. L. \*coord.; SOUZA, Jose Maria Pacheco de. **Bioestatística**. 2. ed. São Paulo, SP: EPU, 2006. 350 p.

HAIR, Joseph F. **Análise multivariada de dados**. 6. ed. Porto Alegre, RS: Bookman, 2009. 688 p.

FONTELLES, Mauro Jose. **Bioestatística: aplicada a pesquisa experimental**. São Paulo, SP: Editora Livraria da Física, 2012. 406 p. ISBN 9788578611385.

PARENTI, Tatiana Marques da Silva. **Bioestatística**. Porto Alegre SER - SAGAH 2018 1. E-books. ISBN 978859502207

TRIOLA, Mario. **Introdução à Estatística**. 9ª edição. LTC. 2005

VIEIRA, Sonia. **Introdução à Bioestatística**. 3ª edição. Elsevier. 1980.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

ANÁLISE multivariada de dados. 6. Porto Alegre Bookman 2009 1. E-books. ISBN 9788577805341.

CALLEGARI-JACQUES, Sidia M. **Bioestatística: princípios e aplicações**. Porto Alegre, RS: Artmed, 2003. 255 p. ISBN 8536300924.

FERREIRA, Daniel. **Estatística Básica**. Editora UFLA. 2005.

GLANTZ, Stanton A. **Princípios de bioestatística**. 7. Porto Alegre AMGH 2014 1 recurso online ISBN 9788580553017

PAULINO, Carlos Daniel. **Análise de dados categorizados**. São Paulo Blucher 2006. E-book. ISBN 9788521216537.

PAGANO, Marcello; GAUVREAU, Kimberlee. **Princípios de bioestatística**. 2.ed. São Paulo, SP: Thomson, 2006. 506 p.

ROSNER, Bernard. **Fundamentos de bioestatística**. São Paulo Cengage Learning 2018 1. E-books. ISBN 978852212666

SAMPAIO, Ivan B. M. *Estatística Aplicada à Experimentação Animal*. 3ª edição. FEPMVZ - Editora. 2007.

VIEIRA, Sonia. **Bioestatística tópicos avançados**: testes não paramétricos, testes diagnósticos, medidas de associação e concordância. 4. Rio de Janeiro GEN Guanabara Koogan 2018 1. E-books. ISBN 9788595156524

VIEIRA, Sonia. **Introdução à bioestatística**. 6. Rio de Janeiro GEN Guanabara Koogan 2021 1. E-books. ISBN 9788595158566

PERIÓDICOS: [www.periodicos.capes.gov.br](http://www.periodicos.capes.gov.br)

<http://www.enologia.org.br/pt/feiras-e-eventos/revista-brasileira-de-viticultura-e-enologia>

## **IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE**

**Componente Curricular: Análise Sensorial II**

**Carga horária total: 30h**

**Carga horária teórica: 15h**

**Carga horária prática: 15h**

**Carga horária extensão: 0h**

**Semestre de ocorrência: 3º semestre**

**Pré-requisito: Análise sensorial I**

## **EMENTA**

Tópicos em análise sensorial de vinhos. Elementos de análise sensorial: análise visual, olfativa, gustativa e tátil. Identificação de produtos: análise sensorial para diferenciação de vinhos tintos, brancos, rosados, espumantes, varietais e cortes (“blends”; “assemblages”). Treinamento olfativo: círculo de aromas dos vinhos. Treinamento gustativo: quanto à concentração de acidez, doçura, álcool, taninos, SO<sub>2</sub> em vinhos, e identificação de defeitos nos vinhos. Avaliação global de vinhos.

## **OBJETIVO GERAL**

Conhecer os procedimentos de análise sensorial de vinhos. Estar habilitado e treinado para análise técnica de vinhos brancos, rosés, tintos e espumantes, podendo emitir percepções e pareceres das amostras avaliadas.

## **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Conhecer os sentidos utilizados na análise sensorial de vinhos brancos, rosés, tintos e espumantes;

Preparar amostras para testes sensoriais de vinhos brancos, rosés, tintos e espumantes;

Organizar o laboratório para aplicação de análise sensorial de vinhos brancos, rosés, tintos e espumantes;

Escolher o teste sensorial mais adequado para a avaliação de amostras de vinhos brancos, rosés, tintos e espumantes;

Diferenciar características dos diferentes tipos de vinhos incluindo varietais e assemblages

Identificar entre diferentes amostras as alterações nas concentrações de acidez, tanicidade, doçura, álcool, anidrido sulfuroso e defeitos nos vinhos;

Interpretar dados obtidos através de testes sensoriais.

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS**

CHAVES, José Benício P.; SPROESSER, Renato Luis. **Práticas de Laboratório de Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas**. Viçosa: UFV, 1999.

EDER, Reinhard; ESCOBAR, Jaime Esain. **Defectos del vino: reconocimiento, prevencion, correccion**. Zaragoza - ESP: Acribia, 2000. 229 p. ISBN 8420010642.

LUCKI, J. **A experiência do gosto: O mundo do vinho segundo Jorge Lucki**. São Paulo: Companhia das Letras, 2010.

ROBINSON, Jancis. **Como degustar vinhos**. São Paulo: Globo, 2010.

### **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES**

AMARANTE, J. O. A. **Os segredos do vinho**. 3ª ed. São Paulo: Mescla, 2010.

JOHNSON, H.; ROBINSON, J. **Atlas mundial do vinho**. 6ª ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2008.

NOVAKOSKI, D.; FREIRE, R. **Enogastronomia: A arte de harmonizar cardápios e vinhos**. Rio de Janeiro: Ed. Senac, 2007.

RIBÉREAU-GAYON, Pascal. DUBOURDIEU, Denis; DONECHE, Bernard; LONVAUD, Aline. **Handbook of enology** – The microbiology of wine and vinifications. 2ªed. Chichester: John Wiley & Sons, LTD, 2006.

RIBÉREAU-GAYON, Pascal. DUBOURDIEU, Denis; DONECHE, Bernard; LONVAUD, Aline. **Handbook of enology** – The Chemistry of wine: stabilization and treatments. 2ªed. Chichester: John Wiley & Sons, LTD, 2006.

SANTOS, J. I.; SANTANA, J. M. **Comida e vinho – Harmonização essencial**. 2ª ed. São Paulo: Ed. Senac, 2008.

## IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

**Componente Curricular: Química e Bioquímica Enológica**

**Carga horária total: 60h**

**Carga horária teórica: 45h**

**Carga horária prática: 15h**

**Carga horária extensão: 0h**

**Semestre de ocorrência: 3º semestre**

**Pré-requisitos: Química geral, Bioquímica geral**

## EMENTA

Ácidos orgânicos do vinho, álcoois e outros produtos voláteis, glicídios, extrato seco e minerais, substâncias nitrogenadas, compostos fenólicos e compostos aromáticos dos vinhos.

## OBJETIVO GERAL

Compreender e avaliar a química e bioquímica envolvida na produção e qualidade dos diferentes tipos de vinhos produzidos.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Conhecer os principais componentes químicos e processos bioquímicos envolvidos na maturação da uva, transformação do mosto em vinho e transformações químicas do vinho durante sua maturação e no seu envelhecimento.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

GIRARD, Guillaume. **Bases científicas y tecnológicas de la enología**. Zaragoza - ESP: Acribia, 2004. 238 p.

RIBEREAU-GAYON, Pascal. **Handbook of enology: the chemistry of wine, stabilization and treatments**. 2. ed. West Sussex, EN: Wiley, 2007. 441 p.

CLARKE, Ronald J. **Química del flavor del vino**. Zaragoza - ESP: Acribia, 2004. 337 p.

MARIN, Fernando Zamora. **Elaboracion y crianza del vino tinto: aspectos científicos y prácticos**. Madrid - ESP: AMV ediciones, 2003. 255 p

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

HIDALGO TOGORES, J. **Tratado de enología**, volume 1 Ediciones Mundi-Prensa. Madrid, Espanha. (2003)

FLANZY, C. **Enología: Fundamentos científicos y tecnológicos**. Vol. I e II. Madrid: Mundi-Prensa, 2000. 782p.

OIV. Normas y documentos técnicos. Disponível em: <https://www.oiv.int/es/normas-y-documentos-tecnicos/www.periodicos.capes.gov.br>

REVISTA BRASILEIRA DE VITICULTURA E ENOLOGIA. Bento Gonçalves, RS: Associação Brasileira de Enologia, 2009.

VIGARA, Juan J. M. **Química Enológica**. 1Ed. Madrid: Mundi-Prensa, 2010. 511p.

## IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

**Componente Curricular:** Microbiologia Enológica

**Carga horária total:** 45h

**Carga horária teórica:** 30h

**Carga horária prática:** 15h

**Carga horária extensão:** 0h

**Semestre de ocorrência:** 3º semestre

**Pré-requisitos:** Microbiologia geral

## EMENTA

Grupos microbianos de interesse na enologia; leveduras vínicas e processo fermentativo: fermentação alcoólica, leveduras selecionadas; bioconversão do ácido málico; alterações do vinho de origem microbiana; estabilização microbiológica dos vinhos.

## OBJETIVO GERAL

Conhecer a microbiologia enológica possibilitando entender a interação dos elementos da microbiologia e da biotecnologia relacionados com a biotransformação do mosto da uva em vinho.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Reconhecer os principais microrganismos presente durante o processo de produção do vinho e estará capacitado a manejar seu crescimento através dos conhecimentos adquiridos;

Entender os processos metabólicos das leveduras e das bactérias lácticas e acéticas;

Relacionar o conhecimento do metabolismo dos microrganismos com os processos de produção de vinhos;

Entender o necessário para o manejo da fermentação alcoólica e malolática.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

RIBÉREAU-GAYON, P.; DUBORDIEU, D.; DONÈCHE, B.; LONVAUD, A. Handbook of enology: the **Microbiology of wine and vinifications**. 2ed. Chichester: John Wiley, 2006. v.1, 497p.

RIBÉREAU-GAYON, P.; GLORIES, Y.; MAUJEAN, A.; DUBOURDIEU, D. **Handbook of enology: the chemistry of wine: stabilization and treatments**. 2 ed. Chichester: John Wiley, 2006. v.2, 441p.

ZOECKLEIN, B. W. **Análisis y producción de vino**. Zaragoza: Acribia, 2001, 634p

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

JAY, J.M. **Microbiologia de alimentos**. 6 ed. Porto Alegre: Artmed, 2005, 711p.

PELCZAR, M. J. **Microbiologia**: conceitos e aplicações. Vol 1. 2ed. São Paulo: Makron Books, 2005, 524p.

FRANCO, B.D.G.M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008, 182p.

SILVA, N.; JUNQUEIRA, V.C.A.; SILVEIRA, N.F.A.; TANIWAKI, M.H.; SANTOS, R.F.S.; GOMES, R.A.R. **Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos**. São Paulo: Varela, 2010, 624p

TRABULSI, L.R. et al. **Microbiologia**. 5ed. São Paulo: Atheneu, 2008, 760p.

## **IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE**

**Componente Curricular: Higiene na indústria enológica**

**Carga horária total: 30h**

**Carga horária teórica: 30h**

**Carga horária prática: 0h**

**Carga horária extensão: 0h**

**Semestre de ocorrência: 3º semestre**

**Pré-requisitos: Microbiologia geral**

## **EMENTA**

Estudo dos conceitos de higiene em indústrias de alimentos e bebidas. Estudo sobre microrganismos e sujidades contaminantes no processo de vinificação. Métodos de controle de microrganismos, limpeza e sanitização aplicados a indústria vinícola. Tratamento e qualidade da água utilizada na higienização de equipamentos, utensílios e estrutura física da vinícola. Agentes químicos e físicos utilizados para limpeza e sanitização da vinícola

## **OBJETIVO GERAL**

Compreender os conhecimentos gerais sobre higiene na indústria de alimentos e vinícola. Desenvolver e gerenciar a limpeza da vinícola (infraestrutura, equipamentos e utensílios), com base em conceitos de higienização, sanitização, contaminantes e agentes de limpeza e sanitização. Relacionar programas de higienização com Boas Práticas de Fabricação (BPF).

## **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Entender a importância da higiene na indústria vitivinícola;

Identificar os pontos e os momentos críticos relacionados à higiene em vinícolas durante o processo de produção de vinhos;

Identificar os perigos sanitários enquanto enólogos;

Produzir vinhos de alta qualidade e sem defeitos sensoriais oriundos de contaminações químicas, físicas ou biológicas;

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS**

ANDRADE, N.J.A.; PINTO, C.L.O. **Higienização na indústria de alimentos**. CPT: Viçosa, MG, 2008, 368p.

GIOVANNINI, E.; MANFROI, V.; **Viticultura e enologia**: Elaboração dos grandes vinhos nos terroirs brasileiros. Bento Gonçalves: IFRS, 2009. 344p.

RIBEREAU GAYON, Pascal. **Tratado de Enología**: Microbiología del Vino Vinificaciones. 1ª ed. Buenos Aires: Hemisferio Sur, 2003.

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES**

BOULTON, Roger B.; MARCHENA, Concepcion Llaguno; SERRANO, Jose Miguel Diaz. **Teoria y practica de la elaboracion del vino**. Zaragoza - ESP: Acribia, 1995. 636 p. ISBN 8420009784.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**. 3ª ed. São Paulo: Manole, 2008.

RIEDEL, G. **Controle Sanitário dos Alimentos**. 3ª ed. São Paulo: Atheneu, 2007. 455p.

GERMANO, M.I.S. **Treinamento de manipuladores de alimentos**: fator de segurança alimentar e promoção da saúde. São Paulo: Livraria Varela, 2003/ Higiene Alimentar, 2003.

SEIFFERT, M. E. B. ISO14001: **Sistemas de Gestão Ambiental**. São Paulo: Atlas, 2010.

ZOECKLEIN, Bruce W.; MACARRON, Emilia Latorre; ZOECKLEIN, Bruce W. **Analisis y produccion de vino**. Zaragoza - ESP: Acribia, 2001. 613 p. ISBN 8420009369.

## **IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE**

**Componente Curricular: Extensão Universitária em Viticultura II**

**Carga horária total: 60h**

**Carga horária teórica: 0h**

**Carga horária prática: 0h**

**Carga Horária Extensão: 60h**

**Semestre de ocorrência: 3º semestre**

## **EMENTA**

Ações extensionistas vinculadas a programas/projetos institucionais desenvolvidos na(s) área(s) temática(s) de viticultura.

## **OBJETIVO GERAL**

Desenvolver atividades de extensão que possibilitem uma maior interação transformadora entre a UNIPAMPA e a sociedade, por meio da produção e da aplicação do conhecimento, em articulação permanente com o ensino e a pesquisa.

## **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Orientar segmentos sociais na condução de vinhedos, tanto no rural quanto no urbano.  
Orientar na produção de uva em espaços públicos e privados;  
Integrar a comunidade no espaço acadêmico em visitas técnicas e guiadas.

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS**

ANDRADE, Rubya Mara Munhoz de. A extensão universitária e a democratização do ensino na perspectiva da universidade do encontro/Rubya Mara Munhoz de Andrade. - 2019. 241. Tese (Doutorado) - programa de Pós-Graduação em Educação, PUCRS. Disponível em [https://moodle.unipampa.edu.br/moodle/pluginfile.php/421303/mod\\_resource/content/1/Tese\\_Rubya%20Mara%20Munhoz%20de%20A%20ndrade.pdf](https://moodle.unipampa.edu.br/moodle/pluginfile.php/421303/mod_resource/content/1/Tese_Rubya%20Mara%20Munhoz%20de%20A%20ndrade.pdf).

BRASIL. Lei nº 10.172, de 9 de janeiro de 2001. Aprova o Plano Nacional de Educação e dá outras providências. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 10 jan. 2001.

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Resolução nº7, de 18 de dezembro de 2018. Estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira e regimenta o disposto na Meta 12.7 da Lei nº 13.005/2014, que aprova o Plano Nacional de Educação - PNE 2014-2024 e dá outras providências. Disponível em: <[http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com\\_docman&view=download&alias=104251-rces007-18&category\\_slug=dezembro-2018-pdf&Itemid=30192](http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=104251-rces007-18&category_slug=dezembro-2018-pdf&Itemid=30192)> Acesso em: 04 set. 2019.

DE MELO NETO, José Francisco. Extensão Universitária: bases ontológicas. Extensão universitária: diálogos populares, 2002.

FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS. Política Nacional de Extensão Universitária, Manaus, 2012.

FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS. Plano Nacional de Extensão Universitária. Coleção Extensão Universitária FORPROEX, vol. I, 1998.

FREIRE, Paulo. Extensão ou comunicação. 16 ed. Rio de Janeiro; Paz e Terra, 2013.

NOGUEIRA, A.C.O; LOPES, D.O. HETSPER. R.V. Cadernos de Formação: Reflexões e Práticas Extensionistas na Unipampa. 1º Ed. Bagé, 2016 Disponível em: <<http://porteiras.r.unipampa.edu.br/portais/proext/files/2016/10/Ebook-NOGUEIRA-LOPES-e-HETSPER-RPEU.pdf>>.

SANTOS, B. S. A universidade no século XXI: para uma reforma democrática e emancipatória da Universidade. São Paulo: Cortez, 2004. (Coleção questões da Nossa Época, v 120)

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA. Resolução 317 de 29 de abril de 2021. Regulamenta a inserção das atividades de extensão nos cursos de graduação, presencial e a distância, da Universidade Federal do Pampa.. Disponível em <[https://sites.unipampa.edu.br/consuni/files/2021/05/res--317\\_2021-politica-de-extensao.pdf](https://sites.unipampa.edu.br/consuni/files/2021/05/res--317_2021-politica-de-extensao.pdf)>, Acesso em 02 ju. 2021.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

BRASIL. MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUARIA E ABASTECIMENTO. **Legislação brasileira sobre sementes e mudas**. Brasília, DF: MAPA/SNPC, 2004. 121 p.

FERNANDEZ-CANO, Luis Hidalgo; TOGORES, Jose Hidalgo. **Tratado de viticultura**. 4. ed. rev. e ampl. -. Madrid ; Mexico: Mundi-Prensa, 2011. 2 v. ISBN 9788484764243.

GIOVANNINI, Eduardo. **Manual de viticultura**. 1. Porto Alegre Bookman 2014 1 recurso online ISBN 9788582601341.científica. 7. Rio de Janeiro Atlas 2017 1 recurso online ISBN 9788597011845.

MARENCO, Ricardo A.; LOPES, Nei F. **Fisiologia vegetal: Fotossíntese, respiração, relações hídricas e nutrição mineral**. 3. ed. Viçosa, MG: Ed. da Universidade Federal de Viçosa, 2009. 486 p. ISBN 9788572693592

RAVEN, Peter H.; EICHHORN, Susan E.; EVERT, Ray Franklin. **Biologia vegetal**. 6. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2001. 906 p. ISBN 8527706415.

SIMÃO, Salim. **Tratado de fruticultura**. Piracicaba, SP: Fundação de Estudos Agrários Luiz Queiroz - FEALQ, 1998. 760 p. ISBN 8571330026.

## **IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE**

**Componente Curricular: Viticultura II**

**Carga horária total: 30h**

**Carga horária teórica: 15h**

**Carga horária prática: 15h**

**Carga horária extensão: 0h**

**Semestre de ocorrência: 3º semestre**

**Pré-requisitos: Viticultura I**

## **EMENTA**

Princípios Básicos de Fitopatologia. Ciclo anual da vinha. Calendário Vitícola. A dormência. Relação entre o ciclo do aparelho vegetativo e do aparelho reprodutor. Os meristemas da vinha, brotos axilares, construção do ramo e correlações entre brotos. Poda seca e verde. Fertilidade e frutificação. Sistemas de condução. Radiação solar. Fotossíntese da videira. Incidência do clima no desenvolvimento e maturação da vinha. O clima da Serra Gaúcha, região da campanha e nordeste brasileiro. Zoneamento vitícola.

## **OBJETIVO GERAL**

Compreender de maneira geral o manejo de um Vinhedo Comercial.

## **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Estar capacitado a atuar em todos os segmentos do setor vitícola

Compreender a influencia da qualidade da uva e competitividade dos vinhos e derivados da uva e do vinho

Compreender e estabelecer sistemas de produção.

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS**

BERGAMIN FILHO, A.; KIMAT, H.; AMORIN, L. **Manual de Fitopatologia: vol. 1 – princípios e conceitos.** São Paulo: Ceres, 2005. 663p.

HIDALGO, J. T.; HIDALGO, F.C. **Tratado de Viticultura,** Mundi Prensa, 4ª Ed., 2011. 2065p.

SOARES, J.M. **A Vitivinicultura no Semiárido Brasileiro.** Embrapa, 2009. 756p.

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES**

KUHN, G.B. **Uva para processamento: Produção.** Embrapa, 2003. 134p.

MANICA, I.; POMMER, C.V. **Uva.** Cinco Continentes, 2006. 185p.

NACHTIGAL, J.C.; MAZZAROLO, A. **Uva.** Embrapa, 2008. 202p.

REYNIER, A. **Manual de viticultura**. Publicações Europa-América, Portugal, 2012. 497p.

SIMÃO, S. **Tratado de Fruticultura**. FEALQ, 1998. 760p.

SITES E PERIODICOS RECOMENDADOS:

[www.ibravin.org.br](http://www.ibravin.org.br)

[www.agricultura.gov.br](http://www.agricultura.gov.br)

[www.periodicos.capes.gov.br](http://www.periodicos.capes.gov.br)

[www.cnpuv.embrapa.gov.br](http://www.cnpuv.embrapa.gov.br)

## **IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE**

**Componente Curricular: Fitossanidade I**

**Carga horária total: 45**

**Carga horária teórica: 30**

**Carga horária prática: 15**

**Carga horária extensão: 0h**

**Semestre de ocorrência: 3º semestre**

**Pré-requisitos: Viticultura I**

## **EMENTA**

Introdução, histórico e importância da Fitossanidade na cultura da videira. Estudo de plantas espontâneas, insetos, ácaros e doenças no cultivo da videira durante o primeiro semestre do ano. Sintomatologia, diagnose, epidemiologia, efeitos na produtividade dos vinhedos e qualidade das uvas, assim como seus métodos de controle. Tratores vitícolas e seus motores, transmissões e tecnologia embarcada. Máquinas para implantação de vinhedo, e tratamentos culturais (pré-podadora, podadora de precisão, roçadoras e controle alternativo de invasoras, entre outros).

## **OBJETIVO GERAL**

Entender a importância da área da Fitossanidade na cultura da videira, identificar pragas de importância econômica que podem ocorrer no primeiro semestre do ano, ter um maior entendimento sobre as formas de controle destas, bem como conhecer as máquinas agrícolas empregadas nesta etapa de desenvolvimento da vinha.

## **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Reconhecer os insetos, ácaros, doenças e plantas invasoras que ocorrem no primeiro semestre do ano, bem como decidir os métodos, os princípios ativos dos produtos para o controle dos mesmos;

Familiarizar-se com as máquinas agrícolas com potencial de emprego vitícola, despertar a capacidade para a identificação e diferenciação para a seleção de tratores, implementos e máquinas que auxiliem na condução do vinhedo nessa fase de desenvolvimento.

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS**

AMORIM, Lilian; BERGAMIN FILHO, Armando; KIMATI, Hiroshi (Coords.) **Manual de fitopatologia**. 4. ed. São Paulo, SP: Agronômica Ceres, 2005. 2 v. ISBN 9788531800436.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Uva para processamento: fitossanidade**. Thor Vinícius Martins Fajardo, editor técnico. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica; Bento Gonçalves, RS: Embrapa Uva e Vinho, 2003. 128p. (Frutas do Brasil; 35). ISBN 8573832118.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Uva de mesa: fitossanidade**. Mirtes Freitas Lima, editora técnica. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2012. 111 p. (Frutas do Brasil). ISBN 9788570351364.

MOURA, Alesandra dos S. *et al.* **Entomologia Agrícola**. Porto Alegre: Grupo A, 2021. E-book. ISBN 9786556900032.

DALMOLIN, Diego A. da; SILVA, Kelly Justin; LIMA, Rejayne B.; *et al.* **Fitopatologia**. Porto Alegre: Grupo A, 2020. E-book. ISBN 9786556900056.

FONSECA, Eliene Maciel dos S.; ARAÚJO, Rosivaldo Cordeiro D. **Fitossanidade: princípios básicos e métodos de controle de doenças e pragas**. São Paulo: Editora Saraiva, 2014. E-book. ISBN 9788536530956.

FERNANDEZ-CANO, Luis Hidalgo; TOGORES, Jose Hidalgo. **Tratado de viticultura**. 4. ed. rev. e ampl. -. Madrid ; Mexico: Mundi-Prensa, 2011. 2 v. ISBN 9788484764243.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

ALFENAS, Acelino Couto; MAFIA, Reginaldo Goncalves. **Métodos em fitopatologia**. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2007. ISBN 9788572693028.

GULLAN, P.J; CRANSTON, P.S. **Insetos: Fundamentos da Entomologia**. 5. ed. Porto Alegre: Grupo GEN, 2017. E-book. 9788527731188.

ORTIZ-CANAVATE, Jaime. **Tractores: tecnica y seguridad**. Madrid: Mundi-Prensa, 2005. 209 p. ISBN 9788484762409.

MIZUBUTI, Eduardo Seiti Gomide; MAFFIA, Luiz Antonio. **Introdução à fitopatologia**. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2006. (Cadernos didáticos; 115). ISBN 8572692592

TRIPLEHORN, Charles A. **Estudo dos insetos**. 2. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2016. E-book. ISBN 9788522124978.

TRIGIANO, Robert N.; DUARTE, Valmir; MORAES, Marcelo Gravina de; WINDHAM, Alan S.; WINDHAM, Mark T. **Fitopatologia: conceitos e exercícios de laboratório**. 2. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2010. 576 p. ISBN 9788536323428.

ZERBINI JR., Francisco Murilo; CARVALHO, Murilo Geraldo de; ZAMBOLIM, Eunize Maciel. **Introdução à virologia vegetal**. Viçosa, MG: Ed. da UFV, 2002. 145 p. (Caderno didático; 87). ISBN 8572691138.

SILVEIRA, Gastão Moraes da. **Os cuidados com o trator**. Viçosa, MG: Aprenda Fácil Editora, 2001. 309 p. (Série Mecanização; v. 1). ISBN 9788588216860.

VIEIRA, Luciano Baiao; LOPES, José Dermeval Saraiva. **Manutenção de tratores agrícolas**. Viçosa, MG: CPT, 2000. 62 p. (Mecanização; 271).

SiITES E PERIODICOS RECOMENDADOS:  
<http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/sprod/viticultura/>  
<http://www.agricultura.gov.br/servicos-e-sistemas/sistemas/agrofit>

## **IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE**

**Componente Curricular:** Economia Rural

**Carga horária total:** 45 h

**Carga horária teórica:** 45h

**Carga horária prática:** 0h

**Carga horária extensão:** 0h

**Semestre de ocorrência:** 3º semestre

## **EMENTA**

Noções básicas de economia. Sistemas Econômicos. Teoria do consumidor, Teoria da produção. Economia da organização. Políticas Públicas Agropecuárias, O setor rural no contexto macroeconômico. Estudos de caso.

## **OBJETIVO GERAL**

Conhecer os conceitos e instrumentos básicos de análise da Economia. Compreender as questões econômicas relacionadas à realidade do enólogo, especialmente as questões da economia rural brasileira, com foco na microeconomia e economia da organização. Conhecer o contexto macroeconômico brasileiro

## **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Compreender a economia aplicada ao setor vitivinícola e os impactos das dinâmicas econômicas no setor.

Conhecer e identificar os fatores que influenciam a oferta e a demanda no setor vitivinícola;

Compreender como as políticas públicas influenciam os mercados vitivinícolas;

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS**

BATALHA, M. O. (org). **Gestão Agroindustrial**. 4. São Paulo Atlas 2021 1 (recurso online) ISBN 9788597028065.

VARIAN, H. **Microeconomia**: princípios básicos. Rio de Janeiro: Campus, 1999.

VASCONCELLOS, M.. S; PINHO, D.B. **Manual de Economia**. São Paulo: Editora Saraiva. 5ª Ed. 2005

ROSSETTI, J. P. **Introdução à Economia**. São Paulo. Editora Atlas. 21ª Ed. 2016 (Biblioteca On-line)

VASCONCELLOS, M. A. S. de. **Fundamentos de economia** 6ª ed. – São Paulo: Atlas, 2019 (Biblioteca On-line)

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES**

ARBAGE, A. P. **Fundamentos de Economia Rural**. Chapecó, Argos, 2012

PENROSE, EDITH. **A teoria do Crescimento da Firma**. Unicamp, 2006.

NEVES, M. F. **Agronegócio e desenvolvimento sustentável**. Rio de Janeiro: Atlas, 2007.

ROSSETTI, J. P. **Introdução à Economia**. São Paulo. Editora Atlas. 20<sup>a</sup> Ed. 2009

SANTOS, G. J.; MARION, J. C. **Administração de custos na agropecuária**. São Paulo: Atlas, 1996.

VASCONCELLOS, M. A. S. de. **Economia: micro e macro**: teoria e exercícios, glossário com os 300 principais conceitos econômicos. 5<sup>a</sup> ed. – São Paulo: Atlas, 2011. (Biblioteca On-line)

### 3.4 Quarto Semestre

#### IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

**Componente Curricular: Matemática Financeira aplicada à vitivinicultura**

**Carga horária total: 30h**

**Carga horária teórica: 30h**

**Carga horária prática: 0h**

**Carga horária extensão: 0h**

**Semestre de ocorrência: 4º semestre**

#### EMENTA

Sistemas de Capitalização Simples e Compostos. Amortização de Empréstimos. Taxa Interna de Retorno. Análise de Investimentos.

#### OBJETIVO GERAL

Dominar os principais cálculos da matemática financeira para avaliar a viabilidade financeira de investimento e de empreendimentos

#### OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Compreender a importância da taxa de juros nas atividades vitivinícolas.  
Analisar oferta de crédito e negociações financeiras.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

CRESPO, A. A.. **Matemática Comercial e Financeira Fácil**. São Paulo: Saraiva, 2002

PINHEIRO, CARLOS ALBERTO ORGE. **Matemática Financeira Sem o Uso de Calculadoras Financeiras**, 2ª edição revisada, Ciência Moderna, 2009. 6 exemplares.

SILVA, André Luiz Carvalhal da. **Matemática financeira aplicada**. São Paulo: Atlas, 3ª edição –(Coleção Coppead de Administração).

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

TOSI, ARMANDO JOSÉ. **Matemática financeira com utilização da HP -12C**. 2ª edição São Paulo: Atlas, 2009.

CANO, W. **Introdução à Economia: uma abordagem crítica**. São Paulo: UNESP, 2007.

CASAROTTO Filho, Nelson. **Análise de investimentos** : matemática financeira, engenharia econômica, tomada de decisão, estratégia empresarial /2010.

EHRlich, PIERRE JACQUES. **Engenharia econômica** : avaliação e seleção de projetos de investimento: 2005.

HIRSCHFELD, HENRIQUE. **Engenharia econômica e análise de custos** : aplicações praticas para economistas, engenheiros, analistas de investimentos e administradores: 2009.

TORRES, OSWALDO FADIGAS FONTES. **Fundamentos da engenharia econômica e da análise econômica de projetos**: 2006.

Newnan, Donald G. **Fundamentos de engenharia econômica**: c2000.

## IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

**Componente Curricular: Fitossanidade II**

**Carga horária total: 45h**

**Carga horária teórica: 30h**

**Carga horária prática: 15h**

**Carga horária extensão: 0h**

**Semestre de ocorrência: 4º semestre**

**Pré-requisitos: Fitossanidade I**

## EMENTA

Sintomatologia, diagnose, acompanhamento, monitoramento e controle fitossanitário de acordo com os estádios fenológicos da videira durante no segundo semestre do ano.

Máquinas empregadas nos tratamentos culturais (desfolhadoras, despontadoras, atomizadores) e colheita de uvas; noções de gerenciamento de operações mecanizadas

## OBJETIVO GERAL

Reconhecer insetos, ácaros, doenças e plantas invasoras que ocorrem no segundo semestre do ano, bem como decidir os métodos, os princípios ativos dos produtos; bem como as opções de máquinas com potencial desempenho na rotina do vinhedo, visando boas práticas de manejo e produção, com maior rentabilidade e/ou uvas de qualidade.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Entender como as principais doenças e insetos causam danos à cultura da videira, bem como identificar sintomas causados por estes, decidir métodos e formas de controle dos mesmos.

Despertar sobre o potencial das máquinas agrícolas a serem empregadas na viticultura

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

AMORIM, Lilian; BERGAMIN FILHO, Armando; KIMATI, Hiroshi (Coords.) **Manual de fitopatologia**. 4. ed. São Paulo, SP: Agronômica Ceres, 2005. 2 v. ISBN 9788531800436.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Uva para processamento: fitossanidade**. Thor Vinícius Martins Fajardo, editor técnico. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica; Bento Gonçalves, RS: Embrapa Uva e Vinho, 2003. 128p. (Frutas do Brasil; 35). ISBN 8573832118.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Uva de mesa: fitossanidade**. Mirtes Freitas Lima, editora técnica. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2012. 111 p. (Frutas do Brasil). ISBN 9788570351364.

FERNANDEZ-CANO, Luis Hidalgo; TOGORES, Jose Hidalgo. **Tratado de viticultura**. 4. ed. rev. e ampl. -. Madrid ; Mexico: Mundi-Prensa, 2011. 2 v. ISBN 9788484764243.

MOURA, Alesandra dos S. et al. **Entomologia Agrícola**. Porto Alegre: Grupo A, 2021. E-book. ISBN 9786556900032.

DALMOLIN, Diego A. da; SILVA, Kelly Justin; LIMA, Rejayne B.; et al. **Fitopatologia**. Porto Alegre: Grupo A, 2020. E-book. ISBN 9786556900056.

FONSECA, Eliene Maciel dos S.; ARAÚJO, Rosivaldo Cordeiro D. **Fitossanidade: princípios básicos e métodos de controle de doenças e pragas**. São Paulo: Editora Saraiva, 2014. E-book. ISBN 9788536530956.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

ALFENAS, Acelino Couto; MAFIA, Reginaldo Gonçalves. **Métodos em fitopatologia**. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2007. ISBN 9788572693028.

GULLAN, P.J; CRANSTON, P.S. **Insetos: Fundamentos da Entomologia**. 5. ed. Porto Alegre: Grupo GEN, 2017. E-book. 9788527731188.

MIZUBUTI, Eduardo Seiti Gomide; MAFFIA, Luiz Antonio. **Introdução à fitopatologia**. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2006. (Cadernos didáticos; 115). ISBN 8572692592

REYNIER, Alain; GONZALEZ, J. A. de La Iglesia; RUIZ, V. Sotes. **Manual de viticultura: guia técnica de viticultura**. 6. ed. 497 p. ISBN 847114946x.

TRIPLEHORN, Charles A. **Estudo dos insetos**. 2. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2016. E-book. ISBN 9788522124978.

TRIGIANO, Robert N.; DUARTE, Valmir; MORAES, Marcelo Gravina de; WINDHAM, Alan S.; WINDHAM, Mark T. **Fitopatologia: conceitos e exercícios de laboratório**. 2. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2010. 576 p. ISBN 9788536323428.

ZERBINI JR., Francisco Murilo; CARVALHO, Murilo Geraldo de; ZAMBOLIM, Eunize Maciel. **Introdução à virologia vegetal**. Viçosa, MG: Ed. da UFV, 2002. 145 p. (Caderno didático; 87). ISBN 8572691138.

SILVA, Rui Corrêa da. **Máquinas e equipamentos agrícolas**. São Paulo Erica 2019 1 recurso online (Eixos). ISBN 9788536530994.

Siites e Periodicos Recomendados

<http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/sprod/viticultura>  
<http://www.agricultura.gov.br/servicos-e-sistemas/sistemas/agrofit>

/

## **IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE**

**Componente Curricular: Projeto articulador I**

**Carga horária total: 15h**

**Carga horária teórica: 15h**

**Carga horária prática: 0h**

**Carga horária extensão: 0h**

**Carga horária extensão: 0h**

**Semestre de ocorrência: 4º semestre**

## **EMENTA**

Elaboração de projetos de pesquisa relacionados à Viticultura.

### **OBJETIVO GERAL**

Ser capaz de construir um projeto de pesquisa na área de Viticultura.

### **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Conhecer estudos verticais de problemáticas relacionadas a projetos em Viticultura.

Analisar a viabilidade de projetos vitícolas.

Conhecer as principais bases científicas e de dados do setor vitícola

### **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS**

CARVALHO, M.C. **Construindo o saber**. Papyrus, 2011. 224p.

GIL, A.C. **Como Elaborar Projetos de Pesquisa**. Atlas, 2010. 184p.

HIDALGO, J. T.; HIDALGO, F.C. **Tratado de Viticultura**, Mundi Prensa, 4ª Ed., 2011. 2065p.

### **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES**

ABREU, A.S. **Curso de Redação**. Ática Universidade, 2004. 168p.

ALVES, R. **Filosofia da Ciência**. Edições Loyola, 2011. 238p.

BECHARA, E. **Moderna Gramática Portuguesa**. Editora Lucena, 2009. 671p.

MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. **Fundamentos de metodologia científica**. 7ª ed. São Paulo: Atlas, 2010.

SEVERINO, A.J. **Metodologia do Trabalho Científico**. Cortez, 2007. 304p.

**SITES E PERIODICOS RECOMENDADOS:**

<http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/>

[www.periodicos.capes.gov.br](http://www.periodicos.capes.gov.br)

[www.infowine.com.br](http://www.infowine.com.br)

[www.sciencedirect.com](http://www.sciencedirect.com)

<http://www.enologia.org.br/pt/feiras-e-eventos/revista-brasileira-de-viticultura-e-enologia>

## **IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE**

**Componente Curricular: Legislação Enológica**

**Carga horária total: 30h**

**Carga horária teórica: 30h**

**Carga horária prática: 00h**

**Carga horária extensão: 0h**

**Semestre de ocorrência: 4º semestre**

## **EMENTA**

Legislação nacional do vinho e dos derivados da uva e do vinho. Normas e leis estabelecidas pela Organização Internacional da Uva e do Vinho – OIV e pelo Mercosul.

## **OBJETIVO GERAL**

Conhecer as principais legislações vigentes para a produção de vinhos e derivados da uva e do vinho nos países produtores, bem como as normas e leis que o Brasil deve se adequar para a produção de vinhos nacionais e para exportação.

## **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Conhecer as normas vigentes para a elaboração de vinhos e derivados da uva e do vinho nacionais e em outros países

Entender as normas de exportação de vinhos nacionais.

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS**

GOVERNO FEDERAL. **Legislação federal.** Disponível em: <http://www4.planalto.gov.br/legislacao/portal-legis/legislacao-1/leis-ordinarias>

MERCOSUL. **Normativas dos órgãos decisórios do Mercosul.** Disponível em: <https://www.mercosur.int/pt-br/documentos-e-normativa/normativa/>

OIV. Normas y documentos técnicos. Disponível em: <https://www.oiv.int/es/normas-y-documentos-tecnicos>

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES**

GOMES, Jose Carlos. **Legislação de alimentos e bebidas.** 3. ed. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2011. 663 p.

<http://www.uvibra.com.br/home>

<https://www.uvibraconsevitis-rs.com.br/pt>

<https://www.gov.br/pt-br/orgaos/ministerio-da-agricultura-pecuaria-e-abastecimento>

<https://www.gov.br/inpi/pt-br>

## **IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE**

**Componente Curricular: Operações Pré-fermentativas**

**Carga horária total: 45 h**

**Carga horária teórica: 30 h**

**Carga horária prática: 15 h**

**Carga horária extensão: 0h**

**Semestre de ocorrência: 4º semestre**

**Pré-requisitos: Química e bioquímica enológica**

## **EMENTA**

Colheita e transporte das uvas. Operações de recepção das uvas, avaliação e controle de qualidade das uvas. Técnicas para obtenção de mostos tintos, brancos e rosados. Equipamentos utilizados. Utilização de métodos e tecnologias contra oxidação. Clarificações do mosto. Correções do mosto.

## **OBJETIVO GERAL**

Conhecer amplamente os processos pré-fermentativos da indústria enológica, tendo a capacidade de atuar diretamente na definição do ponto de colheita da uva, avaliação da qualidade da uva dentro da vinícola e definindo os processos escolhidos para o tratamento inicial da fruta na indústria enológica.

## **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Conhecer os processos de colheita e transporte da uva;

Avaliar corretamente a qualidade da uva recebida na indústria;

Estar apto a decidir qual o processamento inicial deve ser utilizado em diferentes tipos e qualidades de uva;

Conhecer os equipamentos e insumos utilizados na recepção da uva na indústria enológica;

Estar apto a orientar correções e clarificações de mosto da uva;

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS**

HERNANDEZ, Manuel Ruiz. **Tratado de vinificación en tinto**. AMV Ediciones. Madrid, Espanha. (2004)

GIRARD, Guillaume. **Bases científicas y tecnológicas de la enología**. Ed. Acribia, S. A. Zaragoza, Espanha. (2004)

DELANOË, D; MAILLARD, C; MAISONDIEU, D. **El Vino: del análisis a la elaboración**. Ed. Acribia, S. A. Zaragoza, Espanha. (2003)

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES**

GIRARD, Sylvie. **Vinhos do mundo**. Ed. Larousse. São Paulo, Brasil. (2008)

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa Uva e Vinho - Publicações;  
Disponível em: <http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/sprod/>

Revista Internet de Viticultura e Enologia – Infowine - Artigos técnicos – Disponível em:  
<http://www.infowine.com/default.asp?par=37>

JACKSON, Ronald S;. Wine Science: Principles and Applications Disponível em:  
<http://www.sciencedirect.com/science/book/9780123814685>

Periódicos online [www.periodicos.capes.gov.br](http://www.periodicos.capes.gov.br)

## IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

**Componente Curricular: Gestão de Pessoas**

**Carga horária total: 45h**

**Carga horária teórica: 45h**

**Carga horária prática: 0h**

**Carga horária extensão: 0h**

**Semestre de ocorrência: 4º semestre**

## EMENTA

Gestão de pessoas. Evolução e tendências. Desafios para a gestão de pessoas. O profissional de gestão de pessoas. O Papel de Planejador Estratégico; de selecionador; de avaliador; de analista de cargos e salários; de educador corporativo; de motivador; de líder. Programa Nacional de Direitos Humanos (Decreto 7037 de 21 de dezembro de 2009) e Diretrizes Curriculares Nacionais para educação das relações étnico-raciais e para o ensino de história e cultura afro-brasileira e indígena (lei n. 11645 de 10 de 03 de 2008); resolução CNE/CP n°1 de 17 de junho de 2004. Acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida (Lei n° 10.098/2000).

## OBJETIVO GERAL

Analisar o processo de evolução da Gestão de Pessoas, buscando o ajuste na relação indivíduo x organização a partir da compreensão das estratégias e dos aspectos técnicos utilizados para o gerenciamento humano nas organizações.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Identificar o novo papel dos recursos humanos nas organizações.

Reconhecer os desafios da gestão de pessoas.

Avaliar o futuro da gestão de pessoas nas organizações aproximando ao agronegócio.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

ARAÚJO, Luis César Gonçalves D.; GARCIA, Adriana A. **Gestão de Pessoas: Estratégias e Integração Organizacional** - Edição Compacta, 2ª edição.: Grupo GEN, 2014. E-book. ISBN 9788522491292. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522491292/>. Acesso em: 29 set. 2022.

CARVALHO, Antonio Vieira D.; NASCIMENTO, Luiz Paulo D.; SERAFIM, Oziléa Clen G. **Administração de Recursos Humanos** - Volume 1: 2ª edição revista.: Cengage Learning Brasil, 2016. E-book. ISBN 9788522126255. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522126255/>. Acesso em: 29 set. 2022.

GIL, Antonio C. **Gestão de Pessoas - Enfoque nos Papéis Estratégicos**, 2ª edição. . Grupo GEN, 2016. E-book. ISBN 9788597009064. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597009064/>. Acesso em: 29 set. 2022.

### **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES**

SNELL, Scott A.; NORRIS, Shad S.; BOHLANDER, George W. **Administração de recursos humanos**. . Cengage Learning Brasil, 2020. E-book. ISBN 9788522128952. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522128952/>. Acesso em: 29 set. 2022.

CHIAVENATO, Idalberto. **Recursos Humanos - O Capital Humano das Organizações**. . Grupo GEN, 2020. E-book. ISBN 9788597025170. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597025170/>. Acesso em: 29 set. 2022.

MARRAS, Jean P. **Administração de recursos humanos**. . Editora Saraiva, 2016. E-book. ISBN 978-85-472-0109-8. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-472-0109-8/>. Acesso em: 29 set. 2022.

MORENO, Amanda Izabelle. **Administração de cargos e salários**. Curitiba, PR: Intersaberes, 2014. 258 p. ISBN 97885821299944.

PERIÓDICOS DA ÁREA: RAE, RAUSP, HS MANAGEMENT, RECAPE, DENTRE OUTROS.

## **IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE**

**Componente Curricular: Viticultura III - Sistemas de produção não convencional de uvas**

**Carga horária total: 45h**

**Carga horária teórica: 30h**

**Carga horária prática: 15h**

**Carga horária extensão: 0h**

**Semestre de ocorrência: 4º semestre**

**Pré-requisitos: Viticultura II**

## **EMENTA**

Agroecologia; Sistemas de Produção de Uvas Não Convencionais: Orgânico, Biodinâmico, Natural e, Agroecológico.

## **OBJETIVO GERAL**

Compreender de forma teórica e prática diferentes sistemas de produção além do convencional, visando a sustentabilidade do meio produtivo, boas práticas de manejo e produção de uvas de qualidade.

## **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Conhecer os impactos dos sistemas convencionais de produção agrícolas.

Compreender os seguintes sistemas não-convencionais da viticultura: agroecológico; orgânico; biodinâmico, entre outros.

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS**

AQUINO, A.M.; ASSIS, R.L. **Agroecologia: Princípios e técnicas para uma agricultura orgânica sustentável**. Brasília-DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2005. 517p.

GLIESSMAN, S. R. **Agroecologia: Processos Ecológicos em Agricultura Sustentável**. Porto Alegre – RS: UFRGS, 4ª Ed., 2009. 658p.

PRIMAVESI, A. **Manejo Ecológico do Solo**. São Paulo – SP: Nobel, 2002, 549p. MARCOS FILHO, Júlio. **Fisiologia de sementes de plantas cultivadas**. Piracicaba, SP: Fealq, 2005. 495 p. (Biblioteca de Ciências Agrárias Luiz de Queiroz; 12).

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES**

BERGAMIN FILHO, A.; KIMAT, H.; AMORIN, L. **Manual de Fitopatologia: vol. 1 – princípios e conceitos**. São Paulo: Ceres, 2005. 663p.

BUENO, V.H.P. **Controle Biológico de Pragas**. Editora UFLA, 2009. 430p.

HIDALGO, J. T.; HIDALGO, F.C. **Tratado de Viticultura**, Mundi Prensa, 4<sup>a</sup> Ed., 2011. 2065p.

LORENZI, H. **Plantas Daninhas do Brasil**. Instituto Plantarum, 2008, 615p.

SILVA, A.A.; SILVA, J.F. **Tópicos em Manejo de Plantas Daninhas**. Editora UFV, 2008, 367p.

SITES E PERIODICOS RECOMENDADOS:

<http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/sprod/viticultura/>

<http://www.agricultura.gov.br/servicos-e-sistemas/sistemas/agrofit>

## **IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE**

**Componente Curricular:** Nutrição mineral e Fertilidade do Solo aplicada a Viticultura

**Carga horária total:** 30h

**Carga horária teórica:** 30h

**Carga horária prática:** 0h

**Carga horária extensão:** 0h

**Semestre de ocorrência:** 4º semestre

## **EMENTA**

Introdução à edafologia e fertilidade do solo; princípios de nutrição mineral de plantas; principais aspectos envolvendo a dinâmica dos nutrientes minerais essenciais; adubação mineral (NPK, macro secundários e micronutrientes); adubação orgânica; compostagem e vermicompostagem; acidez e calagem; coleta e interpretação de solos agrícolas; recomendação de adubação e calagem para a videira.

## **OBJETIVO GERAL**

Conhecer fundamentos e conceitos da fertilidade do solo; saber realizar amostragem do solo e planta, interpretação e recomendação de adubação para a cultura da videira; realizar um manejo sustentável da adubação do solo

## **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Conhecer os aspectos da relação solo-planta;

Conhecer os aspectos relacionados à fertilidade do solo e produtividade agrícola; – Entender os fatores que influenciam o crescimento e desenvolvimento das plantas;

Conhecer a dinâmica dos elementos requeridos à nutrição de plantas (nitrogênio, fósforo, potássio, enxofre, micronutrientes);

Estudar a acidez do solo e sua correção;

Entender as diferenças da adubação orgânica e mineral

Estudar os fertilizantes e suas características;

Avaliar a fertilidade do solo e realizar a recomendação de fertilizantes;

Estudar os aspectos relacionados ao manejo da adubação e a sustentabilidade da atividade agrícola.

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS**

Adilson de Paula Almeida de Aguiar; produção de Marcos Orlando de Oliveira. ADUBACAO de pastagens [dvd]. Viçosa, MG: CPT, 2006. 1 DVD (74 min). (Série Pastagens e alimentação animal; 5543).

BRAZÃO E SILVA, Sérgio. **Análise de solo para ciências agrárias**. 2.ed. Belém, PA: Edufra, 2018 11 recurso online Disponível em: <https://portaleditora.ufra.edu.br/images/Analise-de-Solos.pdf> . Acesso em: 13 nov. 2020.

CIÊNCIAS do solo e fertilidade. Porto Alegre SAGAH 2018 1 recurso online ISBN 9788595028135.

COMPOSTAGEM e vermicompostagem de resíduos sólidos: resultados de pesquisas acadêmicas. São Paulo, SP: Blucher, 2017. 266 p ISBN 9788580392371. Disponível em: <https://doi.org/10.5151/9788580392371> . Acesso em: 13 ago. 2021.

EPSTEIN, Emanuel; BLOOM, Arnold J. **Nutrição mineral de plantas: princípios e perspectivas**. 2. ed. Londrina, PR: Editora Planta, 2006. 402 p. ISBN 9788599144030

INACIO, Caio de Teves; MILLER, Paul Richard Momsen. **Compostagem: ciência e prática para a gestão de resíduos orgânicos**. Rio de Janeiro, RJ: Embrapa solos, 2009. 156 p. ISBN 8585864316.

MALAVOLTA, Eurípedes. **ABC da adubação**. 5. ed. São Paulo, SP: Ceres, 1989. 292 p. ISBN 8531800021.

MOURA, José Carlos de; PEDREIRA, Carlos Guilherme Silveira. **Fertilidade do solo para pastagens produtivas: anais...** Piracicaba, SP: Fundação de Estudos Agrários Luiz de Queiroz - FEALQ, 2004. 480 p

TROEH, Frederick R.; THOMPSON, Louis M. **Solos e fertilidade do solo**. 6. ed. São Paulo, SP: Andrei, 2007. 718 p. ISBN 9788574763453

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

MOREIRA, Fatima M. S. **Biodiversidade do solo em ecossistemas brasileiros**. Lavras, MG: Universidade Federal de Lavras, 2008. 768 p. ISBN 9788587692504.

REICHARDT, Klaus. **Solo, planta e atmosfera conceitos, processos e aplicações**. 3. São Paulo Manole 2016 1 recurso online ISBN 9788520451038.

TROEH, F.R.; THOMPSON, L.M. **Solos e fertilidade dos solos**. Ed. Andrei, 2007.

TSUIOSHI, Yamada. **Fósforo na agricultura brasileira**. Ed. Potafós. 2004.

TSUIOSHI, Yamada. **Nitrogênio e enxofre na agricultura brasileira**. Ed. Potafós, 2007.

TSUIOSHI, Yamada. **Potássio na Agricultura brasileira**. Ed. Potafós. 2005.

## **IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE**

**Componente Curricular: Produção de uva de mesa e suco**

**Carga horária total: 30h**

**Carga horária teórica: 15h**

**Carga horária prática: 15h**

**Carga horária extensão: 0h**

**Semestre de ocorrência: 4º semestre**

**Pré-requisitos: Viticultura I**

## **EMENTA**

Estudo das respostas do manejo aplicado à videira visando a melhoria na qualidade da uva destinada ao consumo in natura e à produção de sucos e uvas passa. Detalhamento, com enfoque na experiência prática. Das técnicas que possibilitem melhorar a qualidade e a comercialização dos cachos produzidos e destinados ao consumo in natura, assim como expor ao aluno as técnicas de manejo e materiais utilizados no cultivo protegido de uva para mesa e suco. Caracterização e estudo das técnicas de manejo de colheita, passificação e comercialização do produto de forma a adequar-se às exigências do mercado mundial de uvas de mesa. Pós-colheita de uva de mesa.

## **OBJETIVO GERAL**

Atuar no segmento de uva de mesa e de suco, a fim de melhorar a qualidade e competitividade da uva de mesa e de suco.

## **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Conhecer e identificar os principais cultivares de uva de mesa e de suco;

Compreender as principais práticas culturais para melhoria na qualidade da uva de mesa e de suco;

Compreender o sistema de cultivo protegido para uva de mesa;

Conhecer os aspectos relacionados a melhoria na qualidade de cachos para uva de mesa;

Conhecer os aspectos relacionados a colheita e pós-colheita para uva de mesa.

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS**

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Uva de mesa: produção: aspectos técnicos.** Editora técnica Patrícia Coelho de Souza Leão. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2001. 348 p. (Frutas do Brasil; 13). ISBN 8573831138.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Uva para processamento: Produção.** Editor técnico Gilmar Barcelos Kuhn. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2003. 134p. (Frutas do Brasil; 34). ISBN 8573831936

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Uva: o produtor pergunta, a Embrapa responde.** Editores técnicos Adriano Mazzarolo e Jair Costa Nachtigal. Brasília, DF:

Embrapa Informação Tecnológica, 2008. 202p. (Coleção 500 perguntas; 500 resposta). ISBN 9788573834406.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Uva de Mesa: Pós-colheita**. Editora técnica Maria Auxiliadora Lima. 2. ed. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2007. 77p. (Frutas do Brasil; 12). ISBN 9788573834178.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Uva para processamento: fitossanidade**. Thor Vinícius Martins Fajardo, editor técnico. Brasília, DF: Embrapa informação Tecnológica; Bento Gonçalves, RS: Embrapa Uva e Vinho, 2003. 128p. (Frutas do Brasil; 35). ISBN 8573832118.

FERNANDEZ-CANO, Luis Hidalgo; TOGORES, José Hidalgo. **Tratado de viticultura**. 4. ed. rev. e ampl. Madrid: Mundi-Prensa, 2011. 2 v. ISBN 9788484764243.

MANICA, Ivo; POMMER, Celso V. (Edit.) **Uva: do plantio a produção, pós-colheita e mercado**. Porto Alegre: Cinco Continentes, 2006. 185p.

SIMÃO, Salim. **Tratado de fruticultura**. Piracicaba, SP: Fundação de Estudos Agrários Luiz Queiroz - FEALQ, 1998. 760 p. ISBN 8571330026.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **A Vitivinicultura no Semiárido Brasileiro**. Editores técnicos Patrícia Coelho de Souza Leão, Vitor Manfroi e José Monteiro. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2009. 756p. ISBN 9788573834604.

SITES E PERIODICOS RECOMENDADOS:

[www.ibravin.org.br](http://www.ibravin.org.br)

[www.agricultura.gov.br](http://www.agricultura.gov.br)

[www.periodicos.capes.gov.br](http://www.periodicos.capes.gov.br)

[www.cnpuv.embrapa.gov.br](http://www.cnpuv.embrapa.gov.br)

<http://www.sciencedirect.com/>

## **IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE**

**Componente Curricular: Experimentação Vitivinícola**

**Carga horária total: 45h**

**Carga horária teórica: 30h**

**Carga horária prática: 15h**

**Carga horária extensão: 0h**

**Semestre de ocorrência: 4º semestre**

**Pré-requisito: Bioestatística**

## **EMENTA**

1.Princípios básicos da estatística experimental 2. Planejamento experimental 3. Teste de hipótese 4. Fontes de Erro experimental 5. Fator de Tratamento 6. Delineamento completamente casualizados 7. Delineamento Blocos completos casualizados 8. Delineamento Quadrado Latino 9. Análises Complementares em experimentos uni fatoriais 10. Análise de experimentos fatoriais 11. Análises Complementares em experimentos fatoriais.

## **OBJETIVO GERAL**

Conhecer a estatística experimental e softwares estatísticos aplicados à vitivinicultura.

## **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Conhecer a análise de dados e softwares estatísticos;  
Saber como interpretar análises estatísticas computacionais.

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS**

CALEGARE, Alvaro Jose de Almeida. **Introdução ao delineamento de experimentos**. 2. São Paulo Blucher 2009 1. E-books. ISBN 9788521215455

CRUZ, C.D. PROGRAMA GENES - **Aplicativo Computacional em Genética e Estatística**. Editora UFV. Viçosa - MG. 442p. 1997.

CRUZ, C.D. e REGAZZI, A.J. **Modelos Biométricos Aplicados ao Melhoramento Genético**. 2a. Edição. Editora UFV. Viçosa, MG. 390p. 1997

HAIR, Joseph F. **Análise multivariada de dados**. 6. ed. Porto Alegre, RS: Bookman, 2009. 688 p. ISBN 9788577804023.

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES**

**ANÁLISE multivariada de dados**. 6. Porto Alegre Bookman 2009 1. E-books. ISBN 9788577805341

CARVALHO, F.I.F; LORENCETTI, C.; BENIN, G. **Estimativas e implicações da correlação no melhoramento vegetal**. Pelotas: Editora da UFPel, 2004. 142p.

CLARK, Jeffrey. **Estatística aplicada**. 3. São Paulo Saraiva 2010 1. E-books. ISBN 9788502126817.

CRUZ, C.D. GENES - A software package for analysis in experimental statistics and quantitative genetics. *Acta Scientiarum*. v.35, n.3, p.271-276, 2013

FÁVERO, Luiz Paulo. **Manual de análise de dados** estatística e modelagem multivariada com Excel, SPSS e Stata. Rio de Janeiro GEN LTC 2017 1. E-books. ISBN 9788595155602

LIBERATO, J.R.; CRUZ, C.D.; do VALE, F.X.R.; e ZAMBOLIM, L. **Técnicas estatísticas de análise multivariada aplicada à fitopatologia**. I. Análise de componentes principais, análise canônica e "cluster análise". p 227-281. In.: *Revisão Anual de Patologia de Plantas*, vol 3.430p. 1995.

LOESCH, Cláudio. **Métodos estatísticos multivariados**. São Paulo Saraiva 2012 1. E-books. ISBN 9788502146105.

XAVIER, A.; BORGES, R.C.G.; CRUZ, C.D.; CECO,. P.R. Multivariate analysis of genetic divergence in improvement of eucalyptus Spp. p 3-11 In: **Brazilian Experiences in the Production od Eucalyptus for energy**.151p. 1998.

PERIÓDICOS: [www.periodicos.capes.gov.br](http://www.periodicos.capes.gov.br)

<http://www.enologia.org.br/pt/feiras-e-eventos/revista-brasileira-de-viticultura-e-enologia>

## IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

**Componente Curricular: Extensão Universitária em Enologia I**

**Carga horária total: 60h**

**Carga horária teórica: 0h**

**Carga horária prática: 0h**

**Carga horária Extensão: 60h**

**Semestre de ocorrência: 4º semestre**

## EMENTA

Ações extensionistas vinculadas a programas/projetos institucionais desenvolvidos na(s) área(s) temática(s) de degustação, harmonização, análise e produção de vinhos e derivados.

## OBJETIVO GERAL

Desenvolver atividades de extensão que possibilitem uma maior interação transformadora entre a UNIPAMPA e a sociedade, por meio da produção e da aplicação do conhecimento, em articulação permanente com o ensino e a pesquisa.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Orientar a produção de vinho artesanal à comunidade externa;  
Oferecer minicursos de degustação de vinhos e derivados;  
Integrar a comunidade no espaço acadêmico em visitas técnicas e guiadas.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

ANDRADE, Rubya Mara Munhoz de. **A extensão universitária e a democratização do ensino na perspectiva da universidade do encontro**/Rubya Mara Munhoz de Andrade. - 2019. 241. Tese (Doutorado) - programa de Pós-Graduação em Educação, PUCRS. Disponível em [https://moodle.unipampa.edu.br/moodle/pluginfile.php/421303/mod\\_resource/content/1/Tese\\_Rubya%20Mara%20Munhoz%20de%20A%20ndrade.pdf](https://moodle.unipampa.edu.br/moodle/pluginfile.php/421303/mod_resource/content/1/Tese_Rubya%20Mara%20Munhoz%20de%20A%20ndrade.pdf).

BRASIL. Lei nº 10.172, de 9 de janeiro de 2001. Aprova o Plano Nacional de Educação e dá outras providências. **Diário Oficial** [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 10 jan. 2001.

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Resolução nº7, de 18 de dezembro de 2018. Estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira e regimenta o disposto na Meta 12.7 da Lei nº 13.005/2014, que aprova o Plano Nacional de Educação - PNE 2014-2024 e dá outras providências. Disponível em: <[http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com\\_docman&view=download&alias=104251-rces007-18&category\\_slug=dezembro-2018-pdf&Itemid=30192](http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=104251-rces007-18&category_slug=dezembro-2018-pdf&Itemid=30192)> Acesso em: 04 set. 2019.

DE MELO NETO, José Francisco. **Extensão Universitária: bases ontológicas. Extensão universitária: diálogos populares**,2002.

FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS. Política Nacional de Extensão Universitária, Manaus, 2012.

FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS. Plano Nacional de Extensão Universitária. Coleção Extensão Universitária FORPROEX, vol. I, 1998.

FREIRE, Paulo. **Extensão ou comunicação**. 16 ed. Rio de Janeiro; Paz e Terra, 2013.

NOGUEIRA, A.C.O; LOPES, D.O. HETSPER. R.V. **Cadernos de Formação: Reflexões e Práticas Extensionistas na Unipampa**. 1º Ed. Bagé, 2016 Disponível em: <<http://porteiros.r.unipampa.edu.br/portais/proext/files/2016/10/Ebook-NOGUEIRA-LOPES-e-HETSPER-RPEU.pdf>>.

SANTOS, B. S. **A universidade no século XXI: para uma reforma democrática e emancipatória da Universidade**. São Paulo: Cortez, 2004. (Coleção questões da Nossa Época, v 120)

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA. Resolução 317 de 29 de abril de 2021. Regulamenta a inserção das atividades de extensão nos cursos de graduação, presencial e a distância, da Universidade Federal do Pampa.. Disponível em <[https://sites.unipampa.edu.br/consuni/files/2021/05/res--317\\_2021-politica-de-extensao.pdf](https://sites.unipampa.edu.br/consuni/files/2021/05/res--317_2021-politica-de-extensao.pdf)>

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

EDER, Reinhard; ESCOBAR, Jaime Esain. **Defectos del vino: reconocimiento, prevencion, correccion**. Zaragoza - ESP: Acribia, 2000. 229 p. ISBN 8420010642.

LUCKI, J. **A experiência do gosto: O mundo do vinho segundo Jorge Lucki**. São Paulo: Companhia das Letras, 2010.

ROBINSON, Jancis. **Como degustar vinhos**. São Paulo: Globo, 2010.

AMARANTE, J. O. A. **Os segredos do vinho**. 3ª ed. São Paulo: Mescla, 2010.

JOHNSON, H.; ROBINSON, J. **Atlas mundial do vinho**. 6ª ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2008.

NOVAKOSKI, D.; FREIRE, R. **Enogastronomia: A arte de harmonizar cardápios e vinhos**. Rio de Janeiro: Ed. Senac, 2007.

RIBÉREAU-GAYON, Pascal. DUBOURDIEU, Denis; DONECHE, Bernard; LONVAUD, Aline. Handbook of enology – The microbiology of wine and vinifications. 2ªed. Chichester: John Wiley & Sons, LTD, 2006.

RIBÉREAU-GAYON, Pascal. DUBOURDIEU, Denis; DONECHE, Bernard; LONVAUD, Aline. Handbook of enology – The Chemistry of wine: stabilization and treatments. 2ªed. Chichester: John Wiley & Sons, LTD, 2006.

SANTOS, J. I.; SANTANA, J. M. **Comida e vinho – Harmonização essencial**. 2ª ed. São Paulo: Ed. Senac, 2008.

### 3.5 Quinto Semestre

## IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

**Componente Curricular: Enoquímica I****Carga horária total: 60 h****Carga horária teórica: 30h****Carga horária prática: 30h****Carga horária extensão: 0h****Semestre de ocorrência: 5º semestre****Pré-requisito: Operações pré-fermentativas****EMENTA**

Preparo de soluções e diluições. Princípios de titulação e destilação. Análises físico-químicas de mosto, vinho e espumante: °Brix, açúcares, acidez total, acidez volátil, pH, densidade, grau alcoólico, extrato seco, anidrido sulfuroso total e anidrido sulfuroso livre. Métodos oficiais de análises (Ministério da Agricultura e Organização Internacional da Uva e Vinho). Outras metodologias.

**OBJETIVO GERAL**

Realizar soluções, diluições, análises físico-químicas relacionadas aos métodos oficiais de análises regulamentadas pelo Ministério da Agricultura e Organização Internacional da Uva e Vinho e identificar os padrões de identidade e qualidade regidas pelo Ministério da Agricultura.

**OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Conhecer as principais características químicas do mosto, vinho e durante o processo de vinificação. Avaliar os dados obtidos nas análises físico-químicas. Praticar as análises físico-químicas através dos métodos oficiais de análises (Ministério da Agricultura e Organização Internacional da Uva e Vinho). Identificar os padrões de identidade e qualidade do vinho ditados pelo Ministério da Agricultura.

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS**

MORITA, T. **Manual de soluções, reagentes e solventes: padronização, preparação, purificação com indicadores de segurança e de descarte de produtos químicos.** São Paulo: Ed. Blucher, 2007.

OIV, 2021. **Compendio de los métodos internacionales de análisis de los vinos y de los mostos.** Disponível em: <https://www.oiv.int/es/normas-y-documentos-tecnicos/metodos-de-analisis/compendio-de-los-metodos-internacionales-de-analisis-de-los-vinos-y-de-los-mostos>.

OUGH, C. S.; AMERINE, M.a. **Methods for analysis of musts and wines.** 2nd ed. New York, NY: John Wiley, 1988. 377 p. ISBN 0471627577.

RIBÉREAU-GAYON, P.; DUBORDIEU, D.; DONÈCHE, B.; LONVAUD, A. **Handbook of enology: the Microbiology of wine and vinifications.** 2ed. Chichester: John Wiley, 2006. v.1, 497p.

RIBÉREAU-GAYON, P.; GLORIES, Y.; MAUJEAN, A.; DUBOURDIEU, D. **Handbook of enology: the chemistry of wine: stabilization and treatments.** 2 ed. Chichester: John Wiley, 2006. v.2, 441p

RIZZON, L. A. **Metodologia para análise de mosto e suco de uva**. Embrapa Informação Tecnológica. Brasília, DF, 2010. Disponível em: <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/handle/doc/886774> Acesso em 12 set. 2022.

RIZZON, L. A. **Metodologia para análise de vinho**. Embrapa Informação Tecnológica. Brasília, DF, 2010. Disponível em: <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/887323/1/Metodologiaanalisevinhotintoed012010.pdf> Acesso em 12 set. 2022.

SKOOG, et al. **Fundamentos de Química Analítica**. São Paulo: Cengage Learning, 2010.

VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni. **Bebidas alcoólicas**, v. 1. 2. São Paulo Blucher 2016 1 recurso online ISBN 9788521209577.

### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

BACCAN, N. **Química Analítica Quantitativa Elementar**. 3º Ed. São Paulo: Edgard Blücher, Instituto Mauá de Tecnologia, 2011.

BOBBIO, f. o. **Manual de laboratório de Química de Alimentos**. São Paulo: Livraria Varela, 2003.

BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. Dec. nº 8198 de 20/02/14.

BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. IN nº24 de 08/09/05.

BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. Lei nº7.678 de 08/11/88.

DELANOE, Dominique; ESTELA, Jose Enrique Castells; MAILLARD, Christian; MAISONDIEU, Dominique; RUIZ, Joaquin Perez. **El vino: del analisis a la elaboracion**. Zaragoza - ESP: Acribia, 2003. 233 p. ISBN 8420010111.

FLANZY, C. Enología: **Fundamentos científicos y tecnológicos**. Vol. I e II. Madrid: Mundi-Prensa, 2000.782p.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **Métodos físico-químicos para análise de alimentos**. São Paulo: Intituto Adolfo Lutz, 2008. 1020p. Disponível em: <https://wp.ufpel.edu.br/nutricaoobromatologia/files/2013/07/NormasADOLFOLUTZ.pdf> Acesso em: 12 set. 2022.

LEITE, F. **Práticas de Química Analítica**. Campinas, SP: Ed. Átomo, 2006.

MACEDO, G. A. et al. **Bioquímica Experimental de Alimentos**. São Paulo: Livraria varela, 2005.

## IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

**Componente Curricular: Viticultura IV - Produção integrada de uvas**

**Carga horária total: 45h**

**Carga horária teórica: 30h**

**Carga horária prática: 15h**

**Carga horária extensão: 0h**

**Semestre de ocorrência: 5º semestre**

**Pré-requisito: Viticultura II**

## EMENTA

Produção Integrada de Uva. Conceito - Origem - Importância - Toxicologia - Resistência aos agrotóxicos - Fundamentos da produção integrada - Produção integrada para uva de mesa - Produção integrada de uva para processamento - Abordagem e estudo das diretrizes preconizadas para as boas práticas de manejo fitossanitário dos vinhedos, contemplando a sustentabilidade ambiental e econômica da atividade.

## OBJETIVO GERAL

Conhecer um sistema de produção visando maior sustentabilidade do setor vitivinícola..

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Compreender e diferenciar os diferentes sistemas de produção de uva;

Compreender como a produção integrada de uva auxilia na preservação do ecossistema, na saúde do produtor e do consumidor;

Conhecer as normas gerais da produção integrada;

Conhecer as normas específicas da produção integrada de uva para processamento e para uva de mesa;

Conhecer um sistema de produção integrada de uva;

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

BUENO, Vanda Helena Paes. **Controle biológico de pragas:** produção massal e controle de qualidade. 2. ed. rev e amp. Lavras, MG: Editora UFLA, 2009. 429 p. ISBN 9788587692696

ROMEIRO, Reginaldo da Silva. **Controle biológico de doenças de plantas:** fundamentos. Viçosa, MG: Ed. Universidade Federal de Viçosa - UFV, 2007. 269 p. ISBN 8572692711.

TEIN, Ronei Tiago; COSCOLIN, Renata Bruna dos Santos. **Agricultura climaticamente inteligente e sustentabilidade.** Porto Alegre: SAGAH 2020. ISBN 9786581492083.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

MOURA, Alesandra dos S. et al. **Entomologia Agrícola**. Porto Alegre: Grupo A, 2021. E-book. ISBN 9786556900032.

KUBO, Kumi Regina. **Agricultura e sustentabilidade**. Porto Alegre, RS: Editora da UFRGS, 2009. 150 p. (Educação a Distância). ISBN 9788538600749.

COMPÊNDIO de defensivos agrícolas: guia prático de produtos fitossanitários para uso agrícola. 8. ed. São Paulo, SP: Organização Andrei Editora, 2009. 506 p.

BUENO, Vanda Helena Paes. **Controle biológico de pragas: produção massal e controle de qualidade**. 2. ed., rev. e amp. Lavras, MG: Editora UFLA, 2009. 429 p. ISBN 9788587692696.

FERNANDEZ-CANO, Luis Hidalgo; TOGORES, José Hidalgo. **Tratado de viticultura**. 4. ed. rev. e ampl. Madrid: Mundi-Prensa, 2011. 2 v. ISBN 9788484764243.

LORENZI, Harri. **Plantas daninhas do Brasil: terrestres, aquáticas, parasitas e tóxicas**. 4. ed. Nova Odessa, SP: Plantarum, 2008. 640 p. ISBN 9788586714276.

TRIGIANO, Robert N.; DUARTE, Valmir; MORAES, Marcelo Gravina de; WINDHAM, Alan S.; WINDHAM, Mark T. **Fitopatologia: conceitos e exercícios de laboratório**. 2. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2010. 576 p. ISBN 9788536323428.

SITES E PERIODICOS RECOMENDADOS:

[www.ibravin.org.br](http://www.ibravin.org.br)

[www.agricultura.gov.br](http://www.agricultura.gov.br)

[www.periodicos.capes.gov.br](http://www.periodicos.capes.gov.br)

[www.cnpuv.embrapa.gov.br](http://www.cnpuv.embrapa.gov.br)

<http://www.sciencedirect.com>

## **IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE**

**Componente Curricular: Vinificações I**

**Carga horária total: 60 h**

**Carga horária teórica: 60 h**

**Carga horária prática: 0h**

**Carga horária extensão: 0h**

**Semestre de ocorrência: 5º semestre**

**Pré-requisito: Operações pré-fermentativas**

## **EMENTA**

Técnicas de Vinificação: vinhos brancos aromáticos, vinhos brancos não aromáticos, vinhos base para espumantes, vinhos rosados, vinhos tintos jovens, vinhos tintos, vinhos com passagem por carvalho.

## **OBJETIVO GERAL**

Estar apto a elaborar vinhos através de diferentes técnicas, tendo intimidade com insumos, equipamentos e etapas de fluxograma de vinificação de vinhos com diferentes características.

## **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Ter conhecimentos das diferentes técnicas de elaboração dos vinhos;

Conhecer as características de cada etapa do processo;

Identificar vantagens e desvantagens dos processos e suas influências nas características do produto final;

Estabelecer tendências de produtos e técnicas empregadas.

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS**

HIDALGO TOGORES, J. Tratado de enologia, volume 1 Ediciones Mundi-Prensa. Madrid, Espanha. 2003

RIBEREAU-GAYON, P.; GLORIES, Y.; MAUJEAN, A.; DUBOURDIEU, D. Handbook of Enology. Volume 1. John Wiley & Sons Ltd. Bourdeaux, França. 2000

DE ROSA, TULLIO, Tecnologia de los vinos blancos / Madrid : Ediciones Mundi Prensa, 1998

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES**

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa Uva e Vinho - Publicações;  
Disponível em: <http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/sprod/>

Revista Internet de Viticultura e Enologia – Infowine - Artigos técnicos – Disponível em:  
<http://www.infowine.com/default.asp?par=37>

JACKSON, Ronald S;. Wine Science: Principles and Applications Disponível em:  
<http://www.sciencedirect.com/science/book/9780123814685> Periódicos online

"OIV. Normas y documentos técnicos. Disponível em: <https://www.oiv.int/es/normas-y-documentos-tecnicos>"

Periódicos online [www.periodicos.capes.gov.br](http://www.periodicos.capes.gov.br)

## IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

**Componente Curricular: Vinificações II**

**Carga horária total: 30H**

**Carga horária teórica: 15h**

**Carga horária prática: 15h**

**Carga horária extensão: 0h**

**Semestre de ocorrência: 5º semestre**

**Pré-requisito: Operações pré-fermentativas**

## EMENTA

Espumantização: Método tradicional, Charmat e Moscatel/Asti. Conservação de mostos. Elaboração de vinho base espumante. Envase técnico, conservação e maturação do produto. Qualidade aromática e sua melhoria através de ferramentas tecnológicas. Produtos inovadores.

## OBJETIVO GERAL

Compreender os distintos métodos de elaboração de espumantes, incluindo procedimentos de obtenção de vinho base e tecnologias para obtenção de produtos diferenciados e inovadores.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Compreender e diferenciar os métodos de elaboração de espumantes: tradicional, Charmat e Moscatel/Asti;

Ter capacidade de identificar a qualidade de vinhos base espumante e o tipo de produto que poderá resultar a partir deste;

Identificar possíveis alternativas tecnológicas, tanto na produção de vinho base como no produto acabado, para obtenção de produtos diferenciados;

Ter conhecimento para dar continuidade nas disciplinas correlatas futuras.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

GIOVANNINI, E.; MANFROI, V. Viticultura e Enologia, elaboração de grandes vinhos nos terroirs brasileiros. Bento Gonçalves: IFRS, 2009. 360p.

GIRARD, Guillaume; SOTO, Concepcion Vecino. **Bases científicas y tecnológicas de la enología**. Zaragoza - ESP: Acribia, 2004. 238 p. ISBN 842001026X.

ZOECKLEIN, Bruce W.; MACARRON, Emilia Latorre; ZOECKLEIN, Bruce W. **Analisis y produccion de vino**. Zaragoza - ESP: Acribia, 2001. 613 p. ISBN 8420009369.

RIBEREAU-GAYON, Pascal; DUBORDIEU, D.; GLORIES, Y.; MAUJEAN, A. **Handbook of enology: the microbiology of wine and vinifications**. 2. ed. West Sussex, EN: Wiley, 2007. 497 p. ISBN 9780470010341.

RIBEREAU-GAYON, Pascal; DUBORDIEU, D.; GLORIES, Y.; MAUJEAN, A. **Handbook of enology: the chemistry of wine, stabilization and treatments**. 2. ed. West Sussex, EN: Wiley, 2007. 441 p. ISBN 9780470010372.

#### **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES**

CAVAZZANI, Nereo. **Fabricacion de vinos espumosos**. Zaragoza: Acribia, 1989. 166 p. ISBN 8420006416.

DE ROSA, TULLIO, **Tecnología de los vinos blancos** / Madrid : Ediciones Mundi Prensa, (1998)

GULARTE, Marcia A. **Manual de análise sensorial de alimentos**. Pelotas: Universidade Federal de Pelotas, 2002. 59p.

HIDALGO TOGORES, José. **Tratado de enología**. 2ed. Madrid: Ediciones Mundi-Prensa, 2011. 1822p.

ZAMORA, Fernando. **Elaboración y crianza del vino tinto: aspectos científicos y prácticos**. 1ed. Madrid: Ediciones Mundi-Prensa, 2003. 225p.

## **IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE**

**Componente Curricular: Produção de Sucos de Uva**

**Carga horária total: 30 h**

**Carga horária teórica: 15 h**

**Carga horária prática: 15 h**

**Carga horária extensão: 0 h**

**Semestre de ocorrência: 5º semestre**

**Pré-requisito: Química e bioquímica enológica**

## **EMENTA**

Legislação sucos de uva. Processos de extração de suco de uva. Mosto concentrado, mosto abafado. Propriedades funcionais e nutracêuticas do suco de uva. Equipamentos e técnicas de produção.

## **OBJETIVO GERAL**

Ter conhecimento sobre elaboração de sucos de uva, bem como dos insumos e equipamentos envolvidos nos diferentes processos, e dos padrões de identidade e qualidade estipulados pela legislação brasileira.

## **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Conhecer diferentes técnicas (insumos e equipamentos) para elaborar sucos de uva;

Conhecer a legislação brasileira que define os padrões de identidade e qualidade dos sucos de uva;

Estar apto ao diálogo com profissionais de áreas correlatas.

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS**

SALINAS, R. D. **Alimentos e Nutrição: introdução à bromatologia**. Ed. Artmed, Porto Alegre, Brasil. 2002

BOBBIO, P. A; BOBBIO, F. O. **Química do Processamento de Alimentos**. Livraria Varela. São Paulo, Brasil. 2001

GAVA, A. J; SILVA, C. A. B; FRIAS, J. R. G. **Tecnologia de Alimentos: princípios e aplicações**. Ed. Nobel. São Paulo, Brasil. 2012

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES**

ROBINSON, Jancis. **Como degustar vinhos**. São Paulo: Globo, 2010.

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa Uva e Vinho - Publicações;  
Disponível em: <http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/sprod/>

"OIV. Normas y documentos técnicos. Disponível em: <https://www.oiv.int/es/normas-y-documentos-tecnicos>"

Revista Internet de Viticultura e Enologia – Infowine - Artigos técnicos – Disponível em: <http://www.infowine.com/default.asp?par=37>

Periódicos online [www.periodicos.capes.gov.br](http://www.periodicos.capes.gov.br)

## **IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE**

**Componente Curricular: Processos de Estabilização e Clarificação**

**Carga horária total: 30 h**

**Carga horária teórica: 15 h**

**Carga horária prática: 15 h**

**Carga horária extensão: 0h**

**Semestre de ocorrência: 5º semestre**

**Pré-requisito: Operações pré-fermentativas**

## **EMENTA**

Clarificação de mostos e vinhos. Clarificações estáticas. Clarificações dinâmicas. Equipamentos e insumos utilizados na clarificação. Estabilidade tartárica e Proteica de vinhos. Impacto sensorial da clarificação de mostos e vinhos.

## **OBJETIVO GERAL**

Conhecer de forma geral os processos de estabilização e clarificação de mostos e vinhos, entendendo processos que envolvem microrganismos, enzimas, insumos e equipamentos, estando apto ao diálogo com profissionais de áreas correlatas.

## **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Conhecer os procedimentos necessários para clarificação de mostos e vinhos;

Identificar e manipular insumos e equipamentos utilizados nas clarificações e estabilizações dos vinhos;

Estar apto a avaliar se um vinho está estável ou instável (estabilidade tartárica e proteica);

Estar apto a decidir estratégias para clarificação e estabilidade de mosto e vinho.

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS**

HIDALGO TOGORES, J. **Tratado de enologia**, volume 1 Ediciones Mundi-Prensa. Madrid, Espanha. (2003)

RIBEREAU-GAYON, P.; GLORIES, Y.; MAUJEAN, A.; DUBOURDIEU, D. **Handbook of Enology**. Volume 1. John Wiley & Sons Ltd. Bourdeaux, França. (2000)

HERNANDEZ, Manuel Ruiz. **Tratado de vinificación en tinto**. AMV Ediciones. Madrid, Espanha. (2004)

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES**

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa Uva e Vinho - Publicações; Disponível em: <http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/sprod/>

Revista Internet de Viticultura e Enologia – Infowine - Artigos técnicos – Disponível em: <http://www.infowine.com/default.asp?par=37>

JACKSON, Ronald S;. Wine Science: **Principles and Applications** Disponível em:  
<http://www.sciencedirect.com/science/book/9780123814685> Periódicos online  
[www.periodicos.capes.gov.br](http://www.periodicos.capes.gov.br)

"OIV. Normas y documentos técnicos. Disponível em: <https://www.oiv.int/es/normas-y-documentos-tecnicos>"

Periódicos online [www.periodicos.capes.gov.br](http://www.periodicos.capes.gov.br)

## IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

**Componente Curricular: Práticas Enológicas I**

**Carga horária total: 60 h**

**Carga horária teórica: 15 h**

**Carga horária prática: 45 h**

**Carga horária extensão: 0 h**

**Semestre de ocorrência: 5º semestre**

**Pré-requisito: Operações pré-fermentativas**

## EMENTA

Técnicas de Vinificação: vinhos brancos aromáticos, vinhos brancos não aromáticos, vinhos base para espumantes, vinhos rosados, vinhos tintos jovens, vinhos tintos, vinhos com passagem por carvalho.

## OBJETIVO GERAL

Estar apto a elaborar vinhos de diferentes categorias, tendo conhecimento sobre insumos e equipamentos utilizados e diferentes técnicas de vinificação.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Executar diferentes técnicas de elaboração dos vinhos;

Conhecer as etapas e características de cada etapa do processo;

Identificar vantagens e desvantagens de diferentes técnicas e suas influências nas características do produto final.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

RANKINE, BRYCE, **Manual practico de enologia** / Zaragoza - ESP : Acribia, c1989. 394 p.

RIBEREAU-GAYON, Pascal; DONECHE, Bernard; DUBOURDIEU, Denis; MAUJEAN, A. **Handbook of enology**. 2nd. ed. Chichester, West Sussex, England; John Wiley & Sons, 2006.

TOGORES, Jose Hidalgo. **Tratado de enologia**. 2. ed. Madrid - ESP: Ediciones Mundi-Prensa, 2011.

EYNAUD, E; BLOUIN, J. **O Gosto do Vinho**. WMF Martinsfontes Editora. São Paulo, Brasil. (2010)

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa Uva e Vinho - Publicações; Disponível em: <http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/sprod/>

Revista Internet de Viticultura e Enologia – Infowine - Artigos técnicos – Disponível em: <http://www.infowine.com/default.asp?par=37>

"OIV. Normas y documentos técnicos. Disponível em: <https://www.oiv.int/es/normas-y-documentos-tecnicos> "

Periódicos online [www.periodicos.capes.gov.br](http://www.periodicos.capes.gov.br)

UBEDA, RAFAEL MOLINA, **Teoria de la clarificacion de mostos y vinos y sus aplicaciones practicas** / Madrid : AMV ; Mundi-Prensa, 317 p. : (2000)

## **IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE**

**Componente Curricular: Análise Sensorial III**

**Carga horária total: 30 h**

**Carga horária teórica: 15 h**

**Carga horária prática: 15 h**

**Carga horária extensão: 0 h**

**Semestre de ocorrência: 5º semestre**

**Pré-requisito: Análise Sensorial II**

## **EMENTA**

Análise sensorial dos seguintes produtos: Espumante método tradicional, Espumante método Charmat, Espumante Moscatel, Vinho branco aromático, Vinho Branco não aromático, Vinho rosado, Vinho tinto (jovem), Vinho tinto varietal, Vinho tinto envelhecido sem carvalho, vinho tinto envelhecido com carvalho.

## **OBJETIVO GERAL**

Estar apto a degustar diferentes vinhos, conhecendo diferentes técnicas de análise sensorial.

## **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Conhecer diferentes técnicas de análise sensorial;

Ter intimidade com diferentes fichas quantitativas, descritivas e discriminativas para análise sensorial de vinhos;

Estar apto ao diálogo com profissionais de áreas correlatas.

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS**

LOPEZ, JOAQUIN PARRA, **Manual de cata** :es bueno este vino? Madrid : Ediciones Mundi-Pensa, 2011. 168 p. :

LUCKI, JORGE, **A experiência do gosto** :o mundo do vinho segundo Jorge Lucki / Sao Paulo: Companhia das Letras, 2010. 399 p.

JOHNSON, HUGH, **Atlas Mundial do vinho** / 6.ed. Rio de Janeiro : Nova Fronteira, 2008. 400 p.

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES**

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa Uva e Vinho - Publicações;  
Disponível em: <http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/sprod/>

ROBINSON, Jancis. **Como degustar vinhos**. São Paulo: Globo, 2010.

Revista Internet de Viticultura e Enologia – Infowine - Artigos técnicos – Disponível em:  
<http://www.infowine.com/default.asp?par=37>

FLANZY, C. Enología: Fundamentos científicos y tecnológicos. Vol. I e II. Madrid: Mundi-Prensa, 2000.782p.

Periódicos online [www.periodicos.capes.gov.br](http://www.periodicos.capes.gov.br)

## IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

**Componente Curricular: Extensão Universitária em Enologia II**

**Carga horária total: 60 h**

**Carga horária teórica: 0 h**

**Carga horária prática: 0 h**

Carga horária em Extensão: 60 h

**Semestre de ocorrência: 5º**

## EMENTA

Ações extensionistas vinculadas a programas/projetos institucionais desenvolvidos na(s) área(s) temática(s) de Estudo, degustação, análise e produção de vinhos e derivados.

## OBJETIVO GERAL

Desenvolver atividades de extensão que possibilitem uma maior interação transformadora entre a UNIPAMPA e a sociedade, por meio da produção e da aplicação do conhecimento, em articulação permanente com o ensino e a pesquisa.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Orientar ações para produção de vinho artesanal à comunidade externa;

Oferecer ações de degustação de vinhos e derivados;

Buscar oferece uma inserção à comunidade no mundo do vinho;

Integrar a comunidade no espaço acadêmico em visitas técnicas e guiadas.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

ANDRADE, Rubya Mara Munhoz de. **A extensão universitária e a democratização do ensino na perspectiva da universidade do encontro**/Rubya Mara Munhoz de Andrade. - 2019. 241. Tese (Doutorado) - programa de Pós-Graduação em Educação, PUCRS. Disponível em

[https://moodle.unipampa.edu.br/moodle/pluginfile.php/421303/mod\\_resource/content/1/Tese\\_Rubya%20Mara%20Munhoz%20de%20Andrade.pdf](https://moodle.unipampa.edu.br/moodle/pluginfile.php/421303/mod_resource/content/1/Tese_Rubya%20Mara%20Munhoz%20de%20Andrade.pdf).

BRASIL. Lei nº 10.172, de 9 de janeiro de 2001. Aprova o Plano Nacional de Educação e dá outras providências. **Diário Oficial** [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 10 jan. 2001.

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Resolução nº7, de 18 de dezembro de 2018. Estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira e regimenta o disposto na Meta 12.7 da Lei nº 13.005/2014, que aprova o Plano Nacional de Educação - PNE 2014-2024 e dá outras providências. Disponível em: <[http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com\\_docman&view=download&alias=104251-rces007-18&category\\_slug=dezembro-2018-pdf&Itemid=30192](http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=104251-rces007-18&category_slug=dezembro-2018-pdf&Itemid=30192)> Acesso em: 04 set. 2019.

DE MELO NETO, José Francisco. **Extensão Universitária**: bases ontológicas. Extensão

universitária: diálogos populares,2002.

FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS. Política Nacional de Extensão Universitária, Manaus, 2012.

FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS. Plano Nacional de Extensão Universitária. Coleção Extensão Universitária FORPROEX, vol. I, 1998.

FREIRE, Paulo. **Extensão ou comunicação**.16 ed. Rio de Janeiro;Paz e Terra,2013.

NOGUEIRA, A.C.O; LOPES, D.O. HETSPER. R.V. **Cadernos de Formação: Reflexões e Práticas Extensionistas na Unipampa**. 1º Ed. Bagé, 2016 Disponível em: <<http://porteiros.r.unipampa.edu.br/portais/proext/files/2016/10/Ebook-NOGUEIRA-LOPES-e-HETSPER-RPEU.pdf>>.

SANTOS, B. S. **A universidade no século XXI: para uma reforma democrática e emancipatória da Universidade**. São Paulo: Cortez, 2004. (Coleção questões da Nossa Época, v 120)

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA. Resolução 317 de 29 de abril de 2021. Regulamenta a inserção das atividades de extensão nos cursos de graduação, presencial e a distância, da Universidade Federal do Pampa.. Disponível em <[https://sites.unipampa.edu.br/consuni/files/2021/05/res--317\\_2021-politica-de-extensao.pdf](https://sites.unipampa.edu.br/consuni/files/2021/05/res--317_2021-politica-de-extensao.pdf)>

#### **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES**

EDER, Reinhard; ESCOBAR, Jaime Esain. **Defectos del vino: reconocimiento, prevencion, correccion**. Zaragoza - ESP: Acribia, 2000. 229 p. ISBN 8420010642.

LUCKI, J. **A experiência do gosto: O mundo do vinho segundo Jorge Lucki**. São Paulo: Companhia das Letras, 2010.

ROBINSON, Jancis. **Como degustar vinhos**. São Paulo: Globo, 2010.

AMARANTE, J. O. A. **Os segredos do vinho**. 3ª ed. São Paulo: Mescla, 2010.

JOHNSON, H.; ROBINSON, J. **Atlas mundial do vinho**. 6ª ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2008.

NOVAKOSKI, D.; FREIRE, R. **Enogastronomia: A arte de harmonizar cardápios e vinhos**. Rio de Janeiro: Ed. Senac, 2007.

RIBÉREAU-GAYON, Pascal. DUBOURDIEU, Denis; DONECHE, Bernard; LONVAUD, Aline. Handbook of enology – **The microbiology of wine and vinifications**. 2ªed. Chichester: John Wiley & Sons, LTD, 2006.

RIBÉREAU-GAYON, Pascal. DUBOURDIEU, Denis; DONECHE, Bernard; LONVAUD, Aline. Handbook of enology – **The Chemistry of wine: stabilization and treatments**. 2ªed. Chichester: John Wiley & Sons, LTD, 2006.

SANTOS, J. I.; SANTANA, J. M. **Comida e vinho – Harmonização essencial**. 2ª ed. São Paulo: Ed. Senac, 2008.

### 3.6 Sexto Semestre

#### IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

**Componente Curricular: Administração Financeira**

**Carga horária total: 45 h**

**Carga horária teórica: 45 h**

**Carga horária prática: 0h**

**Carga horária extensão: 0h**

**Semestre de ocorrência: 6º semestre**

#### EMENTA

Decisões financeiras nas empresas vitivinícolas. Demonstrações financeiras básicas. Estrutura financeira da empresa. Indicadores financeiros, técnico-produtivos e econômicos. Decisões financeiras: financiamento e investimento na empresa. Fontes de financiamento. Avaliação financeira de investimentos.

#### OBJETIVO GERAL

Compreender a importância da visão integrada das decisões financeiras no contexto do gerenciamento de empresas vitivinícolas.

#### OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Compreender o funcionamento da empresa e dos fatores determinantes dos seus resultados econômico-financeiros;

Manejar em forma integrada indicadores econômicos, financeiros e técnicos.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

CREPALDI, S. **Contabilidade rural**: uma abordagem decisória. São Paulo, Atlas, 2006.

NANTES, J.; SCARPELLI, M. **Elementos de gestão na produção rural**. em: Batalha, M. Gestão Agroindustrial, vol. 1. São Paulo, Atlas, 2008

NOGUEIRA, E. **Análise de Investimentos**. em: Batalha, M. Gestão Agroindustrial, vol. 2. São Paulo, Atlas, 2008.

RASOTO, Armande et al. **Gestão Financeira**: enfoque em inovação. Curitiba: Aymará Educação, 2012.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

CHIAVENATO, IDALBERTO, **Administração para não-administradores** :a gestão de negócios ao alcance de todos / Sao Paulo : Saraiava, 2008. 272..

BEIERLEIN, J.; SCHNEEBERGER, K.; OSBURN, D. **Principles os Agribusiness Management**. Long Grove, Waveland, 2008

CASAROTTO, N.; KOPITTKE, B. **Análise de Investimentos**. São Paulo, Atlas, 2006

SANTOS, G.; MARION, J.; SEGATTI, S. **Administração de custos na agropecuária**. São Paulo, Atlas, 2009

TORRES, O. F. F. **Fundamentos da engenharia econômica e da análise econômica de projetos**. São Paulo: Tomson Learning, 2006.

## IDENTIFICAÇÃO DA COMPONENTE

**Componente Curricular: Fundamentos de Marketing**

**Carga horária total: 30h**

**Carga horária teórica: 30h**

**Carga horária extensão: 0h**

**Semestre de ocorrência: 6º semestre**

## EMENTA

Conceito e definições de marketing; Estratégia de marketing; Plano de marketing; Comportamento do consumidor; Pesquisa de marketing; Segmentação e posicionamento de Mercado; Composto de Marketing.

## OBJETIVO GERAL

Entender os fundamentos e a linguagem do marketing para compreender a importância do assunto na atuação profissional do enólogo.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Entender a influência do micro e do macroambiente do marketing nas empresas vitivinícolas;

Identificar fatores que influenciam o comportamento do consumidor, a segmentação do mercado e o posicionamento do produto.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

COBRA, MARCOS. **Marketing básico** / Marcos Cobra; André Torres Urdan – 5. ed. – São Paulo : Atlas, 2017. recurso online ISBN 9788597010572

GIOIA, R. M. (coordenador); **Fundamentos de marketing** : conceitos básicos / Luciano Crocco... [et al.];. – São Paulo : Saraiva, 2013 (Coleção de Marketing ; v.1) recurso online ISBN 9788502205741

KOTLER, P. **Administração de Marketing**. São Paulo, Atlas, 2012.

MEGIDO, J.L.T.; XAVIER, C. **Marketing e agribusiness**. São Paulo: Atlas, 2003.

PRIDE, WILLIAM M. **Fundamentos de marketing** / William M. Pride, O. C. Ferrell; tradução Lizandra Magon Almeida ; revisão técnica Guilherme de Farias Shiraishi. -- São Paulo : Cengage Learning, 2015. recurso online ISBN 9788522124053https

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

DIAS, R. **Marketing ambiental**. São Paulo: Atlas, 2008, 200p.

BEIERLEIN, J. G. **Principles of agribusiness management**. 4. ed. Long Grove: Waveland Press, 2008. 354 p.

DA SILVA, A. BATALHA, O. **Marketing Estratégico aplicada ao agronegócio**. In: BATALHA, O. (org) **Gestão Agroindustrial**. São Paulo, Atlas, 2010

NASSAR, P.; FIGUEIREDO, R. **O que e comunicação empresarial**. São Paulo: Brasiliense, 2007, 92p.

RICHERS, R. **O que e marketing?** São Paulo: Brasiliense, 2006, 107p.

NEVES, M, F., **Marketing e estratégia em agronegócios e alimentos**. São Paulo: Atlas, 2007. 365 p. :

TURCHI, SANDRA R. **Estratégias de marketing digital e e-commerce**. Sandra R. Turchi. – 2. ed. - [2. Reimpr.]. - São Paulo : Atlas, 2019. recurso online ISBN 9788597015409

## IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

**Componente Curricular:** Tratamento de efluentes vinícolas

**Carga horária total:** 30h

**Carga horária teórica:** 30h

**Carga horária prática:** 0h

**Carga horária extensão:** 0h

**Semestre de ocorrência:** 6º semestre

## EMENTA

Resíduos vinícolas: tipos, características e aplicações. Tratamento de efluentes. Gestão ambiental. Técnicas alternativas para redução de resíduos.

## OBJETIVO GERAL

Conhecer as principais formas de gerir os resíduos e efluentes líquidos da indústria enológica.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Dominar às principais leis e normas vigentes para a gestão de resíduos vinícolas;

Conhecer os principais tratamentos dos efluentes;

Entender o dimensionamento e a implantação de lagoas de decantação.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

SANT'ANNA JUNIOR, Geraldo Lippel. **Tratamento biológico de efluentes: fundamentos e aplicações**. Rio de Janeiro, RJ: Interciência, 2010. 398 p.

FEPAM. Normas técnicas. Disponível em: <http://www.fepam.rs.gov.br/licenciamento/area4/17.asp>

TOGORES, Jose Hidalgo. **Tratado de enología**. 2. ed. Madrid - ESP: Ediciones Mundi-Prensa, 2011. 2 v.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

ARUNDEL, John. **Tratamientos de aguas negras y efluentes industriales**. Zaragoza: Acibia, 2000. 337 p.

BRAGA, Benedito. **Introdução à engenharia ambiental: o desafio do desenvolvimento sustentável**. 2. ed. São Paulo, SP: Prentice Hall, 2005. 318 p.

MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE. Disponível em: <https://www.gov.br/mma/pt-br>

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - **Embrapa Uva e Vinho** - Publicações;  
Disponível em: <http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/sprod/>

[www.periodicos.capes.gov.br](http://www.periodicos.capes.gov.br)

Revista Internet de Viticultura e Enologia. **Infowine**. Disponível em:  
<https://www.infowine.com/pt/default.asp>

## **IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE**

**Componente Curricular: Projeto articulador II**

**Carga horária total:** 15h

**Carga horária teórica:** 15h

**Carga horária prática:** 0h

**Carga horária extensão:** 0h

**Semestre de ocorrência:** 6º semestre

## **EMENTA**

Elaboração de projetos relacionados à Enologia. Processamento de uva e elaboração de vinho; Novas Tecnologias; Produtos e Tecnologias Alternativas; Desenvolvimento de novos produtos e embalagens; Enoturismo; Vinho e Saúde.

## **OBJETIVO GERAL**

Apresentar, compreender e avaliar a temática envolvida na elaboração de projetos na área da enologia.

## **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Analisar criticamente a viabilidade de projetos e de estudos verticais de problemáticas relacionadas à enologia;

Identificar e resolver problemas no setor enológico.

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS**

GIL, Antônio C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 5.ed. São Paulo, SP: Atlas, 2010. 179 p.

SPECTOR, Nelson. **Manual para a redação de teses, projetos de pesquisa e artigos científicos**. 2.ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2002. 150 p.

KÖCHE, José Carlos. **Fundamentos de metodologia científica: teoria da ciência e iniciação a pesquisa**. 26. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2002. 182 p.

GIOVANNINI, E.; MANFROI, V. **Viticultura e enologia: elaboração de grandes vinhos nos terroirs brasileiros**. Bento Gonçalves: IFRS, 2009. 344p.

**REVISTA BRASILEIRA DE VITICULTURA E ENOLOGIA**. Bento Gonçalves, RS: Associação Brasileira de Enologia, 2009.

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES**

ANDRADE, Maria Margarida de. **Introdução à metodologia do trabalho científico**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2001. <http://www.scielo.org/php/index.php>

HIDALGO TOGORES, J. **Tratado de enologia**, volume 1 Ediciones Mundi-Prensa. Madrid, Espanha. (2003)

Revista Internet de Viticultura e Enologia – Infowine - Artigos técnicos – Disponível em: <http://www.infowine.com/default.asp?par=37>

JACKSON, Ronald S;. Wine Science: Principles and Applications; Disponível em: <http://www.sciencedirect.com/science/book/9780123814685>

[www.periodicos.capes.gov.br](http://www.periodicos.capes.gov.br)

RIBEREAU-GAYON, P.; GLORIES, Y.; MAUJEAN, A.; DUBOURDIEU, D. **Handbook of Enology**. Volume 1. John Wiley & Sons Ltd. Bourdeaux, França. (2000)

## **IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE**

**Componente Curricular: Projeto de Instalações Vinícolas I**

**Carga horária total: 45**

**Carga horária teórica: 30**

**Carga horária prática: 15**

**Carga horária extensão: 0h**

**Semestre de ocorrência: 6º semestre**

**Pré-requisito: Vinificações II**

## **EMENTA**

Tipos de instalações. Materiais e suas aplicações. Acessórios e equipamentos. Princípios utilizados no dimensionamento de equipamentos e tubulações. Noções de projeto de instalação. Análise dimensional. Tópicos em equipamentos e operações de transporte de fluidos. Introdução ao desenho técnico. Material e instrumentos de desenho. Escrita normalizada, tipos de linhas, folhas do formato da série “A”, apresentação da folha para desenho, escalas e cotagem. Introdução ao desenho arquitetônico com ênfase em planta baixa. Noções de anteprojeto arquitetônico para instalações enológicas. Noções elementares sobre simbologia de instalações elétricas e hidráulicas.

## **OBJETIVO GERAL**

Conhecer os princípios básicos utilizados no projeto de instalações vinícolas, além de expressar e interpretar elementos do desenho arquitetônico visando a comunicação dialógica com profissionais de áreas correlatas.

## **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Estudar os principais elementos constituintes das instalações vinícolas;

Conhecer os princípios básicos utilizados no planejamento de projetos de instalações vinícolas;

Conhecer os principais fatores envolvidos no planejamento racional de instalações vinícolas

Expressar e interpretar elementos do desenho projetivo e arquitetônico;

Compreender a importância de expressar e comunicar ideias de forma colaborativa com outros profissionais envolvidos no projeto de instalações vinícolas.

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS**

BARCELOS, A. A.; QUADRO, M. S.; RODRIGUES, R.; G. I. GADOTTI (Orgs.). **Boas práticas de elaboração de vinhos**. Pelotas, RS: Ed. da Universidade Federal de Pelotas, 2016. 135 p.

FRENCH, Thomas E.; VIERCK, Charles J. **Desenho técnico e tecnologia gráfica**. 8. ed. São Paulo, SP: Globo, 2005. 1093 p.

MAGUIRE, D. E.; SIMMONS, C. H. **Desenho Técnico: Problemas e soluções gerais de desenho**. Tradução de Luiz Roberto de Godoi Vidal. São Paulo, SP: Hemus, 2004. 257 p.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). **ABNT NBR 6492: Documentação técnica para projetos arquitetônicos e urbanísticos - Requisitos**. Rio de Janeiro, 2021. 40 p. Disponível na biblioteca virtual da Unipampa.

BUENO, Cláudia Pimentel; PAPAZOGLU, Rosarita Steil; **Desenho técnico para engenharia**. 1. ed. [5ª reimpr. - 2013]. Curitiba: Juruá, 2008. 198 p.

NEIZEL, Ernst. **Desenho técnico para a construção civil**. São Paulo, SP: E.P.U - EDUSP, 1974. 68 p.

MONTENEGRO, Gildo A. **Desenho arquitetônico**. 4. ed. [rev. e ampl.]. São Paulo, SP: Blucher, 2001. Recurso eletrônico, on-line. 167 p. (e-book). Disponível na biblioteca virtual da Unipampa.

RIZZON, Luiz Antenor; DALL'AGNOL, Irineo. **Vinho tinto**. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2007. 45 p. il. (Coleção Agroindústria Familiar). Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/58590/1/RIZZON-VinhoTinto-2007.pdf>

RIZZON, Luiz Antenor; MENEGUZZO, Júlio. **Suco de uva**. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2007. 45 p. il. color. (Agroindústria familiar).

RIZZON, Luiz Antenor.; MENEGUZZO, Júlio. **Suco de uva**. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2007. 45 p. ; il. – (Coleção Agroindústria Familiar). Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/11888/2/00081370.pdf>

RIZZON, Luiz Antenor; DALL'AGNOL, Irineo. **Vinho branco**. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2009. 46 p. il. (Coleção Agroindústria Familiar). Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/58596/1/RIZZON-VinhoBranco-2009.pdf>

SPECK, Henderson José; PEIXOTO, Virgilio Vieira. **Manual básico de desenho técnico**. 5. ed. Florianópolis, SC: Ed. da Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC, 2009. 203 p. (Série Didática).

## IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

**Componente Curricular:** Enoquímica II

**Carga horária total:** 60 h

**Carga horária teórica:** 30h

**Carga horária prática:** 30h

**Carga horária extensão:** 0h

**Semestre de ocorrência:** 6º semestre

**Pré-requisito:** Enoquímica I

## EMENTA

Princípios de cromatografia gasosa e líquida, princípios de espectrofotometria (chama, UV/Vis e absorção atômica). Cromatografia de papel. Análises físico-químicas em equipamentos semi-automáticos. Análise de ácidos orgânicos, polifenóis, taninos e nitrogênio.

## OBJETIVO GERAL

Realizar análises físico-químicas relacionadas aos métodos oficiais de análises regulamentadas pelo Ministério da Agricultura e Organização Internacional da Uva e Vinho em equipamentos semi-automáticos, além de conhecer os princípios de diferentes equipamentos analíticos de análises.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Proporcionar conhecimentos relativos à diferentes equipamentos analíticos;

Praticar as análises físico-químicas através dos métodos oficiais de análises (Ministério da Agricultura e Organização Internacional da Uva e Vinho) em equipamentos semiautomáticos.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

ALFEO, Mariano Guzman. **Manual de espectrofotometria**. Madrid - ESP: AMV ediciones, 2010. 162 p. ISBN 9788496709546.

MORITA, T. **Manual de soluções, reagentes e solventes**: padronização, preparação, purificação com indicadores de segurança e de descarte de produtos químicos. São Paulo: Ed. Blucher, 2007.

OIV, 2021. **Compendio de los métodos internacionales de análisis de los vinos y de los mostos**. Disponível em: <https://www.oiv.int/es/normas-y-documentos-tecnicos/metodos-de-analisis/compendio-de-los-metodos-internacionales-de-analisis-de-los-vinos-y-de-los-mostos>.

OUGH, C. S.; AMERINE, M.a. **Methods for analysis of musts and wines**. 2nd ed. New York, NY: John Wiley, 1988. 377 p. ISBN 0471627577.

RIBÉREAU-GAYON, P.; DUBORDIEU, D.; DONÈCHE, B.; LONVAUD, A. **Handbook of enology**: the Microbiology of wine and vinifications. 2ed. Chichester: John Wiley, 2006. v.1, 497p.

RIBÉREAU-GAYON, P.; GLORIES, Y.; MAUJEAN, A.; DUBOURDIEU, D. **Handbook of enology**: the chemistry of wine: stabilization and treatments. 2 ed. Chichester: John Wiley, 2006. v.2, 441p

RIZZON, L. A. **Metodologia para análise de mosto e suco de uva**. Embrapa Informação Tecnológica. Brasília, DF, 2010. Disponível em: <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/handle/doc/886774> Acesso em 12 set. 2022.

RIZZON, L. A. **Metodologia para análise de vinho**. Embrapa Informação Tecnológica. Brasília, DF, 2010. Disponível em: <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/887323/1/Metodologiaanalisevinhotintoed012010.pdf> Acesso em 12 set. 2022.

SKOOG, et al. **Fundamentos de Química Analítica**. São Paulo: Cengage Learning, 2010.

VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni. **Bebidas alcoólicas**, v. 1. 2. São Paulo Blucher 2016 1 recurso online ISBN 9788521209577.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

BACCAN, N. **Química Analítica Quantitativa Elementar**. 3º Ed. São Paulo: Edgard Blücher, Instituto Mauá de Tecnologia, 2011.

BOBBIO, f. o. **Manual de laboratório de Química de Alimentos**. São Paulo: Livraria Varela, 2003.

BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. Dec. nº 8198 de 20/02/14.

BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. IN nº24 de 08/09/05.

BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. Lei nº7.678 de 08/11/88.

DELANOE, Dominique; ESTELA, Jose Enrique Castells; MAILLARD, Christian; MAISONDIEU, Dominique; RUIZ, Joaquin Perez. **El vino**: del analisis a la elaboracion. Zaragoza - ESP: Acribia, 2003. 233 p. ISBN 8420010111.

FLANZY, C. Enología: **Fundamentos científicos y tecnológicos**. Vol. I e II. Madrid: Mundi-Prensa, 2000.782p.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **Métodos físico-químicos para análise de alimentos**. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008. 1020p. Disponível em: <https://wp.ufpel.edu.br/nutricaoobromatologia/files/2013/07/NormasADOLFOLUTZ.pdf> Acesso em: 12 set. 2022.

LEITE, F. **Práticas de Química Analítica**. Campinas, SP: Ed. Átomo, 2006.

MACEDO, G. A. et al. **Bioquímica Experimental de Alimentos**. São Paulo: Livraria varela, 2005.

## **IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE**

**Componente Curricular: Viticultura V - Manejo sustentável do vinhedo**

**Carga horária total: 45h**

**Carga horária teórica: 30h**

**Carga horária prática: 15h**

**Carga horária extensão: 0h**

**Semestre de ocorrência: 6º semestre**

**Pré-requisito: Viticultura II**

## **EMENTA**

Calendário Vitícola. Estudo das respostas da videira em produção e qualidade enológica considerando, de forma, básica, o manejo adotado ao vinhedo. Detalhamento, com enfoque na experiência prática, do manejo para se adequar às respostas fisiológicas e o incremento de qualidade à uva produzida. Equilíbrio produtivo. Atualidades em sistemas de condução e poda. Manejo Integrado de Pragas e Plantas Daninhas.

## **OBJETIVO GERAL**

Compreender o manejo de um vinhedo comercial, como a poda e sistemas de condução.

## **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Conhecer as principais modalidades de poda e seus efeitos sobre o dossel vegetativo, produção da uva.

Conhecer os principais manejos adotados para manter a produção em equilíbrio vegetativo/produtivo.

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS**

HIDALGO, J. T.; HIDALGO, F.C. **Tratado de Viticultura**, Mundi Prensas, 4ª Ed., 2011. 2065p.

REYNIER, A. **Manual de viticultura**. Publicações Europa-América, Portugal, 2012. 497p.

SOARES, J.M. **A Vitivinicultura no Semiárido Brasileiro**. Embrapa, 2009. 756p.

MARCOS FILHO, Júlio. **Fisiologia de sementes de plantas cultivadas**. Piracicaba, SP: Fealq, 2005. 495 p. (Biblioteca de Ciências Agrárias Luiz de Queiroz; 12).

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES**

BUENO, V.H.P. **Controle Biológico de Pragas**. Editora UFLA, 2009. 430p.

KUHN, G.B. **Uva para processamento: Produção**. Embrapa, 2003. 134p.

MANICA, I.; POMMER, C.V. **Uva**. Cinco Continentes, 2006. 185p.

NACHTIGAL, J.C.; MAZZAROLO, A. **Uva**. Embrapa, 2008. 202p.

SIMÃO, S. **Tratado de Fruticultura**. FEALQ, 1998. 760p.

SITES E PERIODICOS RECOMENDADOS:

[www.ibravin.org.br](http://www.ibravin.org.br)

[www.agricultura.gov.br](http://www.agricultura.gov.br)

[www.periodicos.capes.gov.br](http://www.periodicos.capes.gov.br)

[www.cnpuv.embrapa.gov.br](http://www.cnpuv.embrapa.gov.br)

## IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

**Componente Curricular: Extensão Universitária em Gestão vitivinícola**

**Carga horária total: 60h**

**Carga horária teórica: 0h**

**Carga horária prática: 0h**

**Carga horária extensão: 60h**

**Semestre de ocorrência: 6º semestre**

## EMENTA

Ações extensionistas vinculadas a programas/projetos institucionais desenvolvidos na(s) área(s) temática(s) consumo, mercado, sociedade, comportamento, mão de obra.

## OBJETIVO GERAL

Desenvolver atividades de extensão que possibilitem uma maior interação transformadora entre a UNIPAMPA e a sociedade, por meio da produção e da aplicação do conhecimento, em articulação permanente com o ensino e a pesquisa.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Oferecer atividades de qualificação na administração, gestão e mercado do vinho;  
Incentivar a comunidade acadêmica a atuar na promoção do desenvolvimento humano, econômico, social e cultural;  
Integrar a comunidade no espaço acadêmico em visitas técnicas e guiadas.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

ANDRADE, Rubya Mara Munhoz de. **A extensão universitária e a democratização do ensino na perspectiva da universidade do encontro**/Rubya Mara Munhoz de Andrade. - 2019. 241. Tese (Doutorado) - programa de Pós-Graduação em Educação, PUCRS. Disponível em [https://moodle.unipampa.edu.br/moodle/pluginfile.php/421303/mod\\_resource/content/1/Tese\\_Rubya%20Mara%20Munhoz%20de%20A%20Andrade.pdf](https://moodle.unipampa.edu.br/moodle/pluginfile.php/421303/mod_resource/content/1/Tese_Rubya%20Mara%20Munhoz%20de%20A%20Andrade.pdf).

BRASIL. Lei nº 10.172, de 9 de janeiro de 2001. Aprova o Plano Nacional de Educação e dá outras providências. **Diário Oficial** [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 10 jan. 2001.

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Resolução nº7, de 18 de dezembro de 2018. Estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira e regimenta o disposto na Meta 12.7 da Lei nº 13.005/2014, que aprova o Plano Nacional de Educação - PNE 2014-2024 e dá outras providências. Disponível em: <[http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com\\_docman&view=download&alias=104251-rces007-18&category\\_slug=dezembro-2018-pdf&Itemid=30192](http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=104251-rces007-18&category_slug=dezembro-2018-pdf&Itemid=30192)> Acesso em: 04 set. 2019.

DE MELO NETO, José Francisco. **Extensão Universitária: bases ontológicas. Extensão universitária: diálogos populares**,2002.

FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS. Política Nacional de Extensão Universitária, Manaus, 2012.

FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS. Plano Nacional de Extensão Universitária. Coleção Extensão Universitária FORPROEX, vol. I, 1998.

FREIRE, Paulo. **Extensão ou comunicação**. 16 ed. Rio de Janeiro; Paz e Terra, 2013.

NOGUEIRA, A.C.O; LOPES, D.O. HETSPER. R.V. **Cadernos de Formação: Reflexões e Práticas Extensionistas na Unipampa**. 1º Ed. Bagé, 2016 Disponível em: <<http://porteiros.r.unipampa.edu.br/portais/proext/files/2016/10/Ebook-NOGUEIRA-LOPES-e-HETSPER-RPEU.pdf>>.

SANTOS, B. S. **A universidade no século XXI: para uma reforma democrática e emancipatória da Universidade**. São Paulo: Cortez, 2004. (Coleção questões da Nossa Época, v 120)

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA. Resolução 317 de 29 de abril de 2021. Regulamenta a inserção das atividades de extensão nos cursos de graduação, presencial e a distância, da Universidade Federal do Pampa.. Disponível em <[https://sites.unipampa.edu.br/consuni/files/2021/05/res--317\\_2021-politica-de-extensao.pdf](https://sites.unipampa.edu.br/consuni/files/2021/05/res--317_2021-politica-de-extensao.pdf)>

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

CHIAVENATO, Idalberto. **Recursos humanos: o capital humano das organizações**. 9. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2009. 506 p. ISBN 9788535233186.

NEVES, M. F. **Agronegócio e desenvolvimento sustentável**. Rio de Janeiro: Atlas, 2007.

KOTLER, P. **Administração de Marketing**. São Paulo, Atlas, 2012.

MEGIDO, J.L.T.; XAVIER, C. **Marketing e agribusiness**. São Paulo: Atlas, 2003.

ROSSETTI, J. P. **Introdução à Economia**. São Paulo. Editora Atlas. 20ª Ed. 2009

OHLANDER, George W. **Administração de recursos humanos**. 3. São Paulo Cengage Learning 2015 1 recurso online ISBN 9788522122691.

TURCHI, SANDRA R. **Estratégias de marketing digital e e-commerce** / Sandra R. Turchi. – 2. ed. - [2. Reimpr.]. - São Paulo : Atlas, 2019. recurso online ISBN 9788597015409

## **IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE**

**Componente Curricular: Práticas Vitícolas I**

**Carga horária total: 45h**

Carga horária teórica: 0h

**Carga horária prática: 45h**

**Carga horária extensão: 0h**

**Semestre de ocorrência: 6º semestre**

**Pré-requisito: Viticultura II**

## **EMENTA**

Práticas de viticultura, dentre as quais: pré -poda, amarração, poda, adubação, manutenção do vinhedo, plantio de mudas, enxertia de inverno e verde, desbrota, condução dos ramos, desfolha, desponte, raleio de cachos e proteção de cachos. Desenvolvimento de um calendário vitícola, acompanhando o manejo fitossanitário do vinhedo. Tratores e implementos agrícolas destinados a manutenção do vinhedo para a fase de pós colheita e dormência.

## **OBJETIVO GERAL**

Capacitar o acadêmico no conhecimento das diferentes técnicas de manejo de um vinhedo, na prática.

## **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Conhecer as etapas e características de um conjunto de 50 diferentes variedades de uvas, as quais compõem o vinhedo experimental da Unipampa;

Identificar vantagens e desvantagens de uvas para vinho, suco, mesa e passas na cidade de Dom Pedrito e suas potencialidades no Sul do Brasil;

Estabelecer alternativas de técnicas empregadas na produção de uvas visando a sustentabilidade econômica, social e ambiental;

Enteder de forma geral a adoção de recursos mecanizados para a condução do vinhedo.

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS**

HIDALGO, J. T.; HIDALGO, F.C. **Tratado de Viticultura**, Mundi Prensa, 4ª Ed., 2011. 2065p. REYNIER, A. Manual de viticultura. Publicações Europa-América, Portugal, 2012. 497p.

GIOVANNINI, E.; MANFROI, V. **Viticultura e enologia: elaboração de grandes vinhos nos terroirs brasileiros**. Bento Gonçalves: IFRS, 2009. LEWIS, A.J.; WALTER, R.R. **Biologia Molecular da Célula**. 2010. 1396p.

MARCOS FILHO, Júlio. **Fisiologia de sementes de plantas cultivadas**. Piracicaba, SP: Fealq, 2005. 495 p. (Biblioteca de Ciências Agrárias Luiz de Queiroz; 12).

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

Associação Brasileira de Enologia (ABE); Revista Brasileira de Viticultura e Enologia. Disponível em: <http://www.enologia.org.br/feiras-e-eventos/revista-brasileira-de-viticultura-e-enologia/a-revista>

KUHN, G.B. **Uva para processamento**: Produção. Embrapa, 2003. 134p.

MANICA, I.; POMMER, C.V. **Uva**. Cinco Continentes, 2006. 185p.

NACHTIGAL, J.C.; MAZZAROLO, A. **Uva**. Embrapa, 2008. 202p.

REYNIER, A. **Manual de viticultura**. Publicações Europa-América, Portugal, 2012. 497p.

Periódicos online:

Revista Internet de Viticultura e Enologia – Infowine - Artigos técnicos – Disponível em: <http://www.infowine.com/default.asp?par=37>

Periódicos online. Disponível em: [www.periodicos.capes.gov.br](http://www.periodicos.capes.gov.br)

## **IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE**

**Componente Curricular: Planejamento de Instalação do vinhedo I**

**Carga horária total: 30 h**

**Carga horária teórica: 30 h**

**Carga horária prática: 0h**

**Carga horária extensão: 0h**

**Semestre de ocorrência: 6º semestre**

**Pré-requisito: Viticultura II**

## **EMENTA**

Dimensionamento do vinhedo. Noções de projeto de instalação. Etapas e componentes do projeto. Articulação com a estratégia organizacional Estudo de mercado. Logística e localização. Tecnologia e sistemas produtivos. Viabilidade técnica e econômico-financeira.

## **OBJETIVO GERAL**

Dimensionar e projetar instalações de vinhedos em conformidade com a finalidade. Analisar a viabilidade técnica e econômica de projetos de vitícolas.

## **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Estar capacitado a usar de forma racional recursos existentes para a instalação de um vinhedo;

Compreender a influência da legislação de maneira geral e os processos de certificação que influenciam a instalação de um vinhedo.

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS**

BERGAMIN FILHO, A.; KIMAT,H.; AMORIN, L. **Manual de Fitopatologia:** vol. 1 – princípios e conceitos. São Paulo: Ceres, 2005. 663p.

HIDALGO, J. T.; HIDALGO, F.C. **Tratado de Viticultura**, Mundi Prensa, 4ª Ed., 2011. 2065p.

SOARES, J.M. **A Vitivinicultura no Semiárido Brasileiro**. Embrapa, 2009. 756p.

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES**

BATALHA, M. O. (org). **Gestão Agroindustrial**. 4. São Paulo Atlas 2021 1

(recurso online) ISBN 9788597028065.

CASAROTTO, N. **Elaboração de projetos empresariais**. Análise estratégica, estudo de viabilidade e plano de negócio. São Paulo, Atlas, 2011.

CASAROTTO, N.; KOPITKE, B. **Análise de Investimentos**. São Paulo, Atlas, 2006.  
GITMAN, L. Princípios de administração financeira. São Paulo, Pearson, 2010.

CONAB. Companhia Nacional de Abastecimento. Norma metodologia do Custo de produção 30.302. **Sistema de operações subsistema de gestão de informações e conhecimento**. Resolução Direx n. 017, de 14 de agosto de 2020. Brasília, DF:

Companhia Nacional de Abastecimento, 2020. Disponível em:

[https://www.conab.gov.br/images/arquivos/normativos/30000\\_sistema\\_de\\_operacoes/30.302\\_Norma\\_Metodologia\\_de\\_Custo\\_de\\_Producao.pdf](https://www.conab.gov.br/images/arquivos/normativos/30000_sistema_de_operacoes/30.302_Norma_Metodologia_de_Custo_de_Producao.pdf). Acesso em: 08/2022

HIRSCHFELD, H. **Engenharia econômica e análise de custos**: aplicações práticas para economistas, engenheiros, analistas de investimentos e administradores. São Paulo : Atlas, 2014. 519 p

[OIV - OIV Guidelines for sustainable vitiviniculture](#)

[California Sustainable Winegrowing Alliance](#)

[Sustainable Winegrowing Australia | Let's make a world of difference in wine](#)

[Home - European Sustainable Wines](#)

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa Uva e Vinho - Gerenciamento na Fruticultura de Clima Temperado; Disponível em: <https://www.embrapa.br/uva-e-vinho/GestFrut>

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa Uva e Vinho - Publicações; Disponível em: <http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/sprod/>

Revista Internet de Viticultura e Enologia – Infowine - Artigos técnicos – Disponível em: <http://www.infowine.com/default.asp?par=37>

Periódicos online [www.periodicos.capes.gov.br](http://www.periodicos.capes.gov.br)

### **3.7 Sétimo Semestre**

#### **IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE**

**Componente Curricular:** Viticultura VI - Viticultura de Qualidade

**Carga horária total:** 45h

**Carga horária teórica:** 30h

**Carga horária prática:** 15h

**Carga horária extensão:** 0h

**Semestre de ocorrência:** 7º semestre

**Pré-requisito:** Viticultura V - Manejo sustentável do vinhedo

#### **EMENTA**

Estudo das respostas do manejo aplicado à videira visando a melhoria na qualidade e na maturação enológica dos cachos produzidos. Detalhamento, com enfoque na experiência prática, das técnicas que possibilitem a produção de uvas com alta qualidade, em todos os segmentos de interferência técnica e de gestão na cadeia vitivinícola. Exposição e estudo das diretrizes preconizadas nas boas práticas vitícolas voltadas à qualificação da uva e do vinho brasileiro de forma a adequar-se às exigências do mercado mundial de vinhos e uvas de mesa.

#### **OBJETIVO GERAL**

Contextualizar os processos produtivos para área de viticultura demonstrando a importância dentro do contexto socioeconômico regional, explicitando os princípios da produção necessários para a melhor compreensão de toda a cadeia produtiva de uvas, preparando o corpo discente para as próximas disciplinas específicas da área constantes na matriz curricular do curso de Enologia.

#### **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Conhecer tecnologias especiais, como irrigação, melhoramento vegetal, novas variedades, tecnologias, e modernos sistemas de produção orientados para a sustentabilidade ambiental, social e econômica do setor;

Compreender os conceitos de uma viticultura de precisão visando qualidade e rentabilidade;

Operacionalizar metodologias sustentáveis de controle fitossanitário em vinhedos;

Conhecer tecnologias avançadas de biotecnologia e reprodução por cultivo de tecidos.

#### **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS**

GIOVANNINI, Eduardo. **Manual de viticultura**. 1. Porto Alegre Bookman 2014 1 recurso online ISBN 9788582601341.

REYNIER, Alain; GONZALEZ, J. A. de La Iglesia; RUIZ, V. Sotes. **Manual de viticultura: guia tecnica de viticultura**. 6. ed. 497 p. ISBN 847114946x.

REYNIER, A. **Manual de viticultura**. Publicações Europa-América, Portugal, 1986. 424p.

HIDALGO, J. T.; HIDALGO, F.C. **Tratado de Viticultura**, Mundi Prensa, 4ª Ed., 2011

EMBRAPA..**A viticultura no semi-árido brasileiro**. LEÃO, P.C. de S; SOARES, J.M., ed., Embrapa Semi-Árido.Petrolina: Embrapa Semi-Árido, 2000.368 p.

### **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES**

BERTONI, J.; NETO, F.L. **Conservação do Solo**. 7 ed.. Editora ícone. 2005. 355p.

MALAVOLTA, E. **ABC da adubação**. 5 ed. Ed Ag Ceres Ltda. 1989. 292p

GIOVANNINI, E. **Produção de uvas para vinho, suco e mesa**. 3ª. ed. Rev. atual. Porto Alegre: Renascença, 2008. 368p.

### **PERIÓDICOS E SITES RECOMENDADOS**

[www.periodicos.capes.gov.br](http://www.periodicos.capes.gov.br)

[www.agricultura.gov.br](http://www.agricultura.gov.br) PERIÓDICOS E SITES RECOMENDADOS:

[www.cnpuv.embrapa.gov.br](http://www.cnpuv.embrapa.gov.br)

[www.enologia.org.br](http://www.enologia.org.br)

[www.periodicos.capes.gov.br](http://www.periodicos.capes.gov.br)

[www.agricultura.gov.br](http://www.agricultura.gov.br).recurso online

## **IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE**

**Componente Curricular: Práticas Vitícolas II**

**Carga horária total: 45h**

**Carga horária teórica: 0h**

**Carga horária prática: 45h**

**Carga horária extensão: 0h**

**Semestre de ocorrência: 7º semestre**

**Pré-requisito: Práticas vitícolas I**

## **EMENTA**

Práticas de viticultura, dentre as quais: acompanhamento da maturação, coleta de amostras, avaliação de maturação fenólica e aromática, proteção de cachos, colheita, avaliações de produtividade e qualidade, desfolha, raleio de cachos, desponte, condução dos ramos, estabelecimento de vegetação de cobertura de solo e manutenção do vinhedo. Desenvolvimento de um calendário vitícola, com enfoque econômico. Determinação das capacidades de campo e operacionais nas operações vitícolas em desenvolvimento no vinhedo.

## **OBJETIVO GERAL**

Conhecer as diferentes técnicas de manejo de um vinhedo, na prática.

## **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Conhecer as etapas e características de um conjunto de 50 diferentes variedades de uvas, as quais compõem o vinhedo experimental da Unipampa;

Identificar vantagens e desvantagens de uvas para vinho, suco, mesa e passas na cidade de Dom Pedrito e suas potencialidades no Sul do Brasil;

Estabelecer alternativas de técnicas empregadas na produção de uvas visando a sustentabilidade econômica, social e ambiental.

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS**

HIDALGO, J. T.; HIDALGO, F.C. **Tratado de Viticultura**, Mundi Prensa, 4ª Ed., 2011. 2065p.

GIOVANNINI, E.; MANFROI, V. Viticultura e enologia: elaboração de grandes vinhos nos terroirs brasileiros. Bento Gonçalves: IFRS, 2009. LEWIS, A.J.; WALTER, R.R. **Biologia Molecular da Célula**. 2010. 1396p.

MARCOS FILHO, Júlio. **Fisiologia de sementes de plantas cultivadas**. Piracicaba, SP: Fealq, 2005. 495 p. (Biblioteca de Ciências Agrárias Luiz de Queiroz; 12).

REYNIER, A. **Manual de viticultura**. Publicações Europa-América, Portugal, 2012. 497p.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

BERGAMIN FILHO, A.; KIMAT,H.; AMORIN, L. **Manual de Fitopatologia:** vol. 1 – princípios e conceitos. São Paulo: Ceres, 2005. 663p.

BUENO, V.H.P. **Controle Biológico de Pragas.** Editora UFLA, 2009. 430p.

HIDALGO, J. T.; HIDALGO, F.C. **Tratado de Viticultura,** Mundi Prensa, 4ª Ed., 2011. 2065p.

LORENZI, H. **Plantas Daninhas do Brasil.** Instituto Plantarum, 2008, 615p.

Periódicos online:

Associação Brasileira de Enologia (ABE); Revista Brasileira de Viticultura e Enologia. Disponível em: <http://www.enologia.org.br/feiras-e-eventos/revista-brasileira-de-viticultura-e-enologia/a-revista>

Revista Internet de Viticultura e Enologia – Infowine - Artigos técnicos – Disponível em: <http://www.infowine.com/default.asp?par=37>

Periódicos online. Disponível em: [www.periodicos.capes.gov.br](http://www.periodicos.capes.gov.br)

## **IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE**

**Componente Curricular: Projeto de TCC**

**Carga horária total: 15 h**

**Carga horária teórica: 15 h**

**Carga horária prática: 0h**

**Carga horária extensão: 0h**

**Semestre de ocorrência: 7º semestre**

Pré-requisitos: Metodologia da pesquisa e ter 50% dos CCOGs cursados

## **EMENTA**

Principais elementos constituintes de um trabalho de conclusão de curso. Delimitação de assunto e tema de estudo. Planejamento e elaboração de uma proposta de projeto de trabalho de conclusão de curso contendo: elementos pré-textuais, textuais e pós-textuais.

## **OBJETIVO GERAL**

Planejar e elaborar uma proposta de projeto de trabalho de conclusão de curso, mais especificamente de pesquisa, utilizando-se dos conhecimentos adquiridos ao longo da sua vida acadêmica, buscando aprofundar o estudo teórico sobre tema ligado ao curso de Enologia.

## **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Conhecer os principais elementos constituintes de um trabalho de conclusão de curso;

Qualificar os conhecimentos adquiridos sobre metodologia, normas, estruturação, apresentação e formatação de trabalhos acadêmicos, seguindo a normalização indicada pela Instituição;

Buscar aprofundar os conhecimentos acerca da leitura, busca e síntese de textos;

Compreender a importância de correlacionar os conhecimentos adquiridos ao longo do curso.

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS**

ARAÚJO, Cátia Rosana Lemos de; MARQUES, Dilva Carvalho. **Manual de normatização de trabalhos acadêmicos**. Bagé, RS: Universidade Federal do Pampa, 2021. 60 p. : il. Disponível em: <https://sites.unipampa.edu.br/sisbi/files/2022/04/manual-de-normalizacao-de-trabalhos-academicos-2021-1.pdf>. Acesso em 23 set. 2022.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Fundamentos de metodologia científica**. 7. ed. São Paulo, SP: Atlas, 2010. 297 p.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA. **Sistema de Bibliotecas Unipampa – SISBI Unipampa**. Disponível em: <https://sites.unipampa.edu.br/sisbi>. Acesso em 23 set. 2022.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA. **Sistema de Bibliotecas Unipampa – SISBI Unipampa**: Instruções para Normalização de Trabalhos Acadêmicos. Disponível em: <https://sites.unipampa.edu.br/sisbi/normalizacao/>. Acesso em 23 set. 2022.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

COORDENAÇÃO DE APERFEIÇOAMENTO DE PESSOAL DE NÍVEL SUPERIOR (CAPES) (Brasil). **Portal de Periódicos da CAPES**. Disponível em: <https://www.periodicos.capes.gov.br>. Acesso em 23 set. 2022.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Fundamentos de metodologia científica**. 9. ed. São Paulo, SP: Atlas 2021. 1 recurso online. Disponível na Biblioteca Virtual da Unipampa.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Metodologia do trabalho científico: projetos de pesquisa, pesquisa bibliográfica, teses de doutorado, dissertações de mestrado, trabalhos de conclusão de curso**. 8. ed. São Paulo, SP: Atlas, 2018. 239 p.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Técnicas de pesquisa: planejamento e execução de pesquisas, amostragens e técnicas de pesquisa, elaboração, análise e interpretação de dados**. 7. ed. São Paulo, SP: Atlas, , 2008. 277 p.

GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 5. ed. São Paulo, SP: Atlas, 2010. 179 p.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA. **PPC Dom Pedrito - Enologia**. Disponível em: <http://dspace.unipampa.edu.br/handle/rii/112>. Acesso em 23 set. 2022.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA. **Curso de Bacharelado em Enologia**. Disponível em: [cursos.unipampa.edu.br/cursos/enologia](https://cursos.unipampa.edu.br/cursos/enologia). Acesso em 23 set. 2022.

## **IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE**

**Componente Curricular: Vinificações III**

**Carga horária total: 45h**

**Carga horária teórica: 30h**

**Carga horária prática: 15h**

**Carga horária extensão: 0h**

**Semestre de ocorrência: 7º semestre**

**Pré-requisito: Operações pré-fermentativas**

## **EMENTA**

Elaboração de vinhos licorosos, vinhos brancos “sur lies”, vinho composto, vinho frizante, mistela e espumantes de longo envelhecimento. Aplicação das seguintes técnicas: termo-vinificação, microoxigenação, vinificação integral, vinificação em redução, vinificação com alta oxigenação. Vinificação especial do ponto de vista microbiológico.

## **OBJETIVO GERAL**

Apresentar, compreender e avaliar as técnicas de vinificação envolvidas na elaboração de vinhos não convencionais.

## **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Dominar as diferentes técnicas de elaboração dos vinhos não convencionais;

Conhecer as etapas e características de cada etapa do processo de vinificação;

Identificar vantagens e desvantagens e suas influências nas características do produto final;

Estabelecer tendências de produtos e técnicas empregadas.

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS**

BOULTON, Roger B. **Teoría y práctica de la elaboración del vino**. Zaragoza - ESP: Acribia, 1995. 636 p.

ZAMORA; Fernando. **Elaboración Y crianza del Vino Tinto: Aspectos Científicos y Prácticos**. 1ª ed. Madrid: Mundi Prensa, 2007.

GIRARD, Guillaume. **Bases científicas y tecnológicas de la enología**. Zaragoza - ESP: Acribia, 2004. 238 p.

TOGORES, Jose Hidalgo. **Tratado de enología**. 2. ed. Madrid - ESP: Ediciones Mundi-Prensa, 2011. 2 v.

BLOUIN, Jacques. **Enología práctica: conocimiento y elaboración del vino**. 4. ed. Madrid: Mundi-Prensa, 2006. 406 p.

#### **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES**

ZOECKLEIN, B.W.; FUGELSANG, K.C.; GUMP, B.H.; NURY, F.S. **Análisis y producción de vino**. Zaragoza: Acribia, 2001. p. 613.

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa Uva e Vinho - Publicações; Disponível em: <http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/sprod/>

Revista Internet de Viticultura e Enologia – Infowine - Artigos técnicos – Disponível em: <http://www.infowine.com/default.asp?par=37>

JACKSON, Ronald S;. Wine Science: Principles and Applications Disponível em: <http://www.sciencedirect.com/science/book/9780123814685>

Periódicos online

[www.periodicos.capes.gov.br](http://www.periodicos.capes.gov.br)

Revista Internet de Viticultura e Enologia – Infowine - Artigos técnicos – Disponível em: <http://www.infowine.com/default.asp?par=37>

JACKSON, Ronald S;. Wine Science: Principles and Applications; Disponível em: <http://www.sciencedirect.com/science/book/9780123814685>

[www.periodicos.capes.gov.br](http://www.periodicos.capes.gov.br)

## **IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE**

**Componente Curricular: Vinificações IV**

**Carga horária total: 45 h**

**Carga horária teórica: 30 h**

**Carga horária prática: 15 h**

**Carga horária extensão: 0h**

**Semestre de ocorrência: 7º semestre**

**Pré-requisito: Operações pré-fermentativas**

## **EMENTA**

Conceito de sustentabilidade na indústria e suas aplicações na indústria vitivinícola. Produção de vinhos não convencionais com foco em sustentabilidade: orgânico, biodinâmico, vinhos naturais. Uso racional da água na produção. Exemplos e tendências internacionais da produção de vinhos não convencionais, demandas do consumidor por vinhos ecológicos com menor impacto ambiental. Gestão de resíduos sólidos. Legislação e certificação de vinhos orgânicos.

## **OBJETIVO GERAL**

Estar apto a elaborar vinhos em diferentes contextos e com produção de forma não tradicional, focada na sustentabilidade ecológica na produção e comercialização de vinhos.

## **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Conhecer o conceito de sustentabilidade na indústria e suas aplicações na indústria vitivinícola;

Identificar diferentes formas de elaboração de vinhos com foco na sustentabilidade;

Estar capacitado a usar de forma racional recursos naturais não renováveis;

Estar capacitado a realizar de forma eficiente a gestão de resíduos sólidos;

Conhecer a legislação e os processos de certificação para vinhos orgânicos e biodinâmicos.

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS**

AQUINO, A.M.; ASSIS, R.L. **Agroecologia: Princípios e técnicas para uma agricultura orgânica sustentável**. Brasília-DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2005. 517p.

GADOTTI, Gizele Ingrid; QUADRO, Maurizio Silveira; RODRIGUES, Rosane. **Boas praticas de elaboracao de vinhos**. Pelotas, RS: Ed. UFPEL, 2016. 135 p.

RIBEREAU-GAYON, Pascal; DONECHE, Bernard; DUBOURDIEU, Denis; MAUJEAN, A. **Handbook of enology**. 2nd. ed. Chichester, West Sussex, England; John Wiley & Sons, 2006.

TOGORES, Jose Hidalgo. **Tratado de enologia**. 2. ed. Madrid - ESP: Ediciones Mundi-Prensa, 2011. EYNAUD, E; BLOUIN, J. O Gosto do Vinho. WMF Martinsfontes Editora. São Paulo, Brasil. 2010

### **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES**

ZAMBERLAM, Jurandir; FRONCHETI, Alceu. **Agroecologia**: caminho de preservacao do agricultor e do meio ambiente. Petrópolis, RJ: Vozes, 2012. 196 p

KUBO, Kumi Regina. **Agricultura e sustentabilidade**.. Porto Alegre, RS: Editora da UFRGS, 2009. 150 p.

California Sustainable Winegrowing Alliance

Sustainable Winegrowing Australia | Let's make a world of difference in wine

Home - European Sustainable Wines

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa Uva e Vinho - Publicações;  
Disponível em: <http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/sprod/>

Revista Internet de Viticultura e Enologia – Infowine - Artigos técnicos – Disponível em:  
<http://www.infowine.com/default.asp?par=37>

Periódicos online [www.periodicos.capes.gov.br](http://www.periodicos.capes.gov.br)

## IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

**Componente Curricular: Derivados da Uva e do Vinho**

**Carga horária total: 30 h**

**Carga horária teórica: 15 h**

**Carga horária prática: 15 h**

**Carga horária extensão: 0h**

**Semestre de ocorrência: 7º semestre**

**Pré-requisito: Operações pré-fermentativas**

## EMENTA

Vinagre. Graspas. Brandy. Geleia de uva. Álcool vínico. Cooler. Sangria. Produção de taninos enológicos. Óleo de semente de uva. Ácido tartárico. Outras bebidas a base de vinho.

## OBJETIVO GERAL

Ter conhecimento sobre elaboração e armazenamento dos derivados da uva e do vinho, bem como estar apto ao diálogo com profissionais de áreas correlatas.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Conhecer diferentes produtos elaborados a partir da uva e do vinho;

Ter intimidade com diferentes técnicas para elaboração de derivados;

Elaborar diferentes derivados da uva e do vinho;

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

DELANOE, DOMINIQUE, **El vino** :del analisis a la elaboracion / Zaragoza - ESP : Acribia,. 233 p. : (2003)

TOGORES, JOSE HIDALGO, **Tratado de enologia** / 2. ed. Madrid - ESP : Ediciones Mundi-Prensa,. 2 v. : (2011)

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUARIA, **Iniciando um pequeno grande negocio agroindustrial**: Processamento de uva: vinho tinto, graspa e vinagre / Brasilia, DF : Embrapa Informacao Tecnologica, 158 p (2004)

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa Uva e Vinho - Publicações;  
Disponível em: <http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/sprod/>

Revista Internet de Viticultura e Enologia – Infowine - Artigos técnicos – Disponível em:  
<http://www.infowine.com/default.asp?par=37>

JACKSON, Ronald S;. **Wine Science: Principles and Applications** Disponível em:  
<http://www.sciencedirect.com/science/book/9780123814685>

FLANZY, C. Enología: **Fundamentos científicos y tecnológicos**. Vol. I e II. Madrid: Mundi-Prensa, 2000.782p.

Periódicos online [www.periodicos.capes.gov.br](http://www.periodicos.capes.gov.br)

## **IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE**

**Componente Curricular: Práticas Enológicas II**

**Carga horária total: 60 h**

**Carga horária teórica: 15h**

**Carga horária prática: 45 h**

**Carga horária extensão: 0h**

**Semestre de ocorrência: 7º semestre**

**Pré-requisito: Práticas enológicas I**

## **EMENTA**

Prática de elaboração e acompanhamento de dois vinhos experimentais. Aplicação prática dos conhecimentos de vinificação. Realização de: desengace, esmagamento, prensagem, debourbage, descuba, atesto, trasfegas, remontagens, macerações, fermentação malolática e envase.

## **OBJETIVO GERAL**

Elaborar vinhos experimentais, tendo condição de efetuar as escolhas técnicas e decisões durante a elaboração e envelhecimento de vinhos na vinícola experimental.

## **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Elaborar vinhos brancos, rosés ou tintos;

Conhecer as etapas de processos de vinificação através de diferentes técnicas;

Acompanhar o processo de vinificação dos produtos do início ao fim;

Avaliar a qualidade do vinho elaborado através de avaliações físico-químicas e sensoriais.

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS**

VAUDOUR, EMMANUELLE, **Los terroirs vitícolas** :definiciones, caracterizacion y proteccion / Zaragoza - ESP : Acribia, c. 317 p. : (2003)

UBEDA, RAFAEL MOLINA, **Teoria de la clarificacion de mostos y vinos y sus aplicaciones practicas** / Madrid : AMV ; Mundi-Prensa, 317 p. : (2000)

VICENTE, ANTONIO MADRID, **Manual del catador de vinos :para aficionados y profesionales** / Madrid : AMV, 306 p (2011)

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES**

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa Uva e Vinho - Publicações;  
Disponível em: <http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/sprod/>

Revista Internet de Viticultura e Enologia – Infowine - Artigos técnicos – Disponível em:  
<http://www.infowine.com/default.asp?par=37>

JACKSON, Ronald S;. Wine Science: Principles and Applications Disponível em:  
<http://www.sciencedirect.com/science/book/9780123814685> Periódicos online

FLANZY, C. Enología: Fundamentos científicos y tecnológicos. Vol. I e II. Madrid: Mundi-Prensa, 2000.782p.

Periódicos online [www.periodicos.capes.gov.br](http://www.periodicos.capes.gov.br)

## **IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE**

**Componente Curricular: Maturação e Envelhecimento**

**Carga horária total: 30 h**

**Carga horária teórica: 15 h**

**Carga horária prática: 15 h**

**Carga horária extensão: 0h**

**Semestre de ocorrência: 7º semestre**

**Pré-requisito: Vinificações II**

## **EMENTA**

Fenômenos que ocorrem durante a maturação e envelhecimento dos vinhos. Operações e insumos empregados durante a maturação. Potencial de oxidação e redução. Maturação em madeira e manejo do oxigênio. Transformações da cor e aromas durante a maturação e o envelhecimento em garrafa.

## **OBJETIVO GERAL**

Conhecer de forma geral os fenômenos que ocorrem durante a maturação e o envelhecimento de vinhos, estando capacitado à tomada de decisão em relação aos procedimentos adequados para manutenção dos vinhos durante essa etapa da vinificação.

## **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Conhecer os fenômenos de oxidação e redução que interferem na composição do vinho e nas características sensoriais;

Identificar insumos e recipientes adequados para emprego durante a maturação e o envelhecimento dos vinhos;

Estar apto a identificar características sensoriais e de composição de vinhos maturados e envelhecidos;

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS**

HERNANDEZ, M. R., **La crianza del vino tinto desde la perspectiva vitícola**. 2. Ed AMV Ediciones. Madrid, Espanha. (2002)

ZAMORA, F. **Elaboracion y crianza del vino tinto: aspectos científicos y prácticos**. AMV Ediciones. Madrid, Espanha. (2003)

HIDALGO TOGORES, J. **Tratado de enología**, volume 1 Ediciones Mundi-Prensa. Madrid, Espanha. (2003)

RIBEREAU-GAYON, P.; GLORIES, Y.; MAUJEAN, A.; DUBOURDIEU, D. **Handbook of Enology**. Volume 1. John Wiley & Sons Ltd. Bourdeaux, França. (2000)

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa Uva e Vinho - Publicações; Disponível em: <http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/sprod/>

Revista Internet de Viticultura e Enologia – Infowine - Artigos técnicos – Disponível em: <http://www.infowine.com/default.asp?par=37>

JACKSON, Ronald S;. **Wine Science: Principles and Applications** Disponível em: <http://www.sciencedirect.com/science/book/9780123814685> Periódicos online [www.periodicos.capes.gov.br](http://www.periodicos.capes.gov.br)

"OIV. Normas y documentos técnicos. Disponível em: <https://www.oiv.int/es/normas-y-documentos-tecnicos>"

Periódicos online [www.periodicos.capes.gov.br](http://www.periodicos.capes.gov.br)

## IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

**Componente Curricular:** Enoquímica prática

**Carga horária total:** 60 h

**Carga horária teórica:** 0h

**Carga horária prática:** 60h

**Carga horária extensão:** 0h

**Semestre de ocorrência:** 7º semestre

**Pré-requisito:** Enoquímica I

## EMENTA

Análises físico-químicas para vinho, suco e mosto. Acompanhamento das fermentações. Preparo de soluções. Métodos oficiais de análises (Ministério da Agricultura e Organização Internacional da Uva e Vinho). Outras metodologias.

## OBJETIVO GERAL

Realizar as análises físico-químicas relacionadas aos métodos oficiais de análises regulamentadas pelo Ministério da Agricultura, Organização Internacional da Uva e Vinho e outras metodologias de análise para acompanhamento e elaboração de suco, vinho e espumante.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Preparar soluções para análises;

Realizar análises físico-químicas através de métodos oficiais regulamentados para acompanhar suas fermentações e experimentos;

Avaliar laudos analíticos.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

MORITA, T. **Manual de soluções, reagentes e solventes: padronização, preparação, purificação com indicadores de segurança e de descarte de produtos químicos**. São Paulo: Ed. Blucher, 2007.

OIV, 2021. **Compendio de los métodos internacionales de análisis de los vinos y de los mostos**. Disponível em: <https://www.oiv.int/es/normas-y-documentos-tecnicos/metodos-de-analisis/compendio-de-los-metodos-internacionales-de-analisis-de-los-vinos-y-de-los-mostos>. Acesso em 12 set. 2022.

OUGH, C. S.; AMERINE, M.a. **Methods for analysis of musts and wines**. 2nd ed. New York, NY: John Wiley, 1988. 377 p. ISBN 0471627577.

RIBÉREAU-GAYON, P.; DUBORDIEU, D.; DONÈCHE, B.; LONVAUD, A. **Handbook of enology: the Microbiology of wine and vinifications**. 2ed. Chichester: John Wiley, 2006. v.1, 497p.

RIBÉREAU-GAYON, P.; GLORIES, Y.; MAUJEAN, A.; DUBOURDIEU, D. **Handbook of enology: the chemistry of wine: stabilization and treatments**. 2 ed. Chichester: John Wiley, 2006. v.2, 441p

RIZZON, L. A. **Metodologia para análise de mosto e suco de uva**. Embrapa Informação Tecnológica. Brasília, DF, 2010. Disponível em: <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/handle/doc/886774>

RIZZON, L. A. **Metodologia para análise de vinho**. Embrapa Informação Tecnológica. Brasília, DF, 2010. Disponível em: <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/887323/1/Metodologiaanalisevinhotintoed012010.pdf>

SKOOG, et al. **Fundamentos de Química Analítica**. São Paulo: Cengage Learning, 2010.

VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni. **Bebidas alcoólicas**, v. 1. 2. São Paulo Blucher 2016 1 recurso online ISBN 9788521209577.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

BACCAN, N. **Química Analítica Quantitativa Elementar**. 3º Ed. São Paulo: Edgard Blücher, Instituto Mauá de Tecnologia, 2011.

BOBBIO, f. o. **Manual de laboratório de Química de Alimentos**. São Paulo: Livraria Varela, 2003.

BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. Dec. nº 8198 de 20/02/14.

BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. IN nº24 de 08/09/05.

BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. Lei nº7.678 de 08/11/88.

DELANOE, Dominique; ESTELA, Jose Enrique Castells; MAILLARD, Christian; MAISONDIEU, Dominique; RUIZ, Joaquin Perez. **El vino: del analisis a la elaboracion**. Zaragoza - ESP: Acribia, 2003. 233 p. ISBN 8420010111.

FLANZY, C. Enología: **Fundamentos científicos y tecnológicos**. Vol. I e II. Madrid: Mundi-Prensa, 2000.782p.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **Métodos físico-químicos para análise de alimentos**. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008. 1020p. Disponível em: <https://wp.ufpel.edu.br/nutricaoobromatologia/files/2013/07/NormasADOLFOLUTZ.pdf>  
Acesso em: 12 set. 2022.

LEITE, F. **Práticas de Química Analítica**. Campinas, SP: Ed. Átomo, 2006.

MACEDO, G. A. et al. **Bioquímica Experimental de Alimentos**. São Paulo: Livraria varela, 2005.

## IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

**Componente Curricular: Projeto de Instalações Vinícolas II**

**Carga horária total: 30 h**

**Carga horária teórica: 30 h**

**Carga horária prática: 0h**

**Carga horária extensão: 0h**

**Semestre de ocorrência: 7º semestre**

**Pré-requisito: Projeto de instalações vinícolas I**

## EMENTA

Dimensionamento de equipamentos e tubulações para vinícolas. Noções de projeto de instalação de vinícolas. Estudo de mercado. Legislação e certificação vinícola. Logística e localização. Tecnologia e sistemas produtivos. Viabilidade técnica e econômico-financeira.

## OBJETIVO GERAL

Reconhecer as diferentes instalações vinícolas e suas características. Dimensionar e projetar instalações de vinícolas em conformidade com os produtos. Analisar a viabilidade técnica e econômica de projetos de vinícolas.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Estar capacitado a usar de forma racional recursos existentes para a instalação de uma vinícola;

Compreender a influência da legislação de maneira geral e os processos de certificação que influenciam as vinícolas.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

ALBERT, AGUINALDO ZACKIA, **O admirável novo mundo do vinho e as regiões emergentes** / 3. ed. São Paulo : Editora SENAC São Paulo, 2006. 286 p.

EYNAUD, E; BLOUIN, J. **O Gosto do Vinho**. WMF Martinsfontes Editora. São Paulo, Brasil. 2010

GADOTTI, Gizele Ingrid; QUADRO, Maurizio Silveira; RODRIGUES, Rosane. **Boas praticas de elaboracao de vinhos**. Pelotas, RS: Ed. UFPEL, 2016. 135 p.

Bruch, Kelly Lissandra; **Como formalizar uma vinícola**. Brasília, DF : SEBRAE ; Bento Gonçalves: IBRAVIN, 2012. 116p. Disponível em: [https://bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS\\_CHRONUS/bds/bds.nsf/24ed170b5def610031b816c0dc8c59ef/\\$File/4228.pdf](https://bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/24ed170b5def610031b816c0dc8c59ef/$File/4228.pdf)

RIBEREAU-GAYON, Pascal; DONECHE, Bernard; DUBOURDIEU, Denis; MAUJEAN, A. **Handbook of enology**. 2nd. ed. Chichester, West Sussex, England; John Wiley & Sons, 2006.

RIZZON, L.A.; MANFROI, V.; MENEGUZZO, J. **Planejamento e instalação de uma cantina para elaboração de vinho tinto**. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2003. 76p. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/539110/planejamento-e-instalacao-de-uma-cantina-para-elaboracao-de-vinho-tinto>

TOGORES, Jose Hidalgo. **Tratado de enologia**. 2. ed. Madrid - ESP: Ediciones Mundi-Prensa, 2011.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

BATALHA, M. O. (org). **Gestão Agroindustrial**. 4. São Paulo Atlas 2021 1 (recurso online) ISBN 9788597028065.

CASAROTTO, N. **Elaboração de projetos empresariais**. Análise estratégica, estudo de viabilidade e plano de negócio. São Paulo, Atlas, 2011.

CASAROTTO, N.; KOPITTKE, B. **Análise de Investimentos**. São Paulo, Atlas, 2006.

CONAB. Companhia Nacional de Abastecimento. Norma metodologia do Custo de produção 30.302. **Sistema de operações subsistema de gestão de informações e conhecimento**. Resolução Direx n. 017, de 14 de agosto de 2020. Brasília, DF:

Companhia Nacional de Abastecimento, 2020. Disponível em: [https://www.conab.gov.br/images/arquivos/normativos/30000\\_sistema\\_de\\_operacoes/30.302\\_Norma\\_Metodologia\\_de\\_Custo\\_de\\_Producao.pdf](https://www.conab.gov.br/images/arquivos/normativos/30000_sistema_de_operacoes/30.302_Norma_Metodologia_de_Custo_de_Producao.pdf). Acesso em: 08/2022

GITMAN, L. **Princípios de administração financeira**. São Paulo, Pearson, 2010.

RIZZON, L.A.; MANFROI, V.; MENEGUZZO, J. **Elaboração de suco de uva na propriedade vitícola**. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 1998. 24p. Disponível em: <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/538470/1/Doc21.pdf>

### OIV - OIV Guidelines for sustainable vitiviniculture

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa Uva e Vinho - Publicações; Disponível em: <http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/sprod/>

Revista Internet de Viticultura e Enologia – Infowine - Artigos técnicos – Disponível em: <http://www.infowine.com/default.asp?par=37>

Periódicos online [www.periodicos.capes.gov.br](http://www.periodicos.capes.gov.br)

### **3.8 Oitavo Semestre**

#### **IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE**

**Componente Curricular: Envase e Controle de Qualidade**

**Carga horária total: 45 h**

**Carga horária teórica: 30 h**

**Carga horária prática: 15 h**

**Carga horária extensão: 0h**

**Semestre de ocorrência: 8º semestre**

**Pré-requisito: Vinificações I**

#### **EMENTA**

Conceitos de qualidade. Percepção de qualidade. Qualidade e segurança de alimentos. Programas de gestão de qualidade. Boas práticas de fabricação. Análise de perigos e pontos críticos de controle. Rastreabilidade e selos de qualidade. Preparação de vinhos para envase. Operação de engarrafamento. Amostragem para controle de qualidade. Pontos de controle de qualidade físico-química, sensorial e microbiológica durante o envase. Equipamentos e linhas de envase.

#### **OBJETIVO GERAL**

Estar apto a utilizar e indicar estratégias para assegurar a elaboração de produtos de excelente padrão e dentro dos padrões de identidade e qualidade exigidos pelo mercado, reconhecendo pontos para controle de qualidade durante a elaboração e especialmente durante o envase dos vinhos.

#### **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Conhecer os conceitos de qualidade e percepção de qualidade;

Estar capacitado a montar, planejar e executar programas de gestão da qualidade voltados à segurança dos alimentos;

Conhecer tópicos em rastreabilidade e selos de qualidade;

Conhecer o procedimento para o preparo do vinho para envase;

Estar capacitado a projetar áreas de envase de produto na indústria enológica;

Identificar pontos de controle de qualidade no envase de vinhos.

#### **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS**

BATALHA, M.O. (coord.) **Gestão Agroindustrial**, vol. 1, 3 ed. São Paulo: Atlas, 2008, 770p;

BERTOLINO, Marco Tulio. **Gerenciamento da qualidade na indústria alimentícia**: ênfase na segurança dos alimentos. Porto Alegre, RS: Artmed, 2010. 320 p.

GIOVANNINI, E.; MANFROI, V. **Viticultura e enologia**: elaboração de grandes vinhos nos terroirs brasileiros. Bento Gonçalves: IFRS, 2009, 360p

HIDALGO TOGORES, J. **Tratado de enologia**, volume 1 Ediciones Mundi-Prensa. Madrid, Espanha. (2003).

ZUIN, L.F.S. (org.) **Agronegócios**: qualidade na gestão. 1 ed. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2010,

### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

CHENG, L.C.; MELO FILHO, L.D.R. **QFD: Desdobramento da função qualidade na gestão de desenvolvimento de produtos**. São Paulo: Blücher, 2007, 539p.

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa Uva e Vinho - Publicações; Disponível em: <http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/sprod/>

Revista Internet de Viticultura e Enologia – Infowine - Artigos técnicos – Disponível em: <http://www.infowine.com/default.asp?par=37>

RIBÉREAU-GAYON, P.; DUBORDIEU, D.; DONÈCHE, B.; LONVAUD, A. **Handbook of enology**: the Microbiology of wine and vinifications. 2ed. Chichester: John Wiley, 2006. v.1, 497p.

RIBÉREAU-GAYON, P.; GLORIES, Y.; MAUJEAN, A.; DUBOURDIEU, D. **Handbook of enology**: the chemistry of wine: stabilization and treatments. 2 ed. Chichester: John Wiley, 2006. v.2, 441p.

ZOECKLEIN, B. W. **Análisis y producción de vino**. Zaragoza: Acribia, 2001, 634p

Periódicos online [www.periodicos.capes.gov.br](http://www.periodicos.capes.gov.br)

## **IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE**

**Componente Curricular: Análise Sensorial IV**

**Carga horária total: 30 h**

**Carga horária teórica: 15 h**

**Carga horária prática: 15 h**

**Carga horária extensão: 0h**

**Semestre de ocorrência: 8º semestre**

**Pré-requisito: Análise Sensorial II**

## **EMENTA**

Técnicas avançadas de Análise Sensorial. Vocabulário de degustação. Análise Sensorial de vinhos com diferentes condições de elaboração (diferentes regiões de produção ou técnicas de elaboração).

## **OBJETIVO GERAL**

Estar apto a degustar diferentes vinhos, identificando tipicidade de diferentes regiões ou técnicas de elaboração de vinhos, com vocabulário adequado e universal, tendo a capacidade de diálogo com profissionais de áreas correlatas.

## **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Conhecer a tipicidade de diferentes regiões produtoras de vinho;

Estar capacitado ao diálogo com profissionais de áreas relacionadas ao vinho;

Dominar o vocabulário de degustação universalmente utilizado;

Estar capacitado a participar e a executar diferentes técnicas de Análise Sensorial;

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS**

PEYNAUD, E; BLOUIN, J. O Gosto do Vinho. WMF Martinsfontes Editora. São Paulo, Brasil. (2010)

JOHNSON, HUGH, Atlas Mundial do vinho / 6.ed. Rio de Janeiro : Nova Fronteira, (2008)

AMARANTE, J. O. A. Os segredos do Vinho. Mescla Editorial, São Paulo, Brasil. (2010)

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES**

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa Uva e Vinho - Publicações; Disponível em: <http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/sprod/>

Revista Internet de Viticultura e Enologia – Infowine - Artigos técnicos – Disponível em: <http://www.infowine.com/default.asp?par=37>

OIV. Normas y documentos técnicos. Disponível em: <https://www.oiv.int/es/normas-y-documentos-tecnicos>

Periódicos online [www.periodicos.capes.gov.br](http://www.periodicos.capes.gov.br)

SANTOS, J. I.; SANTANA, J. M. **Comida e vinho** – Harmonização essencial. 2ª ed. São Paulo: Ed. Senac, 2008.

## IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

**Componente Curricular:** Trabalho de conclusão de curso - TCC

**Carga horária total:** 15h

**Carga horária teórica:** 15h

**Carga horária prática:** 0h

**Carga horária extensão:** 0h

**Semestre de ocorrência:** 8º semestre

**Pré-requisito:** Projeto de TCC

## EMENTA

Tópicos relacionados à viticultura, enologia e negócio do vinho de uma maneira geral.

## OBJETIVO GERAL

Expor e defender perante uma Banca Examinadora uma pesquisa ligada a sua área de formação, mostrando os conhecimentos adquiridos durante a realização do curso de Enologia.

## OBJETIVO ESPECÍFICO

Desenvolver um trabalho de pesquisa ou de revisão de literatura sobre um tema específico.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

ARAÚJO, C. R.L.; MARQUES, D. C. **Manual de Normalização de Trabalhos Acadêmicos:** conforme normas da ABNT. 6.ed. - Bagé: Universidade Federal do Pampa, 2021

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **Informação e documentação - referências - elaboração:** NBR 6023. Rio de Janeiro: ABNT, 2002.

BOOTH, W.C.; COLOMB, G.G.; WILLIAMS, J.M. **A arte da pesquisa.** São Paulo: Martins Fontes, 2000.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

ARAÚJO, Cátia Rosana L.; MARQUES, Dilva Carvalho de. **Manual de normatização de trabalhos acadêmicos: conforme normas da ABNT.** – 5.ed. - Bagé: Universidade Federal do Pampa, 2019. 151 p.: il. disponível em:<https://sites.unipampa.edu.br/sisbi/files/2019/05/manual-de-normatizacao-de-trabalhos-academicos-5-ed-2019-1305.pdf>

GIL, A.C. **Como elaborar projetos de pesquisa.** 4.ed. São Paulo: Atlas, 2002.

KOCHE, J.C. **Fundamentos de metodologia científica:** teoria da ciência e prática da pesquisa. 15.ed. Petrópolis: Vozes, 1997.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Fundamentos de metodologia científica**. 7. ed. São Paulo, SP: Atlas, 2010. 297 p.

## **IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE**

**Componente Curricular: Planejamento de instalação do vinhedo II**

**Carga horária total: 45h**

**Carga horária teórica: 30h**

**Carga horária prática: 15h**

**Carga horária extensão: 0h**

**Semestre de ocorrência: 8º semestre**

**Pré-requisito: Planejamento de instalação do vinhedo I**

## **EMENTA**

Tópicos sobre instalação do vinhedo. Planejamento da instalação do vinhedo. Introdução ao desenho técnico. Material e instrumentos de desenho. Normas. Noções de geometria plana e desenho geométrico. Escrita normalizada, tipos de linhas, folhas do formato da série “A”, apresentação da folha para desenho, escalas e cotagem. Noções de sistemas de projeção e métodos projetivos. Desenho projetivo: Teoria elementar do desenho projetivo, projeção ortogonal comum no primeiro diedro (vistas principais, auxiliares, seccionais e outras representações), perspectiva axonométrica isométrica, leitura e interpretação de desenhos. Noções de desenho Arquitetônico. Introdução à topografia, unidades de medida, introdução ao desenho topográfico (planimetria), medidas angulares e lineares, princípios de orientação, noções de planimetria e altimetria. Noções básicas do posicionamento pelo GNSS e noções básicas de Sistemas de Informações Geográficas (SIG's). Tópicos em tecnologias.

## **OBJETIVO GERAL**

Conhecer elementos do desenho projetivo e de topografia e suas potencialidades de aplicação como recurso para o planejamento racional da instalação do vinhedo.

## **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Estudar os princípios e os principais fatores envolvidos no planejamento da instalação de vinhedos;

Conhecer conceitos básicos, normas e formas de representação gráfica utilizadas no desenho técnico voltados à sua área específica de conhecimento;

Expressar, ler e interpretar elementos do desenho projetivo;

Conhecer a importância da topografia e as suas potencialidades de aplicação como recurso para o planejamento e gerenciamento de atividades da área vitícola;

Desenvolver o senso crítico no que tange aos fatores relacionados ao planejamento da instalação de vinhedos;

Compreender a importância de expressar e comunicar ideias de forma colaborativa e dialógica a outros profissionais envolvidos no projeto de instalação de vinhedos.

### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

FRENCH, Thomas E.; VIERCK, Charles J. **Desenho técnico e tecnologia gráfica**. 8. ed. São Paulo, SP: Globo, 2005. 1093 p.

MAGUIRE, D. E.; SIMMONS, C. H. **Desenho Técnico: Problemas e soluções gerais de desenho**. Tradução de Luiz Roberto de Godoi Vidal. São Paulo, SP: Hemus, 2004. 257 p.

CASACA, João Martins; DIAS, José Miguel Baio; MATOS, João Luís de. **Topografia geral**. 4. ed. Rio de Janeiro, RJ: LTC, 2007. v, 208 p.

MCCORMAC, Jack C. **Topografia**. 5. ed. Rio de Janeiro, RJ: LTC, 2007. 391 p. il.

### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). Normas técnicas. Disponível na Biblioteca Virtual da UNIPAMPA.

BORGES, Alberto de Campos. **Topografia**. 2. ed. São Paulo, SP: Edgard Blucher, 1999. 2 v.

BUENO, C. P.; PAPAZOGLU, R. S. **Desenho técnico para engenharia**. 1. ed. [5ª reimpr. - 2013]. Curitiba: Juruá, 2008. 198 p.

NEIZEL, Ernst. **Desenho técnico para a construção civil**. São Paulo, SP: E.P.U - EDUSP, 1974. 68 p.

MONTENEGRO, Gildo A. **Desenho arquitetônico**. 4. ed. [rev. e ampl.]. São Paulo, SP: Blucher, 2001. Recurso eletrônico, on-line. 167 p. (e-book). Disponível na biblioteca virtual da Unipampa.

SPECK, Henderson José; PEIXOTO, Virgílio Vieira. **Manual básico de desenho técnico**. 5. ed. Florianópolis, SC: Ed. da Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC, 2009. 203 p. (Série Didática).

BORGES, Alberto de Campos. **Exercícios de topografia**. 3. ed. São Paulo, SP: Edgard Blucher, 1975. 192 p.

DANTE, Luiz Roberto. **Matemática: contexto e aplicações**. São Paulo, SP: Atica, 2011. 3 v. (Matemática ensino médio).

MCCORMAC, Jack. **Topografia**. 5.ed. Rio de Janeiro, RJ: LTC, 2006. 1 CD-ROM

MONICO, João Francisco Galera. **Posicionamento pelo GNSS: descrição, fundamentos e aplicações**. 2. ed. São Paulo, SP: UNESP, 2008. 476 p.

MOREIRA, Maurício A. **Fundamentos do sensoriamento remoto e metodologias de aplicação**. 4. ed. Viçosa, MG: UFV, 2011. 418 p.

PINTO, L. E. K. **Curso de topografia**. 2. ed. Salvador, BA: Centro Editorial e Didático da UFBA, 1992. 339 p.

TULER, Marcelo; SARAIVA, Sérgio. **Fundamentos de geodésia e cartografia**. Porto Alegre, RS: Bookman, 2016. 1 recurso online. 227 p.: il. (série Tekne). Disponível na biblioteca virtual da Unipampa.

TULER, Marcelo; SARAIVA, Sérgio; TEIXEIRA, André. **Manual de práticas de topografia**. Porto Alegre, RS: Bookman, 2017. 1 recurso online. e-PUB (série Tekne). Disponível na biblioteca virtual da Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC, 2009. 203 p. (Série Didática).

## **IDENTIFICAÇÃO DA COMPONENTE**

**Componente Curricular:** Marketing do vinho

**Carga horária total:** 30h

**Carga horária teórica:** 30h

**Carga horária prática:** 0h

**Carga horária extensão:** 0h

**Semestre de ocorrência:** 8º semestre

**Pré-requisito:** Fundamentos de Marketing

## **EMENTA**

Marketing do vinho, Marketing mix do vinho, O consumidor de vinho, o Mercado do Vinho, Segmentação de consumo de vinhos, Diferenciação e posicionamento, Marca, Como vender vinho, Diferentes Canais de venda, Estratégias de distribuição. Ferramentas de vendas.

## **OBJETIVO GERAL**

Compreender a importância do marketing para o setor do vinho. Conhecer as principais estratégias utilizadas no setor. Aprender a identificar mercados e segmentos com potencial de crescimento e de investimento.

## **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Planejar o mix de marketing de uma vinícola;

Propor e conduzir uma pesquisa de mercado.

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS**

COBRA, MARCOS. **Marketing básico** / Marcos Cobra; André Torres Urdan – 5. ed. – São Paulo : Atlas, 2017. recurso online ISBN 9788597010572

KOTLER, P. **Administração de Marketing**. São Paulo, Atlas, 2012.

MEGIDO, J.L.T.; XAVIER, C. **Marketing e agribusiness**. São Paulo: Atlas, 2003.

PRIDE, WILLIAM M. **Fundamentos de marketing** / William M. Pride, O. C. Ferrell; tradução Lizandra Magon Almeida ; revisão técnica Guilherme de Farias Shiraishi. -- São Paulo : Cengage Learning, 2015. recurso online ISBN 9788522124053https

ROUZET, E; SEGUIN, G. **El Marketing del vino**: Saber vender el vino. Ediciones Mundi-Prensa, 2004.

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES**

DIAS, R. **Marketing ambiental**. São Paulo: Atlas, 2008, 200p.

BEIERLEIN, J. G. **Principles of agribusiness management**. 4. ed. Long Grove: Waveland Press, 2008. 354 p.

FERREIRA, V. C. **Vinho e mercado: fazendo negócios no Brasil**. Rio de Janeiro: FGV Editora. 2019

GIOIA, R. M. (coordenador); **Fundamentos de marketing : conceitos básicos** / Luciano Crocco... [et al.]; – São Paulo : Saraiva, 2013 (Coleção de Marketing ; v.1) recurso online ISBN 9788502205741

NEVES, M, F., **Marketing e estratégia em agronegócios e alimentos** / São Paulo : Atlas, 2007. 365 p.

NASSAR, P.; FIGUEIREDO, R. **O que e comunicação empresarial**. São Paulo: Brasiliense, 2007, 92p.

RICHERS, R. **O que e marketing?** São Paulo: Brasiliense, 2006, 107p.

TURCHI, SANDRA R. **Estratégias de marketing digital e e-commerce** / Sandra R. Turchi. – 2. ed. - [2. Reimpr.]. - São Paulo : Atlas, 2019. recurso online ISBN 9788597015409

## **IDENTIFICAÇÃO DA COMPONENTE**

**Componente Curricular: Comercialização de produtos vitivinícolas**

**Carga horária total: 30h**

**Carga horária teórica: 30h**

**Carga horária prática: 0h**

**Carga horária extensão: 0h**

**Semestre de ocorrência: 8º semestre**

## **EMENTA**

Mercados e preços de produtos vitivinícolas. Canais de comercialização na vitivinicultura. Custos de comercialização. Instrumentos de apoio à comercialização. Comércio Internacional. Importação e exportação de uvas, vinhos e derivados da uva e do vinho. Gestão e Estratégias de atuação em diferentes canais de comercialização.

## **OBJETIVO GERAL**

Compreender por meio de uma visão sistêmica a importância da comercialização para as empresas do setor vitivinícola, bem como a influência das características dos produtos vitivinícolas na formação e ou utilização dos canais de comercialização.

## **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Conhecer distintos canais de comercialização;

Entender as estratégias utilizadas para diferentes canais;

Estudar mercados específicos e formas de inserção;

Conhecer as funções da comercialização.

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS**

BATALHA, M.O. (coord.) **Gestão Agroindustrial**, 4Ed. São Paulo Atlas 2021 1 recurso online ISBN 9788597028065.

MARQUES, P.; AGUIAR, D. **Comercialização de Produtos agrícolas**. São Paulo, EDUSP, 1993

MIELE, Marcelo; WAQUIL, Paulo Dabdab; SCHULTZ, Glauco. **Mercados e comercialização de produtos agroindustriais**. Porto Alegre, RS: UFRGS, 2011. 49 recurso online ISBN 9788538601487. Disponível em: <http://hdl.handle.net/10183/60481> . Acesso em: 13 nov. 2020.

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES**

BEIERLEIN, J. G. **Principles of agribusiness management**. Long Grove: Waveland Press, 2008.

FERREIRA, V. C. **Vinho e mercado**: fazendo negócios no Brasil. Rio de Janeiro: FGV Editora. 2019

MARQUES, P.; DE MELLO, P. **Mercados futuros de commodities agropecuárias**. São Paulo, BMF, 1999

SPAREMBERGER, Ariosto. **Princípios de agronegócios** conceitos e estudos de caso. Ijuí Unijuí 2010 1 recurso online ISBN 9788541903059.

TAVARES, Maria Flávia de Figueiredo. **Introdução à gestão do agronegócio**. 2. Porto Alegre SAGAH 2018 1 recurso online ISBN 9788595024717.

## **IDENTIFICAÇÃO DA COMPONENTE**

**Componente Curricular: Logística na vitivinicultura**

**Carga horária total: 30h**

**Carga horária teórica: 30h**

**Carga horária prática: 0h**

**Carga horária extensão: 0h**

**Semestre de ocorrência: 8º semestre**

## **EMENTA**

Introdução à logística; logística integrada; gestão da cadeia de suprimento; nível de serviço ao cliente; modais de transporte; gestão de estoques; apoio à produção e distribuição física na vitivinicultura.

## **OBJETIVO GERAL**

Compreender a logística como ferramenta de gestão de empresas inseridas em cadeias de suprimento, com ênfase no setor vitivinícola.

## **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Entender a importância da gestão da cadeia de suprimentos;

Conhecer a importância do gerenciamento da logística;

Compreender a importância dos indicadores e dos sistemas de informação em logística.

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS**

BATALHA, M.O. (coord.) **Gestão Agroindustrial**, 4. São Paulo Atlas 2021 1 recurso online ISBN 9788597028065.

CHRISTOPHER, Martin. **Logística e Gerenciamento da Cadeia de Suprimentos**. 4. ed. São Paulo. 2011. 332p

FLEURY, P.; WANKE, P.; FIGUEIREDO, K. **Logística Empresarial**. A perspectiva brasileira. São Paulo, Atlas, 2011.

MARQUES, P.; AGUIAR, D. **Comercialização de Produtos agrícolas**. São Paulo, EDUSP, 1993

MORABITO, R.; IANONI, A. Logística Agroindustrial. **Em**: BATALHA, O. (org) **Gestão Agroindustrial**. São Paulo, Atlas, 2009.

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES**

BEIERLEIN, J. G. **Principles of agribusiness management**. Long Grove: Waveland Press, 2008.

FERREIRA, V. C. **Vinho e mercado**: fazendo negócios no Brasil. Rio de Janeiro: FGV Editora. 2019

MARQUES, P.; DE MELLO, P. **Mercados futuros de commodities agropecuárias**. São Paulo, BMF, 1999

SPAREMBERGER, Ariosto. **Princípios de agronegócios** conceitos e estudos de caso. Ijuí Unijuí 2010 1 recurso online ISBN 9788541903059.

TAVARES, Maria Flávia de Figueiredo. **Introdução à gestão do agronegócio**. 2. Porto Alegre SAGAH 2018 1 recurso online ISBN 9788595024717.

## **IDENTIFICAÇÃO DA COMPONENTE**

**Componente Curricular: Sociologia, Extensão e Comunicação Rural**

**Carga horária total: 45h**

**Carga horária teórica: 45h**

**Carga horária prática: 0h**

**Carga horária extensão: 0h**

**Semestre de ocorrência: 8º semestre**

## **EMENTA**

Sociologia e desenvolvimento rural. O papel da extensão rural no Brasil. Introdução da Extensão Rural. Trajetória da Extensão rural. Nova Extensão Rural. Métodos de trabalho na Extensão Rural. Comunicação e capacitação da população rural. O papel da agropecuária no desenvolvimento econômico. A atuação do profissional de Enologia nas estratégias de desenvolvimento rural. Programa Nacional de Direitos Humanos (Decreto 7037 de 21 de dezembro de 2009) e Diretrizes Curriculares Nacionais para educação das relações étnico-raciais e para o ensino de história e cultura afro-brasileira e indígena (lei n. 11645 de 10 de 03 de 2008); resolução CNE/CP nº1 de 17 de junho de 2004.

## **OBJETIVO GERAL**

Compreender os fundamentos da sociologia e sua relação com o desenvolvimento agrícola, com a extensão e a comunicação rural.

## **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Compreender o ambiente de trabalho do profissional da Enologia: quem são os atores sociais, como atuam, porque atuam de determinada forma, quais foram os condicionantes históricos que promoveram seu surgimento, quais são seus interesses, com quais interesses se opõem;

Desenvolver uma visão histórica e dialética dos processos sociais em curso;

Conhecer e desenvolver metodologias de assistência técnica e extensão rural;

Promover atividades que possibilitem o acesso da comunidade geral ao âmbito acadêmico e vice-versa;

Discutir ações sobre direitos humanos e inclusão étnico-racial, promovendo, dessa forma, a interdisciplinaridade.

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS**

ABRAMOVAY, Ricardo, **O futuro das regiões rurais**. 2. ed. Porto Alegre, RS : UFRGS, 2009 149 p.

DIAZ Bordenave, Juan E, **O que é comunicação**. São Paulo : Brasiliense, 2006 105 p.

DIESEL, V.; NEUMANN, P. S.; SÁ, V. C. de. (Orgs.) **A extensão rural no contexto do**

**pluralismo institucional.** Reflexões a partir dos serviços de Ates aos assentamentos da reforma agrária no RS. Ijuí: Editora Unijuí, 2012. 347

EMBRAPA; **Agricultura familiar: dinâmica de grupo aplicada as organizações de produtores rurais** / Planaltina, DF : Embrapa Cerrados, 2004. 170 p.

GEILFUS, F. **80 herramientas para el desarrollo participativo:** diagnóstico, planificación, monitoreo, evaluación / Frans Geifus – San José, C.R.: IICA, 2002. Disponível em: <http://repositorio.iica.int/handle/11324/4129>. Acesso em: 08/2022

KAGEYAMA, A. **Desenvolvimento Rural:** conceitos e aplicações ao caso brasileiro. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2008.

MAZOYER, M.; ROUDART, L. **História das agriculturas do mundo:** do neolítico à crise contemporânea. São Paulo. UNESP. 2010.

SILVA, RUI CORRÊA. **Extensão rural.** São Paulo, Ed. Erica, 2014 (Biblioteca On-line)

WANDERLEY, M. N. B.; O mundo rural como um espaço de vida: reflexões sobre a propriedade da terra, agricultura familiar e ruralidade / Porto Alegre, RS: Editora da UFRGS, 2009. 328 p.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

BUARQUE, S. C. **Construindo o desenvolvimento local sustentável:** Metodologias de planejamento. Rio de Janeiro: Garamond, 2002.

Freire, P.. **Extensão ou comunicação?** 7ª ed. Rio de Janeiro, Paz e Terra, 1983 93 p. (O Mundo, Hoje, v. 24). Disponível em: <https://cpers.com.br/wp-content/uploads/2019/09/7.-Extens%C3%A3o-ou-Comunica%C3%A7%C3%A3o.pdf> . Acesso: 08/2022.

FREIRE, Paulo; **Educação como prática da liberdade/** 14. ed. Rio de Janeiro : Paz e Terra, 2011. 189p.

\_\_\_\_\_ ; **Pedagogia do oprimido** / 50. ed. Sao Paulo, SP : Paz e Terra, 2011. 253 p.

HOLANDA, Sérgio Buarque de. **Raízes do Brasil.** São Paulo: Companhia das letras, 1995. Disponível em: [https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/188082/mod\\_resource/content/1/Raizes\\_do\\_Brasil.pdf](https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/188082/mod_resource/content/1/Raizes_do_Brasil.pdf) Acesso em: 08/2022

LAKATOS, Eva Maria. **Sociologia geral.** 8. Rio de Janeiro Atlas 2019 1 recurso online ISBN 9788597019971.

MIGUEL, Lovois de Andrade. **Dinâmica e diferenciação de sistemas agrários.** Porto Alegre, RS: UFRGS, 2009 31 recurso online ISBN 9788571929500. Disponível em: <http://hdl.handle.net/10183/52803> . Acesso em: 13 nov. 2020.

SCHAEFER, Richard T. **Fundamentos de sociologia.** 6. Porto Alegre AMGH 2016 (biblioteca on-line)

## **IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE**

**Componente Curricular: Empreendedorismo e Planos de Negócios**

**Carga horária total: 45 h**

**Carga horária teórica: 45 h**

**Carga horária prática: 0h**

**Carga horária extensão: 0h**

**Semestre de ocorrência: 8º semestre**

**Pré-requisito: Gestão administrativa em vitivinicultura**

## **EMENTA**

Plano de negócios; Elaboração do plano de negócios; Tipos de planos de negócios; Exemplos de planos de negócios; Avaliação do plano de negócios; Avaliação econômica de empreendimentos; O processo de tomada de decisão; Indicadores de avaliação econômica e financeira; Análise de sensibilidade; Análise de risco.

## **OBJETIVO GERAL**

Compreender a base teórica e prática sobre elaboração de planos de negócios e avaliação econômica de empreendimentos.

## **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Elaborar e analisar os diferentes cenários de planos de negócios;

Comparar e definir a melhor opção de negócio a partir da utilização de indicadores.

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS**

BERNARDI, Luiz Antonio. **Manual de Empreendedorismo e Gestão: fundamentos, estratégias e dinâmicas**. 1. ed. 11 reimp. São Paulo: Atlas, 2011.

BERNARDI, Luiz Antonio. **Manual de Plano de Negócios: fundamentos, processos e estruturação**. 1. ed. 6 reimp. São Paulo: Atlas, 2011.

CASAROTTO FILHO, Nelson. **Análise de investimentos: matemática financeira, engenharia econômica, tomada de decisão, estratégia empresarial**. São Paulo: Atlas, 2000..

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES**

CECCONELLO, A. R.; AJZENTAL, A. **A Construção do Plano de Negócios: caracterização da oportunidade, estruturação do projeto conceitual, compreensão do contexto, definição do negócio, desenvolvimento da estratégia, dimensionamento das operações, projeção de resultados, análise de viabilidade**. São Paulo: Saraiva, 2008..

EHRlich, P. J.; MORAES E. A. de. **Engenharia econômica**: avaliação e seleção de projetos de investimento. 6.ed. São Paulo: Atlas, 2010.

HIRSCHFELD, H. **Engenharia econômica e análise de custos**: aplicações praticas para economistas, engenheiros, analistas de investimentos e administradores. 7.ed. rev., atual. e ampl. São Paulo, SP: Atlas, 2009. 519 p.

TORRES, O. F. F. **Fundamentos da engenharia econômica e da análise econômica de projetos**. São Paulo: Tomson Learning, 2006.

RASOTO. Armande et al. **Gestão Financeira**: enfoque em inovação. Curitiba: Aymará Educação, 2012.

### 3.9 Nono Semestre

#### IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

**Componente Curricular: Estágio Obrigatório**

**Carga horária total: 315 h**

**Carga horária teórica: 0h**

**Carga horária prática: 315h**

**Carga horária extensão: 0h**

**Semestre de ocorrência: 9º semestre**

**Pré-requisito: Currículo integralizado**

#### EMENTA

Conforme previsto nas normas de estágio descritas no PPC do curso (Apêndice 2).

Art. 7º - Consideram-se atividades de Estágio Obrigatório:

- I. Analisar as características físicas, químicas, botânicas, sensoriais e sanitárias da uva;
- II. Executar as diferentes etapas e os procedimentos do cultivo da videira;
- III. Manipular os equipamentos e materiais empregados nos procedimentos vitivinícolas;
- IV. Analisar os processos físicos, químicos, bioquímicos e microbiológicos inerentes à moderna tecnologia de vinificação;
- V. Aplicar a legislação vigente das atividades e dos produtos vitivinícolas;
- VI. Decidir e formular recomendações para o desdobramento satisfatório de todas as atividades técnicas na área de vitivinicultura;
- VII. Planejar e racionalizar operações agrícolas e industriais correspondentes na área vitivinícola;
- VIII. Prestar assistência técnica e promover atividades de extensão na área vitivinícola;
- IX. Executar a determinação analítica dos produtos vitivinícolas;
- X. Organizar e assessorar estabelecimentos vitivinícolas;
- XI. Organizar, dirigir e assessorar departamentos de controle de qualidade, de pesquisa e de fiscalização na área da vitivinicultura;
- XII. Identificar, avaliar e qualificar uvas, vinhos e derivados da uva e do vinho;
- XIII. Orientar e desenvolver projetos de produção e comercialização de produtos enológicos;
- XIV. Exercer atividades na área mercadológica da vitivinicultura;
- XV. Desenvolver e coordenar projetos, pesquisas e experimentações vitivinícolas;

XVI. Desenvolver as empresas vitivinícolas, contribuindo para a modernização das técnicas de elaboração de vinhos;

XVII. Atuar nas cantinas de vinificação, órgãos de pesquisa enológica e indústrias de bebidas, no controle e na fiscalização de vinhos e derivados da uva e do vinho;

XVIII. Orientar os viticultores quanto aos aspectos técnicos para formar vinhedos de melhor produtividade e qualidade;

XIX. Prestar assistência técnica na utilização e na comercialização de produtos e equipamentos técnicos enológicos;

XX. Orientar os vitivicultores quanto ao aproveitamento das variedades de uvas para elaboração de vinhos de melhor qualidade;

XXI. Controlar e avaliar as características organolépticas da produção vinícola;

XXII. Exercer magistério em curso superior na área de enologia e viticultura

### **OBJETIVO GERAL**

Vivenciar atividades do mercado de trabalho voltadas para a Vitivinicultura.

### **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

I. Permitir que o acadêmico opte por sua futura área de atuação e empregue os conhecimentos construídos na prática profissional;

II. Articular atividades profissionais de ensino, pesquisa e extensão, permitindo aos acadêmicos vivenciarem outras realidades de vida, bem como propiciar sua inserção numa equipe de trabalho;

III. Trabalhar conhecimentos de modo interdisciplinar e permitir a prática de seu espírito crítico e criativo na busca de soluções observados na execução das atividades técnicas;

IV. Dar oportunidade ao acadêmico de desenvolvimento de uma atitude profissional e ética, com respeito ao meio ambiente, a fim de propiciar, como cidadão, o desenvolvimento da sociedade onde se insere.

### **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS**

ARAÚJO, C. R.L.; MARQUES, D. C.. **Manual de Normalização de Trabalhos Acadêmicos:** conforme normas da ABNT. 4.ed. - Bagé: Universidade Federal do Pampa, 2016

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **Informação e documentação - referências - elaboração:** NBR 6023. Rio de Janeiro: ABNT, 2002.

BOOTH, W.C.; COLOMB, G.G.; WILLIAMS, J.M. **A arte da pesquisa.** São Paulo: Martins Fontes, 2000.

### **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES**

GIL, A.C. **Como elaborar projetos de pesquisa.** 4.ed. São Paulo: Atlas, 2002.

KOCHE, J.C. **Fundamentos de metodologia científica:** teoria da ciência e prática da pesquisa. 15.ed. Petrópolis: Vozes, 1997.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Fundamentos de metodologia científica**. 7. ed. São Paulo, SP: Atlas, 2010. 297 p.

### 3.10 Componentes Curriculares Complementares de Graduação (CCCGs)

#### IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE (Componente Curricular Complementar de Graduação - CCCG)

**Componente Curricular: Iniciação à vida acadêmica**

**Carga horária total: 15h**

**Carga horária teórica: 15h**

**Carga horária prática: 0h**

**Carga horária extensão: 0h**

#### EMENTA

Estrutura e organização da Unipampa. Projeto Pedagógico do Curso de Enologia da Unipampa. Principais ferramentas disponíveis para o(a) discente no ambiente institucional da Unipampa. Possibilidades de representação discente. Possibilidades de atuação discente. Planejamento individual do(a) discente.

#### OBJETIVO GERAL

Ser recebido(a) no ambiente acadêmico e conhecer os princípios de funcionamento da Instituição e do seu curso de graduação, de forma a ter subsídios que possam auxiliar no planejamento da sua vida acadêmica.

#### OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Ter ciência da existência de regulamentos que regem a vida acadêmica na Unipampa;

Conhecer o PPC do curso de Enologia;

Conhecer as principais ferramentas disponíveis aos discentes no ambiente institucional da Unipampa;

Conhecer as possibilidades de representação e atuação discente.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA. **Universidade**. Disponível em: <https://www.unipampa.edu.br/portal/universidade>

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA. **Site institucional**. Disponível em: <https://www.unipampa.edu.br/portal>

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA. **Curso de Bacharelado em Enologia**. Disponível em: [cursos.unipampa.edu.br/cursos/enologia](https://cursos.unipampa.edu.br/cursos/enologia)

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA. **PPC Dom Pedrito - Enologia**. Disponível em: <http://dspace.unipampa.edu.br/handle/riu/112>

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA. **Guia do aluno**. Disponível em: <https://unipampa.edu.br/portal/guia-do-aluno-em-pdf>

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA. **Moodle**. Disponível em: <https://moodle.unipampa.edu.br/moodle/>

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA. **GURI – Gestão Unificada de Recursos Institucionais**. Diretoria de Tecnologia da informação e Comunicação (DTIC – Unipampa). Disponível em: <https://guri.unipampa.edu.br>

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA. **Sistema de Bibliotecas Unipampa – SISBI Unipampa**. Disponível em: <https://sites.unipampa.edu.br/sisbi>

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Fundamentos de metodologia científica**. 7. ed. São Paulo, SP: Atlas, 2010. 297 p.

## **IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE (Componente Curricular Complementar de Graduação - CCCG)**

**Componente Curricular: Solos e qualidade enológica**

**Carga horária total: 45h**

**Carga horária teórica: 30h**

**Carga horária prática: 15h**

**Carga horária extensão: 0h**

### **EMENTA**

Noções de geologia, relevo e morfologia de solos. Diferenciação de solos e relevos na tipicidade da uva e do vinho. Relações entre os compartimentos da paisagem e a vitivinicultura. Distribuição de atributos químicos, físicos e biológicos de solo na paisagem. Importância do território na produção do vinho. Relação entre as características do solo com as características da uva e do vinho. Solo e sua relação com os mecanismos de controle da cor, acidez e síntese de compostos aromáticos. Geopedologia, território e certificação de origem. Importância do mapeamento de solos para a Enologia.

### **OBJETIVO GERAL**

Conhecer os solos usados na vitivinicultura e seu efeito direto nos atributos sensoriais dos produtos.

### **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Conhecer as características de uma série de diferentes solos de ocorrência no Rio Grande do Sul e correlacionar com a tipicidade de vinhos e derivados da uva e do vinho.

### **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS**

KÄMPF, N.; CURI, N. Formação e evolução do solo (Pedogênese). **In:** KER, J. C.; CURI, N.; SCHAEFER, C. E. G. R.; TORRADO P. V. (Eds.) Pedologia: Fundamentos. Viçosa, MG: Sociedade Brasileira de Ciência do Solo; 2012. p.207-302.

VAN LEEUWEN, C.; SEGUIN, G. **The concept of terroir in viticulture.** Journal of Wine Research, [s. l.], v. 17, ed. 1, p. 1-10, 2006.

GIOVANNINI, E. **Manual de viticultura.** 1. ed. Porto alegre - RS: Bookman, 2014. 253 p. v. 1. ISBN 978-85-8260-133-4.

### **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES**

Associação Brasileira de Enologia (ABE); Revista Brasileira de Viticultura e Enologia. Disponível em: <http://www.enologia.org.br/feiras-e-eventos/revista-brasileira-de-viticultura-e-enologia/a-revista>

MOREIRA, Fatima M. S. **Biodiversidade do solo em ecossistemas brasileiros**. Lavras, MG: Universidade Federal de Lavras, 2008. 768 p. ISBN 9788587692504.

PTURKINGTON, A. V.; PHILLIPS, J. D.; CAMPBELL, S. W. **Weathering and landscape evolution**. *Geomorphology*, 67:1-6, 2005.

Revista Internet de Viticultura e Enologia – Infowine - Artigos técnicos – Disponível em: <http://www.infowine.com/default.asp?par=37>

ZSÓFI, Z.; TÓTH, E.; RUSJAN, D.; BÁLO, B. **Terroir aspects of grape quality in a cool climate wine region: relationship between water deficit, vegetative growth and berry sugar concentration**. *Scientia Horticulturae*, v.127, p.494-499, 2011. DOI: 10.1016/j.scienta.2010.11.014.

## **IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE (Componente Curricular Complementar de Graduação - CCCG)**

**Componente Curricular: Agroecologia**

**Carga horária total: 60h**

**Carga horária teórica: 45h**

**Carga horária prática: 15h**

**Carga horária extensão: 0h**

### **EMENTA**

Principais Impactos ao Meio Ambiente devido à atividade Agropecuária. Decaimento da saúde humana devido ao uso indiscriminado de Agrotóxicos. Ecologia. Ecossistema. Agroecossistema. Indivíduo. Sistemas de Produção Agropecuários. Comunidade. Planeta Terra. Multidisciplinaridade. Interdisciplinaridade. Transdisciplinaridade. História, Princípios e Conceito de Agroecologia. Manejo Ecológico de Fitoparasitas. Compostagem. Vermicompostagem. Adubação Verde. Cultivos de Cobertura. Agroecologia e Desenvolvimento Rural Sustentável.

### **OBJETIVO GERAL**

Compreender de forma teórica e prática outros sistemas de produção além do convencional, visando a sustentabilidade do meio produtivo, boas práticas de manejo e produção de uvas de qualidade.

### **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Compreender o papel do pacote tecnológico e seus impactos após a segunda guerra mundial, tendo como marco desta viticultura convencional o descobrimento do agrotóxico dicloro-difenil-tricloroetano (DDT) no ano de 1943, sendo que, na atualidade o DDT encontra-se proibido faz anos pelas consequências nefastas que este produto químico causa aos animais, ao homem e ao meio ambiente.

### **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS**

AQUINO, A.M.; ASSIS, R.L. **Agroecologia: Princípios e técnicas para uma agricultura orgânica sustentável**. Brasília-DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2005. 517p.

GLIESSMAN, S. R. **Agroecologia: Processos Ecológicos em Agricultura Sustentável**. Porto Alegre – RS: UFRGS, 4ª Ed., 2009. 658p.

LEWIS, A.J.; WALTER, R.R. **Biologia Molecular da Célula**. 2010. 1396p.

PRIMAVESI, A. **Manejo Ecológico do Solo**. São Paulo – SP: Nobel, 2002, 549p

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES**

ALBERT, A.Z. **Vinho**. São Paulo: Editora Senac. 2006.

AMARANTE, J.O.A. **Os segredos do vinho**. São Paulo: Mescla. 2010.

GIRARD, S. **Vinhos do Mundo**. São Paulo: Larousse do Brasil. 2008.

JOHNSON, H.; ROBINSON, J. **Atlas mundial do vinho**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira. 2008.

MANICA, I.; POMMER, C.V. **Uva: do plantio a produção, pós-colheita e mercado**. Porto Alegre: Cinco Continentes. 2006.

## **IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE (Componente Curricular Complementar de Graduação - CCCG)**

**Componente Curricular:** Ética Geral e Profissional

**Carga horária total:** 30h

**Carga horária teórica:** 30h

**Carga horária prática:** 0h

**Carga horária extensão:** 0h

### **EMENTA**

Objetivo da ética, passando pelo seu conceito. de ética e implicações legais. Vários aspectos da ética relacionados com os profissionais da área da Enologia e suas decisões.

### **OBJETIVO GERAL**

Entender o papel da ética na carreira profissional, desmistificando o conceito popular sobre ética.

### **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Compreender por meio de casos reais e hipotéticos, a importância de cada tomada de decisão que implique aspectos éticos;

Entender as possíveis consequências, positivas e negativas, de modo quantitativo e qualitativo, de cada tomada de decisão tomada eticamente ou não.

### **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS**

DIAS, R. Marketing Ambiental. São Paulo – SP: Editora Atlas, 2008. 200p.

JUNGES, J.R. **Ética Ambiental**. São Leopoldo - RS: Editora Unisinos, 2006. 119p.

PEREIRA, O. O que é Moral. São Paulo – SP: Editora Brasiliense, 2004. 83p.

SEM, A.; KLIKSBURG, B. **As pessoas em primeiro lugar: A Ética do Desenvolvimento**. São Paulo – SP: Companhia das Letras, 2010, 404p.

VALLS, A.L.M. **O que é Ética**. São Paulo – SP: Editora Brasiliense, 2008. 83p.

### **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES**

BITTAR, E. C. B. **Curso de ética jurídica ética geral e profissional**. 14. São Paulo Saraiva 2017 1 recurso online ISBN 9788553601066.

DINIZ, D.; GUILHEM, D. **O que é Bioética**. São Paulo – SP: Editora Brasiliense. 2008.  
FOUREZ, G. A construção das Ciências. São Paulo – SP: Editora UNESP. 1995.

FURROW, Dwight. **Ética**. Porto Alegre ArtMed 2017 1 recurso online (Conceitos-chave em filosofia). ISBN 9788536309637.

GOMES, P.G. **Filosofia e Ética da Comunicação na Mdiatização da Sociedade**. São Leopoldo - RS: Editora Unisinos. 2006. OLIVA, A. **Filosofia da Ciência**. Rio de Janeiro – RJ: 2003.

PRADO, C. **O que é Filosofia**. São Paulo – SP: Editora Brasiliense. 2008.

RACHELS, James. **Os elementos da filosofia moral**. 7. Porto Alegre AMGH 2013 1 recurso online ISBN 9788580552331.

## **IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE (Componente Curricular Complementar de Graduação - CCCG)**

**Componente Curricular:** Pesquisa, Leitura, Escrita e Apresentação de Trabalhos Técnicos-Científicos da Vitivinicultura nas Línguas Oficiais da Organização Internacional da Uva e do Vinho (OIV).

**Carga horária total: 45h**

**Carga horária teórica: 30h**

**Carga horária prática: 15h**

**Carga horária extensão: 0h**

## **EMENTA**

Introdução às Línguas Oficiais da OIV através do desenvolvimento de aspectos comunicativos de leitura, escrita, fala e audição dentro da área da Vitivinicultura.

## **OBJETIVO GERAL**

Saber pesquisar, ler, escrever, apresentar (falar) e escutar nas principais Línguas Oficiais da OIV em nível básico.

## **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Compreender, por meio de casos reais e hipotéticos, o uso de Línguas Oficiais da OIV, dentro da área da Vitivinicultura;

Entender algumas das línguas oficiais da OIV.

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS**

ALENCAR, F.B. **As regras completas da pronúncia do inglês regras da fonologia inglesa para uso didático**. Rio de Janeiro Alta Books 2019

GALVEZ, J.A. **Dicionário Larousse Espanhol/Português. Português/Espanhol – Essencial**. São Paulo – SP: Editora Larousse, 2005. 330p.

SALDANHA, R.M. **Minidicionário de Enologia em 6 idiomas**. Rio de Janeiro - RJ: Editora Senac, 2012. 180p.

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES**

GALVEZ, J.A. **Dicionário Larousse Espanhol/Português. Português/Espanhol – Avançado**. São Paulo – SP: Editora Larousse, 2006. 327p.

GIRARD, Guillaume. **Bases científicas y tecnológicas de la enología**. Zaragoza - ESP: Acribia, 2004. 238 p.

MICHAELIS: **Moderno dicionário inglês** : inglês-português, português-inglês. 2. ed. São Paulo, SP: Melhoramentos, 2008. xix, 836 p.

PORTO EDITORA (Org.). **Dicionário 6 línguas**: português, inglês, francês, alemão, espanhol, italiano. Porto: Porto Editora, 1995. 728 p. ISBN 9789720052308.

FREITAS, Newton. **Dicionário oboe de vinhos**: contendo 164 verbetes. 4. ed. Fortaleza, CE: Oboe, 2007. 151 p. ISBN 9788561247003.

## **IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE (Componente Curricular Complementar de Graduação - CCCG)**

**Componente Curricular:** Aromas do vinho

**Carga horária total:** 45h

**Carga horária teórica:** 30h

**Carga horária prática:** 15h

**Carga horária extensão:** 0h

### **EMENTA**

Principais classes de compostos voláteis responsáveis pelo aroma dos vinhos, precursores aromáticos presentes nas uvas, rotas de formação de aromas primários, secundários e terciários, ferramentas tecnológicas para modulação de aromas em vinhos, análises cromatográficas de compostos voláteis, estímulo e percepção sensorial de compostos voláteis, vocabulário descritivo de características aromáticas em vinhos.

### **OBJETIVO GERAL**

Conhecer de maneira aprofundada a temática de compostos voláteis em vinhos, de forma que tenham familiaridade com rotas de formação, impacto sensorial e ferramentas tecnológicas capazes de impactar a composição volátil dos vinhos. Ademais, que estejam habilitados a interpretar dados de composição volátil dos vinhos.

### **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Conhecer diferentes compostos aromáticos, suas rotas de formação e impacto sensorial no vinho;

Conhecer diferentes técnicas analíticas de aromas do vinho, sensoriais e cromatográfica, e ter aptidão para interpretar resultados;

Estar apto ao diálogo com profissionais de áreas correlatas.

### **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS**

RIBÉREAU-GAYON, P.; GLORIES, Y.; MAUJEAN, A.; DUBOURDIEU, D. **Handbook of enology: the chemistry of wine: stabilization and treatments**. 2 ed. Chichester: John Wiley, 2006. v.2, 441p

OUGH, C. S.; AMERINE, M.a. **Methods for analysis of musts and wines**. 2nd ed. New York, NY: John Wiley, 1988. 377 p. ISBN 0471627577.

HIDALGO TOGORES, J. **Tratado de enologia**, volume 1 Ediciones Mundi-Prensa. Madrid, Espanha. (2003)

### **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES**

FLANZY, C. **Enología: Fundamentos Científicos y Tecnológicos**. Mundi Prensa. Paris. 2000.

PEYNAUD, E. e BLOUIN, J. **O gosto do vinho**. Editions Dunod. 2006.

MEILGAARD, M; Civille, G; CARR, B. T. **Sensory Evaluation Techniques**. CRC Press. New York. 2007

GABBARDO, E. Variabilidade do Perfil Aromático de Pálava e Sauvignon Kretos no Sul do Brasil. **Tese de Doutorado**. Pelotas. 2022

Periódicos online [www.periodicos.capes.gov.br](http://www.periodicos.capes.gov.br)

## **IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE (Componente Curricular Complementar de Graduação - CCCG)**

**Componente Curricular: Planejamento da mecanização agrícola aplicado à viticultura**

**Carga horária total: 45h**

**Carga horária teórica: 30h**

**Carga horária prática: 15h**

**Carga horária extensão: 0h**

### **EMENTA**

Introdução ao planejamento da mecanização agrícola. Análise operacional em mecanização agrícola aplicado à viticultura. Planejamento para seleção da maquinaria agrícola aplicado à viticultura. Desempenho operacional da maquinaria agrícola. Estudo econômico da maquinaria agrícola. Princípios utilizados na seleção/aquisição da maquinaria agrícola. Princípios de planejamento para o controle operacional e de manutenção da maquinaria agrícola. Tópicos de interesse ao planejamento da mecanização agrícola aplicado à viticultura

### **OBJETIVO GERAL**

Conhecer os princípios utilizados para o planejamento e emprego racional da maquinaria agrícola em viticultura.

### **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Conhecer a utilização do processo de mecanização agrícola em viticultura;

Conhecer os fatores envolvidos no planejamento para a utilização racional da maquinaria agrícola;

Estudar os critérios utilizados no planejamento e seleção da maquinaria agrícola;

Conhecer o estudo econômico utilizado em maquinaria agrícola;

Compreender o planejamento considerando o desempenho operacional e econômico.

### **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS**

BALASTREIRE, L. A. **Máquinas Agrícolas**. Piracicaba, SP: L. A. Balastreire, 2005. 310p.

BRANCO FILHO, G. **A organização, o planejamento e o controle da manutenção**. Rio de Janeiro, RJ: Ciência Moderna, 2008. 257 p.

COORDENAÇÃO DE APERFEIÇOAMENTO DE PESSOAL DE NÍVEL SUPERIOR (CAPES) (Brasil). **Portal de Periódicos da CAPES**. Disponível em: <https://www.periodicos.capes.gov.br>. Acesso em 23 set. 2022.

FERNÁNDEZ-CANO, L. H.; TOGORES, J. H. **Tratado de viticultura**. 4. ed. rev. e ampl. -. Madrid; Mexico: Mundi-Prensa, 2011. 2 v.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

BRASIL. **Normas Regulamentadoras**. Disponível em: <https://www.gov.br/trabalho-e-previdencia/pt-br/composicao/orgaos-especificos/secretaria-de-trabalho/inspecao/seguranca-e-saude-no-trabalho/ctpp-nrs/normas-regulamentadoras-nrs>

CAPES. **Portal de Periódicos da Capes**. Disponível em: <https://www.periodicos.capes.gov.br>

CARVILL, J. **Caderneta de mecânica**: para estudantes, principiantes, técnicos, engenheiros. São Paulo, SP: Hemus, c2003. 311 p.

MIALHE, L. G. **Máquinas agrícolas: ensaios & certificação**. Piracicaba, SP: Fundação de Estudos Agrários Luiz de Queiroz, 1996. 722 p.

MIALHE, L. G. **Manual de mecanização agrícola**. São Paulo, SP: Ed. Agronômica Ceres Ltda., 1974. 301p.

MOLINA JUNIOR, W. F. **Comportamento mecânico do solo em operações agrícolas** / Walter Francisco Molina Junior. Piracicaba: ESALQ/USP, 2017. Recurso eletrônico, PDF (223 p.: il). Disponível em: <https://doi.org/10.11606/9788592238407>

NIEMANN, G. **Elementos de máquinas**. São Paulo, SP: Edgard Blucher, c1971. 220p. 3 v.

ORTIZ-CAÑAVATE, J. **Las máquinas agrícolas y su aplicación**. 5. ed. Madrid: Mundi-Prensa, 1980. 490 p.

ORTIZ-CAÑAVATE, J. **Tractores: técnica y seguridad**. Madrid: Mundi-Prensa, 2005. 209p.

REIS, A. V.; MACHADO, A. L. T. **Acidentes com máquinas agrícolas: texto de referência para técnicos e extensionistas**. Pelotas: Ed. Universitária UFPEL 2009. 1 recurso eletrônico, PDF (103 p.). Disponível em: <http://wp.ufpel.edu.br/nimeq/files/2011/04/LivroSegurancaInternet.pdf>

SAAD, O. **Seleção do equipamento agrícola**. 2. ed. São Paulo: Nobel, 1978. 126p. il.

VIEIRA, L. B. **Manutenção de tratores agrícolas**. Viçosa, MG: CPT, 2000. 62 p.

## **IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE (Componente Curricular Complementar de Graduação - CCCG)**

**Componente Curricular: Princípios e aplicações da agricultura de precisão em viticultura**

**Carga horária total: 30h**

**Carga horária teórica: 30h**

**Carga horária prática: 0h**

**Carga horária extensão: 0h**

### **EMENTA**

Introdução e conceituação da Agricultura de Precisão. Noções básicas de cartografia. Noções básicas de posicionamento pelo Sistema Global de Navegação por Satélites (GNSS). Noções de Sistemas de orientação e tecnologias embarcadas em máquinas agrícolas. Noções de dados georreferenciados e de Sistemas de Informação Geográfica (SIG) aplicados à Agricultura de Precisão. Noções de amostragens georreferenciadas. Noções de monitoramento e mapeamento da produtividade. Noções de monitoramento e mapeamento da variabilidade espacial de fatores de produção. Noções de sensoriamento e sensores. Noções de tratamentos localizados. Noções de unidades de gestão diferenciada. Tópicos relacionados à Agricultura de Precisão em viticultura.

### **OBJETIVO GERAL**

Conhecer os conceitos básicos de agricultura de precisão, bem como ter noções das ferramentas e tecnologias envolvidas para a otimização da produção e gestão das áreas de cultivo vitícola.

### **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Compreender os conceitos básicos relacionados à Agricultura de Precisão;

Conhecer a relação existente entre a Agricultura de Precisão e a Mecanização Agrícola;

Identificar a viabilidade de aplicação da Agricultura de Precisão em viticultura;

Reconhecer o processo, as ferramentas, as tecnologias e os equipamentos utilizados em Agricultura de Precisão;

Estudar os elementos utilizados no tratamento localizado, baseado na variabilidade espacial dos fatores de produção;

Buscar fundamentar as informações que possam auxiliar na otimização, gerenciamento e tomada de decisão em áreas de cultivo vitícola.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

- BERNARDI, A. C.; NAIME, J.M.; RESENDE, A. V.; BASSOI, L. H.; INAMASU, R. Y, editores técnicos (Org.). **Agricultura de precisão: Resultados de um novo olhar**. Brasília, DF: Embrapa, 2014. Recurso eletrônico, PDF. 596 p. Disponível em: <http://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/113993/1/Agricultura-de-precisao-2014.pdf>
- FERNÁNDEZ-CANO, L. H.; TOGORES, J. H. **Tratado de viticultura**. 4. ed. rev. e ampl. Madrid; Mexico: Mundi-Prensa, 2011. 2 v.
- MONICO, J. F. G. **Posicionamento pelo GNSS: Descrição, fundamentos e aplicações**. 2. ed. São Paulo, SP: Editora UNESP, 2008. 476 p.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

- COORDENAÇÃO DE APERFEIÇOAMENTO DE PESSOAL DE NÍVEL SUPERIOR (CAPES) (Brasil). **Portal de Periódicos da CAPES**. Disponível em: <https://www.periodicos.capes.gov.br>. Acesso em 23 set. 2022.
- FITZ, P. R. **Geoprocessamento sem complicação**. São Paulo, SP: Oficina de textos, 2008. 160 p.
- MOLIN, J. P.; AMARAL, L. R.; COLAÇO, A. F. **Agricultura de precisão**. 1. ed. São Paulo, SP: Oficina de textos, c2015. 238 p.
- MOREIRA, M. A. **Fundamentos do sensoriamento remoto e metodologias de aplicação**. 4. ed. Viçosa, MG: UFV, 2011. 418 p.
- NOVO, E. M. L. M. **Sensoriamento remoto - princípios e aplicações**. 3 ed. São Paulo, SP: Blucher, 2008. 363 p.
- OLIVEIRA, R. P.; GREGO, C. R.; BRANDÃO, Z. N., editores técnicos. **Geoestatística aplicada na agricultura de precisão utilizando o Vesper**. Brasília, DF: Embrapa, 2015. Recurso eletrônico, PDF. 159 p.: il. color.; 16 cm x 23 cm. Disponível em: <http://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/146817/1/GeoVesper-Versao-Online.pdf>
- TULER, M.; SARAIVA, S. **Fundamentos de geodésia e cartografia**. Porto Alegre: Bookman, 2016. Recurso online. 227 p.: il. (série Tekne). Disponível na biblioteca digital da Unipampa.

## **IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE (Componente Curricular Complementar de Graduação - CCCG)**

**Componente Curricular: Redação técnico-científica**

**Carga horária total: 45h**

**Carga horária teórica: 45h**

**Carga horária prática: 0h**

**Carga horária extensão: 0h**

### **EMENTA**

Estado da arte e construção de documentos técnicos e científicos.

### **OBJETIVO GERAL**

Desenvolver habilidade da redação técnico-científica através da elaboração e revisão de diferentes documentos, além de aprofundar os estudos em relação à técnica da redação científica e da divulgação científica.

### **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Elaborar diferentes textos técnicos e científicos;

Discutir, a partir da leitura de trabalhos de referência, sobre a redação técnico-científica na área da enologia;

Criar e revisar materiais de divulgação técnico-científica.

### **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS**

SEVERINO, A. J. **Metodologia do Trabalho Científico**. São Paulo: Cortez, 2007.

REINZ, P. **Redação Científica Moderna**. São Paulo: Editora Hyria, 2013.

INÁCIO FILHO, G. **Monografia sem complicação: Métodos e Normas**. São Paulo: Papirus, 2007.

### **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES**

SALDANHA, R.M. **Minidicionário de Enologia em 6 idiomas**. Rio de Janeiro - RJ: Editora Senac, 2012. 180p.

ARAÚJO, Cátia Rosana L.; MARQUES, Dilva Carvalho de. **Manual de normatização de trabalhos acadêmicos: conforme normas da ABNT**. – 5.ed. - Bagé: Universidade Federal do Pampa, 2019. 151 p.: il. disponível em:<https://sites.unipampa.edu.br/sisbi/files/2019/05/manual-de-normatizacao-de-trabalhos-academicos-5-ed-2019-1305.pdf>

EMBRAPA - Embrapa Uva e Vinho - Publicações; Disponível em:  
<http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/sprod/>

Revista Internet de Viticultura e Enologia – Infowine - Artigos técnicos – Disponível em:  
[http://www.infowine.com/default.asp?par=37"](http://www.infowine.com/default.asp?par=37)

Periódicos online [www.periodicos.capes.gov.br](http://www.periodicos.capes.gov.br)

## **IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE (Componente Curricular Complementar de Graduação - CCCG)**

**Componente Curricular: Novas perspectivas de cultivares para produção de uva no Brasil**

**Carga horária total: 45h**

**Carga horária teórica: 45h**

**Carga horária prática: 0h**

Carga horária extensão: 0h

### **EMENTA**

Conceitos. Ampelografia. Melhoramento genético. Características morfológicas e fenológicas de variedades. Variedades resistentes. Variedades brasileiras. Híbridos. Híbridos resistentes. Porta-enxertos. Clones. Uva vinífera. Uva comum. Uva muscadínea.

### **OBJETIVO GERAL**

Apresentar aos alunos características de cultivares promissores que poderão ser utilizadas em condições edafoclimáticas brasileiras.

### **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Entender alguns conceitos;

Apresentar cultivares copa e porta-enxertos promissores para produção de uvas no Brasil;

Apresentar etapas do melhoramento genético da videira.

### **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS**

BRUCKNER, C. H. **Melhoramento de fruteiras de clima temperado**. UFV, 2002. 186p.

CASTRO, A.M.G.; MACHADO, M.S.; MARTINS, M.A.G. **O Futuro do Melhoramento Genético Vegetal no Brasil: impactos da biotecnologia e das leis de proteção de conhecimento**. Brasília: Embrapa, 2006. 506 p.

FERNANDEZ-CANO, L.H.; TOGORES, J.H. **Tratado de viticultura**. Madri: Mundi-Prensa, 2011. 1031p.

SOARES, J.M.; LEÃO, P.C. de S. **A vitivinicultura no Semiárido brasileiro**. Brasília-DF: Embrapa Informação Tecnológica, Petrolina: Embrapa Semiárido, 2009. 756p.

### **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES**

MALUF, Jaime Ricardo Tavares. **Zoneamento agroclimático da videira europeia (*vitis vinifera* L.) e videira americana (*vitis labrusca* L.) no rio grande do sul**. Porto Alegre, RS: Fepagro, 2014. 63 p. (Boletim Fepagro; v. 25

RAMALHO, M.A.P.; SANTOS, J.B.; PINTO, C.A.B.P. **Genética na agropecuária**. 2 ed. São Paulo : Globo: Fundação de Apoio ao Ensino, Pesquisa e Extensão , 1990. 359 p.

STUMPF, Elisabeth Regina Tempel. **Origem e evolução de plantas cultivadas**. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2008. 909 p.

VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO **Catálogo geral das castas e dos clones de uva de vinho e de mesa**, 2014. 140p.

Sites de acesso recomendado:

[www.cnpuv.embrapa.gov.br](http://www.cnpuv.embrapa.gov.br)

[www.periodicos.capes.gov.br](http://www.periodicos.capes.gov.br)

<http://www.enologia.org.br/pt/feiras-e-eventos/revista-brasileira-de-viticultura-e-enologia>

## **IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE (Componente Curricular Complementar de Graduação - CCCG)**

**Componente Curricular: Linguagem Brasileira de Sinais (LIBRAS)**

**Carga horária total: 45h**

**Carga horária teórica: 30h**

**Carga horária prática: 15h**

**Carga horária extensão: 0h**

### **EMENTA**

Introdução aos aspectos históricos e conceituais da cultura surda e filosofia do bilinguismo. Ampliação de habilidades expressivas e receptivas em LIBRAS. Conhecimento da vivência comunicativa e aspectos sócio-educacionais do indivíduo surdo.

### **OBJETIVO GERAL**

Conhecer à Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS) e a modalidade diferenciada para a comunicação (gestual-visual).

### **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Desenvolver as habilidades mínimas de recepção e de produção sinalizada;

Entender a importância da Libras no mundo do trabalho;

Compreender a inclusão como fundamental para a sociedade;

Compreender os surdos e sua língua a partir de uma perspectiva cultural.

### **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS**

ANDRADE, Lourdes. **Língua de Sinais e Aquisição da Linguagem**. In: Fonoaudiologia: no sentido da linguagem. São Paulo: Cortez, 1994.

CAPOVILLA, Fernando César; RAPHAEL, Walkiria Duarte. **Dicionário enciclopédico ilustrado trilingue da língua de sinais brasileira**. São Paulo, SP: Edusp, 2001. 2 v. (1620 p.) ISBN 8531406005 (v.1).

PERLIN, G. Identidades Surdas. In: SKLIAR, C. (org.) **A surdez: um olhar sobre as diferenças**. Porto Alegre: Mediação, 1998.

### **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES**

ALBRES, N. A. NEVES, S. L. G. (Orgs.) **Libras em estudo: política linguística**. São Paulo: FENEIS, 2013. Disponível em: [http://www.socepel.com.br/\\_arquivos/LIVRO\\_SOBRE\\_SURDOS/Libras%20em%20estudo%202013%20Politica-linguistica.pdf](http://www.socepel.com.br/_arquivos/LIVRO_SOBRE_SURDOS/Libras%20em%20estudo%202013%20Politica-linguistica.pdf)

CAPOVILLA, Fernando César; RAPHAEL, Walkiria Duarte. **Enciclopedia da língua de sinais brasileira: o mundo do surdo em libras**. São Paulo, SP: Edusp, 2009. 3 v. ISBN 9788531408267 (v.1).

FELIPE, T. A. Libras em Contexto: **Curso básico: Livro do estudante**. 8º edição – Rio de Janeiro: Walprint Gráfica e Editora, 2007. Disponível em: <https://www.librasgerais.com.br/materiais-inclusivos/downloads/libras-contextoestudante.pdf>

FREIRE, Paulo. **Pedagogia do oprimido**. 25. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1998.

GÓES, Maria Cecília Rafael de. **Linguagem, surdez e educação**. 2. ed. Campinas: Autores Associados, 1999.

QUADROS, Ronice Muller; KARNOPP, Lodenir Becker. **Língua Brasileira de Sinais: Estudos Lingüísticos**. Porto Alegre: Artmed, 2007.

## **IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE (Componente Curricular Complementar de Graduação - CCCG)**

**Componente Curricular: Seminário em Vitivinicultura**

**Carga horária total: 45h**

**Carga horária teórica: 45h**

**Carga horária prática: 0h**

**Carga horária extensão: 0h**

### **EMENTA**

Artigos científicos atuais e relevantes na área da viticultura e enologia.

### **OBJETIVO GERAL**

Discutir temas de relevância em viticultura e enologia.

### **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Ler e analisar artigos científicos da área da enologia;

Identificar problemas na cadeia da vitivinicultura e propor soluções.

### **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS**

GIOVANNINI, E.; MANFROI, V. **Viticultura e enologia**: elaboração de grandes vinhos nos terroirs brasileiros. Bento Gonçalves: IFRS, 2009.

GIL, A.C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4 ed. - São Paulo: Atlas, 2002.

MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. **Fundamentos de metodologia científica**. 7ª ed. São Paulo: Atlas, 2010.

SPECTOR, Nelson. **Manual para a Redação de Teses, Projetos de Pesquisa e Artigos Científicos**. 2ed. Rio de Janeiro – Guanabara Koogan, 2001.

### **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES**

ANDRADE, Maria Margarida de. **Introdução à metodologia do trabalho científico**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2001.

ZOECKLEIN, B. W. **Analisis y producción de vino**. Zaragoza: Acribia, 2001, 634p.

[www.periodicos.capes.gov.br](http://www.periodicos.capes.gov.br)

[www.sciencedirect.com](http://www.sciencedirect.com)

<http://www.scielo.org/php/index.php>

<http://www.enologia.org.br/feiras-e-eventos/revista-brasileira-de-viticultura-e-enologia/a-revista>

## **IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE (Componente Curricular Complementar de Graduação - CCCG)**

**Componente Curricular: Biotecnologia enológica**

**Carga horária total: 45h**

**Carga horária teórica: 30h**

**Carga horária prática: 15h**

**Carga horária extensão: 0h**

### **EMENTA**

Histórico da biologia molecular. Estrutura e topologia dos ácidos nucleicos. Estrutura e complexidade do genoma eucariótico. Mecanismos de replicação e transdução: Transcrição i: enzimas, produtos gênicos, mecanismos, fatores. Transcrição ii: processamento e maturação de RNAs, Biossíntese protéica i: genético; Biossíntese protéica ii: mecanismo de tradução; Marcadores Moleculares: Dominantes; Co-dominantes; Fundamentos De Engenharia Genética Princípios e Métodos; Tópicos Gerais: Inovações na área de biotecnologia. Apresentação de equipamentos e materiais utilizados na biotecnologia. Preparo de soluções utilizadas no processos de extração de DNA. Extração de DNA. Visualização do DNA em gel de Agarose. Reação em cadeia da Polimerase.

### **OBJETIVO GERAL**

Conhecer os fundamentos teóricos básicos sobre as potencialidades da genômica e suas aplicações na enologia e viticultura.

### **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Ter o senso crítico na observação e análise sobre os mecanismos de análise de genomas completos ou de genômica funcional através da Genômica e Expressão Gênica, sob o ponto de vista científico e biotecnológico.

### **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS**

JUNQUEIRA & CARNEIRO. **Biologia Celular E Molecular**. 8ª Edição, Ed. GUANABARA KOOGAN,2005.

ZAHA, A. (Coord.) **Biologia Molecular Básica** Ed. Mercado Aberto, 1996, Porto Alegre, 336 p.

JAMES D. WATSON & TANIA A. BAKER & STEPHANIA L. BELL & ET AL. **Biologia Molecular do Gene**, 5ª edição, Ed. Artmed. 2006, 728 p.

### **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES**

ALBERTS, B.; BRAY, D.; LEWIS, J.; RAFF, M.; ROBERTS, K. & WATSON, J. D. (eds). **Biologia Molecular da Célula**. Tradução por Amauri Braga Simonetti ... [et al.], 3. ed., Porto Alegre, RS: Ed Artes Médicas Sul Ltda, 1997. Tradução de: Molecular Biology of the Cell.

MIR, Luis. **Genômica**. Ed. Atheneu, 2004.

BROWN, T. A. **Clonagem Gênica e análise de DNA**. Ed. Artemed, 2003

ROBERTIS, E. M. F. & HIB, JOSE. **Bases da Biologia Celular e Molecular**. Ed. Guanabara Koogan. 2006. 418 p.

Gerald Karp. **Biologia Celular e Molecular: Conceitos e Experimentos**. Ed. Manole, 2005. 832 p.

## **IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE (Componente Curricular Complementar de Graduação - CCCG)**

**Componente Curricular: Técnicas básicas do Sommelier de vinhos**

**Carga horária total: 45h**

**Carga horária teórica: 30h**

**Carga horária prática: 15h**

**Carga horária extensão: 0h**

### **EMENTA**

Postura e etiqueta profissional do Sommelier; Técnicas de serviço de bebidas; Serviço do vinho; Classificação geral de bebidas; Termos técnicos; Mise-en-place; Técnicas de recepção e sondagem das preferências dos clientes; Técnicas de apresentação de carta de vinhos; Procedimentos de pedidos e técnicas de memorização; Elaboração de cartas de vinhos; Higiene e segurança na manipulação de alimentos; Fundamentos básicos de harmonização.

### **OBJETIVO GERAL**

Compreender sobre a postura e a etiqueta de um Sommelier, inclusive suas atitudes quanto à higiene e segurança na manipulação de alimentos, apresentar como deve ser realizado o serviço do vinho e outras bebidas, conhecendo a legislação das bebidas.

### **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Elaborar uma carta de vinhos e discutir a melhor forma da sua apresentação e escolha dos vinhos aos clientes;

Realizar o serviço do vinho.

### **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS**

ASSOCIATION DE LA SOMMELLERIE INTERNATIONALE. **Sommelier, profissão do futuro: técnicas para formação profissional**. Rio de Janeiro: SENAC, 2003.

LONA, A.A. **Vinhos: degustação, elaboração e serviço**. Porto Alegre: AGE, 1999.

NOVAKOSKI, D.; FREIRE, R. **Enogastronomia: a arte de harmonizar cardápios e vinhos**. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 326 p., 2005.

RABACHINO, ROBERTO. **Harmonização: o equilíbrio entre vinho e alimento**. 344 p. EDUCS- Editora da Universidade de Caxias do Sul, 2012.

SANTOS, J.I.; SANTANA, J.M. **Comida e vinho: harmonização essencial**. São Paulo: SENAC, 2008.

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES**

BRAUNE, Renata, **O que é gastronomia** / São Paulo, SP : Brasiliense, 2007. 98 p.

CALÓ, A.; CERNILLI, D.; LANATI, D.; MARTELLI, G.; SABELLICO, M.; SCIENZA, A; VACCARINI, G. **Vinho: escolha, compra, serviço, degustação – manual do sommelier**. São Paulo: Globo, 2004.

CHAVES, J.B.P.; ASSIS, F.C.C.; PINTO, N.B.M.; SABAINI, P.S. **Boas Práticas de Fabricação (BPF) para restaurantes, lanchonetes e outros serviços de alimentação**. Viçosa: Ed. UFV, 2006.

RABACHINO, ROBERTO. **Vocabulário do Vinho**. 2ª Edição, 204 p. EDUCS- Editora da Universidade de Caxias do Sul, 2010.

SIMON, J. **Vinho e comida**. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.

[www.periodicos.capes.gov.br](http://www.periodicos.capes.gov.br)

<http://www.enologia.org.br/pt/feiras-e-eventos/revista-brasileira-de-viticultura-e-enologia>

## **IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE (Componente Curricular Complementar de Graduação - CCCG)**

**Componente Curricular:** Tecnologia de elaboração de destilados

**Carga horária total:** 45h

**Carga horária teórica:** 30h

**Carga horária prática:** 15h

### **EMENTA**

Cultivares para elaboração de destilados. Fermentação do mosto/bagaço para destilação. Elaboração de graspa, pisco, brandy, álcool vínico entre outros. Principais defeitos em destilados e tratamentos corretivos. Principais técnicas de envelhecimento. Novas alternativas tecnológicas.

### **OBJETIVO GERAL**

Conhecer desde a fase de fermentação, destilação, envelhecimento e tratamentos disponíveis para os destilados.

### **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Identificar os diferentes tipos de destilado;

Conhecer e identificar os principais defeitos e correções em destilados;

Conhecer processos, tecnologias e novidades na elaboração de destilados.

### **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS**

Flanzy, C. **Enología**: Fundamentos Científicos y Tecnológicos. Mundi Prensa. Paris. 2000.

Togores, J. H., **Tratado de enologia** / 2. ed. Madrid - ESP : Ediciones Mundi- Prensa, 2011. 2 v. :

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa Uva e Vinho -

Publicações; Disponível em: <http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/sprod/>

Periódicos online [www.periodicos.capes.gov.br](http://www.periodicos.capes.gov.br)

### **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES**

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa Uva e Vinho - Publicações; Disponível em: <http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/sprod/>

Revista Internet de Viticultura e Enologia – Infowine - Artigos técnicos – Disponível em:  
<http://www.infowine.com/default.asp?par=37>

JACKSON, Ronald S;. Wine Science: Principles and Applications Disponível em:  
<http://www.sciencedirect.com/science/book/9780123814685>

Periódicos online [www.periodicos.capes.gov.br](http://www.periodicos.capes.gov.br)

## **IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE (Componentes Curriculares Complementares de Graduação -CCCCG)**

**Componente Curricular: Tecnologia de elaboração de destilados**

**Carga horária total: 45h**

**Carga horária teórica: 30h**

**Carga horária prática: 15h**

**Carga horária extensão: 0h**

### **EMENTA**

Cultivares para elaboração de destilados. Fermentação do mosto/bagaço para destilação. Elaboração de graspa, pisco, brandy, álcool vínico entre outros. Principais defeitos em destilados e tratamentos corretivos. Principais técnicas de envelhecimento. Novas alternativas tecnológicas.

### **OBJETIVO GERAL**

Conhecer desde a fase de fermentação, destilação, envelhecimento e tratamentos disponíveis para os destilados.

### **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Identificar os diferentes tipos de destilado;

Conhecer e identificar os principais defeitos e correções em destilados;

Conhecer processos, tecnologias e novidades na elaboração de destilados.

### **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS**

FLANZY, C. **Enología**: Fundamentos Científicos y Tecnológicos. Mundi Prensa. Paris. 2000.

TOGORES, J. H., **Tratado de enología** / 2. ed. Madrid - ESP : Ediciones Mundi- Prensa, 2011. 2 v. :

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa Uva e Vinho - Publicações; Disponível em: <http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/sprod/>

Periódicos online [www.periodicos.capes.gov.br](http://www.periodicos.capes.gov.br)

### **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES**

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa Uva e Vinho - Publicações; Disponível em: <http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/sprod/>

Revista Internet de Viticultura e Enologia – Infowine - Artigos técnicos – Disponível em: <http://www.infowine.com/default.asp?par=37>

JACKSON, Ronald S.; **Wine Science: Principles and Applications** Disponível em:  
<http://www.sciencedirect.com/science/book/9780123814685>

Periódicos online [www.periodicos.capes.gov.br](http://www.periodicos.capes.gov.br)

## **GESTÃO**

Nesta seção, são apresentadas informações sobre recursos humanos e recursos de infraestrutura.

### **4.1 Recursos humanos**

Neste tópico, serão apresentadas as informações sobre o papel da Coordenação do Curso, as suas atribuições e a importância do trabalho do coordenador(a) do Curso, bem como a formação e a atuação do Núcleo Docente Estruturante, como importante instância de planejamento, revisão e alteração do PPC. Também será abordado a Comissão do Curso, a sua composição e o seu papel, e por fim será apresentado o Corpo Docente.

#### **4.1.1 Coordenação de Curso**

As atribuições do Coordenador de Curso estão definidas no Art. 105 Subseção II, do Regimento Geral da UNIPAMPA, estabelecido na Resolução CONSUNI nº 5/2010. As atividades elencadas são, majoritariamente, responsabilidades administrativas e operacionais para garantir um adequado funcionamento do curso. Conforme Manual do Coordenador de Curso, elaborado pela Pró-Reitoria de Graduação (PROGRAD) da UNIPAMPA, merecem destaque as seguintes atribuições da Coordenação de curso: Art. 105. Compete ao Coordenador de Curso executar as atividades necessárias à consecução das finalidades e objetivos do Curso que coordena, dentre elas: II. promover a implantação da proposta de Curso, [...] e uma contínua avaliação da qualidade do Curso, conjuntamente com o corpo docente e discente; III. encaminhar aos órgãos competentes, [...], as propostas de alteração curricular aprovadas pela Comissão de Curso; IV. formular diagnósticos sobre os problemas existentes no Curso e promover ações visando à sua superação; VII. servir como primeira instância de decisão em relação aos problemas administrativos e acadêmicos do Curso [...]; IX. cumprir ou promover a efetivação das decisões da Comissão de Curso; XII. relatar ao Coordenador Acadêmico as questões relativas a problemas disciplinares relacionados aos servidores e discentes que estão relacionados ao Curso que coordena; XIV. providenciar, de acordo com as orientações da Comissão de Ensino, os planos de todas as disciplinas do Curso, [...]; XV. contribuir com a Coordenação Acadêmica para o controle e registro da vida acadêmica do Curso nas suas diversas formas; XVI. orientar os alunos do Curso na matrícula e na organização e seleção de

suas atividades curriculares; XXI. promover a adaptação curricular para os alunos ingressantes com transferência, aproveitamento de disciplinas, trancamentos e nos demais casos previstos na legislação; XXII. atender às demandas da Coordenação Acadêmica em todo o processo de colação de grau de seu curso.

A coordenação do curso é composta pelo Coordenador e Coordenador Substituto, pertencentes ao Quadro Docente do Curso de Enologia - Bacharelado da UNIPAMPA, eleitos em processo regido por edital específico, com participação das classes Docente, Discente e Técnicos Administrativos em Educação ligados diretamente ao Curso. O mandato tem duração prevista de 2 (dois) anos. Neste período, em situações de impossibilidade de execução das ações ligadas à Coordenação por parte do Coordenador, o cargo deve ser ocupado temporariamente pelo Coordenador Substituto. Porém, no caso de vacância ou impedimento definitivo do Coordenador e de seu Substituto, haverá eleição para o provimento da função, no período restante, se este for maior do que 1 (um) ano. A Comissão de Curso indicará um Coordenador interino ao Conselho de Câmpus no caso do mandato ser menor do que 1 (um) ano.

Especificamente, o Coordenador do curso de Enologia Prof. Dr. Juan Saavedra del Aguila – tem Graduação em Agronomia, Doutorado em Agronomia e pós-doutorado em Ciências Biológicas. Tem dedicação exclusiva (40h – DE) e disponibiliza 20h semanais para atendimento aos discentes e docentes, sendo também o responsável por conduzir as atividades ligadas à comissão do curso e também é integrante do NDE. Além disso, o coordenador de curso é membro da Comissão Local de Ensino e membro do Conselho de Campus.

#### **4.1.2 Núcleo Docente Estruturante (NDE)**

Conforme Art. 1º da Resolução CONSUNI/UNIPAMPA nº 97, de 19 de março de 2015, que institui o Núcleo Docente Estruturante e estabelece suas normas de funcionamento, “o Núcleo Docente Estruturante (NDE) de cada Curso de Graduação é proposto pela Comissão de Curso, sendo o Núcleo responsável pela concepção, pelo acompanhamento, consolidação, avaliação e atualização do respectivo projeto pedagógico” (UNIPAMPA, 2015, p.1).

O NDE da Enologia é formado por um conjunto de professores, com dedicação exclusiva (DE), de elevada formação e titulação, que respondem mais diretamente pela criação, implantação e consolidação do Projeto Pedagógico do Curso. Dessa forma, o Núcleo é o órgão consultivo responsável pela concepção do Projeto Pedagógico do Curso e tem, por finalidade, a atualização, revitalização do mesmo. Com a finalidade de melhor conduzir as proposições

realizadas o NDE é composto por docentes que representam as áreas de Enologia, Viticultura e Gestão. As atribuições do Núcleo Docente Estruturante consistem em:

- A. Contribuir para a elaboração, consolidação, adequação e reformulação periódica do Projeto Pedagógico do curso;
- B. Zelar pela consolidação do perfil profissional do egresso e os objetivos gerais do curso;
- C. Propor à Comissão do curso de Enologia - Bacharelado, providências necessárias à melhoria qualitativa do ensino, bem como procedimentos e critérios para a auto avaliação do Curso e de seus componentes curriculares, prevendo as formas de divulgação dos seus resultados e o planejamento das ações de melhoria;
- D. Promover a integração horizontal e vertical do curso, respeitando os eixos estabelecidos pelo projeto pedagógico do curso;
- E. Propor formas de incentivo ao desenvolvimento de linhas de ensino, pesquisa e extensão, oriundas de necessidades da graduação e de sua articulação com a pós-graduação, de exigências do mercado de trabalho e afinadas com as políticas públicas relativas às áreas de conhecimento do curso;
- F. Analisar os planos de ensino dos componentes curriculares que integram a matriz curricular do Curso;
- G. Emitir parecer, para a Comissão do curso de Enologia - Bacharelado, sobre as propostas das Componentes Curriculares Complementares de Graduação (CCCG) quanto a sua relevância para a formação discente;
- H. Sugerir questões de ordem didática, científica e administrativa necessárias ao desenvolvimento pleno do Curso, de cunho teórico e prático;
- I. Zelar pela integração curricular interdisciplinar entre as diferentes atividades de ensino constantes no currículo, e articulação com pesquisa e extensão;
- J. Havendo demanda, propor à Comissão do Curso de Enologia - Bacharelado o perfil dos docentes para concurso;
- K. Zelar pelo cumprimento da LEI FEDERAL Nº 11.476, DE 29 de maio de 2007, que dispõem sobre a regulamentação das profissões de Enólogo e Técnico em Enologia, e pela consonância do curso de Enologia aos preceitos das resoluções da Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV) “OIV-ECO 492-2013” e “OIV-ECO 563-2016”, que tratam: I) da definição do enólogo e seu papel e de; II) recomendações para a formação do enólogo, respectivamente.

O NDE do Curso de Enologia foi criado no dia 19 de maio de 2012 na sua primeira reunião ordinária. Está composto e regimentado (APÊNDICE 3) atualmente, conforme Portaria nº 98, de 19 de janeiro de 2023, pelos seguintes docentes:

- Professor Dr. Rodrigo da Silva Lisboa - Presidente;
- Professor Dr. Juan Saavedra del Aguila – Coordenador de curso;
- Professora Dra. Ângela Rossi Marcon;
- Professor Dr. Marcos Gabbardo
- Professor Dr. Norton Victor Sampaio;
- Professor Dr. Rafael Lizandro Schumacher;

#### **4.1.3 Comissão do Curso**

Conforme Art. 102 da Resolução CONSUNI/UNIPAMPA nº 5, de 17 de junho de 2010, que aprova o Regimento Geral da Universidade, “a Comissão de Curso é o órgão que tem por finalidade viabilizar a construção e implementação do Projeto Pedagógico de Curso, as alterações de currículo, a discussão de temas relacionados ao curso, bem como planejar, executar e avaliar as respectivas atividades acadêmicas” (UNIPAMPA, 2010, p.26). O Curso de Enologia utiliza o Sistema Eletrônico de Informações (SEI) da UNIPAMPA para organizar as demandas da Coordenação.

As reuniões ordinárias são periódicas, aproximadamente uma a cada dois meses, já as reuniões extraordinárias ocorrem com uma maior frequência, ou por demanda da coordenação, ou dos docentes ou dos discentes do curso de Enologia. As reuniões são conduzidas pelo coordenador, mas os assuntos que compõem as pautas das reuniões são propostos por todos os componentes. Além dos docentes que atuam ou atuaram em atividades curriculares nos últimos doze meses a comissão é composta por um representante discente e por um representante dos TAEs (Técnicos Administrativos em Educação). Todos os encontros são marcados com antecedência e abordam assuntos diversos, sendo que todas as decisões são tomadas de forma democrática por meio de voto. Para cada uma das reuniões é gerada, sob a responsabilidade do coordenador, uma ATA. A mesma é apreciada por todos os integrantes e após aprovação todos assinam. Atualmente a comissão é composta por 18 professores, um aluno e um TAE.

1. Prof.<sup>a</sup>. Dr.<sup>a</sup> Ângela Rossi Marcon
2. Prof.<sup>a</sup>. Dr.<sup>a</sup> Elizete Beatriz Radmann

3. Prof<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> Esther Theisen Gabbardo
4. Prof.<sup>a</sup>. Dr.<sup>a</sup> Etiane Caldeira Krebsky
5. Prof. Dr. Ignacio Pablo Traversa Tejero
6. Prof<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> Janaina Wohlenberg
7. Prof. Dr. Juan Saavedra del Aguila
8. Prof. Dr. Marcos Gabbardo
9. Prof. Dr. Nelson de Mello Balverde
10. Prof. Dr. Norton Sampaio
11. Prof. Dr. Rafael Lizandro Schumacher
12. Prof. Dr. Raul Cauduro Girardello
13. Prof. Dr. Rodrigo Abbade da Silva
14. Prof. Dr. Rodrigo da Silva Lisboa
15. Prof. Dr. Sérgio Ivan dos Santos
16. Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Suziane Antes Jacobs
17. Prof. Dr. Ulisses Giacomini Frantz
18. Prof. Msc. Wilson Valente da Costa Neto
19. Larissia Bezerra – representante discente
20. Bruno Jacobs – representante TAE.

#### **4.1.4 Corpo docente**

O docente é essencialmente quem possui a função de intermediar a relação entre a universidade e a comunidade na qual está inserida. Portanto, sua atribuição é divulgar o conhecimento e, utilizando-se da compreensão aprofundada de sua área de atuação, orientar os alunos nos domínios da ciência e na maneira como irão atuar na sociedade. Além de ser um educador com elevada titulação, possuidor de uma formação acadêmica sólida e qualificada, dimensionada no conhecimento específico e nos estudos interdisciplinares da especificidade requerida. É comprometido com a integração do ensino, da pesquisa e da extensão, inserido na região do pampa, em sua diversidade cultural, atuando como potencializador das relações

socioeconômicas e do desenvolvimento sustentável. Com postura ética e autonomia intelectual, participa com criticidade da missão da Universidade, fortalecendo sua permanente construção.

O professor universitário deve possuir habilidade pedagógica que, aliada ao domínio do conhecimento específico, irá proporcionar condições para o desempenho satisfatório de atividades nas áreas do ensino, pesquisa e extensão.

O corpo docente do curso de Bacharelado em Enologia do Câmpus Dom Pedrito é composto atualmente por 18 professores, sendo que 17 possuem título de Doutor e apenas um com titulação de Mestre (Quadro 6).

A seguir, são apresentados os docentes que atuam no curso, sua formação, as experiências de exercício no ensino superior, na educação básica, na educação a distância e as experiências profissionais.

Quadro 6 - Atuação, formação e experiências do corpo docente do curso de Enologia

Docente	Formação/Titulação	Tempo de experiência em docência (anos)			Tempo de experiência profissional
		Superior	Básica	EAD	Fora do ensino
<b>Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Ângela Rossi Marcon</b>	Graduação em Ciências Biológicas e Tecnólogo em Viticultura e Enologia, Doutorado em Biotecnologia.	5	0	0	11

Docente	Formação/Titulação	Tempo de experiência em docência (anos)			Tempo de experiência profissional
		Superior	Básica	EAD	Fora do ensino
<b>Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Elizete Beatriz Radmann</b>	Graduação em Agronomia, Doutorado em Agronomia, pós-doutorado em melhoramento genético/biotecnologia vegetal, pós-doutorado em fitonematóides.	10	0	0	0
<b>Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Esther Theisen Gabbardo</b>	Graduação em Bacharelado em Enologia, Doutorado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial.	1,5	0	0	1
<b>Etiane Skrebsky Quadros</b>	Agronomia / Doutora em Produção Vegetal	16	0	0	0

Docente	Formação/Titulação	Tempo de experiência em docência (anos)			Tempo de experiência profissional
		Superior	Básica	EAD	Fora do ensino
<b>Prof. Dr. Ignacio Pablo Traversa Tejero</b>	Graduação em Agronomia, Graduação em Educação Agrária, Doutorado em Meio Ambiente e Desenvolvimento.	13	0	0	0
<b>Prof<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> Janaina Wohlenberg</b>	Graduação em Administração de Empresas, Doutorado em Tecnologias Ambientais.	10	0	0	0
<b>Prof. Dr. Juan Saavedra del Aguila</b>	Graduação em Agronomia, Doutorado em Agronomia e pós-doutorado em Ciências Biológicas.	10	0	0	4

Docente	Formação/Titulação	Tempo de experiência em docência (anos)			Tempo de experiência profissional
		Superior	Básica	EAD	Fora do ensino
<b>Prof. Dr. Marcos Gabbardo</b>	Graduação em Tecnólogo em Enologia; Doutorado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial. Pós-Doutorado em Enologia.	10	0	0	8
<b>Prof. Dr. Nelson de Mello Balverde</b>	Graduação em Agronomia, Doutorado em Engenharia de Produção.	29	0	0	32
<b>Prof. Dr. Norton Victor Sampaio</b>	Graduação em Agronomia; Doutorado em Produção Vegetal.	33,5	0	0	24
<b>Prof. Dr. Rafael Lizandro Schumacher</b>	Graduação em Agronomia, Doutorado em Enologia.	6,5	0	0	

Docente	Formação/Titulação	Tempo de experiência em docência (anos)			Tempo de experiência profissional
		Superior	Básica	EAD	Fora do ensino
<b>Prof. Dr. Raul Cauduro Girardello</b>	Graduação em Agronomia, Doutorado em Horticultura e Agronomia. Pós-Doutorado em Viticultura e Enologia.	0,5	0	0	0
<b>Prof. Dr. Rodrigo Abbade da Silva</b>	Graduação em Bacharel em Administração, Doutorado em Administração.	3	0	0	0
<b>Prof. Dr. Rodrigo da Silva Lisboa</b>	Engenheiro Florestal, Doutor em Extensão Rural	12	0	0	1 ano
<b>Prof. Dr. Sérgio Ivan dos Santos</b>	Engenheiro Mecânico / Doutor em Ciência dos Materiais	16	0	0	5

Docente	Formação/Titulação	Tempo de experiência em docência (anos)			Tempo de experiência profissional
		Superior	Básica	EAD	Fora do ensino
<b>Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Suziane Antes Jacobs</b>	Graduação em Bacharelado em Química de Alimentos, Doutorado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial	11	0	0	2
<b>Prof. Dr. Ulisses Giacomini Frantz</b>	Engenheiro Agrônomo / Doutor em Engenharia Agrícola	9	0	0	0
<b>Prof. Me. Wilson Valente da Costa Neto</b>	Engenheiro Agrícola / Mestre em Engenharia Agrícola	13	0	0	14

#### 4.2 Recursos de infraestrutura

O curso de Bacharelado em Enologia é ministrado nas dependências do Câmpus Dom Pedrito - UNIPAMPA, situado á Rua Vinte e Um de Abril, número 80 e na Fazenda escola, denominada Estância do Pampa, todos os prédios e demais recursos são de propriedade da UNIPAMPA. Existem no Prédio Administrativo seis amplas salas de aula, com capacidade para 60 alunos cada, além de uma sala destinada à análise sensorial de vinhos com infraestrutura especializada (bancadas próprias). Neste prédio todas as salas são climatizadas, equipadas com

recursos audiovisuais, cadeiras confortáveis, e excelentes condições de ventilação e iluminação. O Prédio Acadêmico conta com 20 salas de aula: 02 salas com 60 lugares, 08 salas com 42 lugares, 08 salas com 18 lugares e 02 auditórios com 150 lugares. Até o momento, 05 salas estão climatizadas. Ambos os prédios contam com elevadores, garantindo acesso às pessoas com deficiência, além disso o Câmpus conta com banheiros destinado a cadeirantes. Cabe destacar que todas as salas recebem limpeza ao final de cada um dos turnos. Na Estância do Pampa, para as aulas práticas, a Enologia conta com um vinhedo experimental com aproximadamente 3ha plantadas com mais de 70 variedades de uvas. O Vinhedo Experimental conta com um Vinhedo Convencional e com um Vinhedo Orgânico.

Como estrutura física de apoio, o curso conta ainda com dois prédios com 180 m<sup>2</sup> cada, sendo um deles destinado para o funcionamento da vinícola experimental, e o outro para depósito de vinhos, insumos, equipamentos e demais recursos da vinícola.

Além dessas instalações, está sendo executada a construção de um prédio central para as atividades acadêmicas do curso, denominado de Complexo Enológico. Ele possui em suas instalações mais de 2.100m<sup>2</sup> de construção, divididos em três pavimentos, e contando com 6 laboratórios (microvinificação, microbiologia, biotecnologia, análise sensorial, enoquímica e instrumentação), uma vinícola experimental (cave de envelhecimento, engarrafamento, sala de vinificação, sala de recebimento, e área de espumantização) auditório, salas destinadas para aulas e salas para professores.

Ainda como estrutura física, o Câmpus Dom Pedrito possui em sua sede uma área de 25 hectares, onde estão implantados os prédios citados, o restaurante universitário, a casa de estudante, o Laboratório Interdisciplinar de Formação de Educadores (LIFE), bem como um conjunto de duas Casas de Vegetação, com sistemas de irrigação, iluminação e ventilação, destinadas à execução de atividades de pesquisa e extensão.

#### **4.2.1 Espaços de trabalho**

Os docentes estão em salas individuais e coletivas, em sua grande maioria em duplas, porém cada um possui unidades individuais de trabalho. Cada unidade é composta por cadeira giratória com assento de espuma injetada e espaldar alto, uma mesa, armário ou gaveteiro com chave, um computador com acesso à internet e pacote de programas da Microsoft Windows®. As salas são climatizadas. O atendimento aos alunos e orientandos ocorre de maneira privada por meio de agendamento nas salas dos professores ou em outros espaços adequados. O Câmpus

mantêm três impressoras ligadas em rede com os computadores permitindo impressões P&B e coloridas. A higienização das salas é feita diariamente por equipe de funcionários terceirizados. Todas as salas e banheiros são acessíveis para deficientes físicos.

#### **4.2.2 Biblioteca**

O acervo bibliográfico dos componentes curriculares básicos e complementares do curso está sendo permanentemente atualizado, em processos contínuos de aquisição, de acordo com as indicações emitidas pelo corpo docente nas respectivas ementas dos componentes curriculares. A Biblioteca conta atualmente com 10912 exemplares (2021), compreendido em aproximadamente 3341 títulos de livros (2021) e funciona em três turnos. Todos os usuários têm acesso livre ao acervo e também podem acessar a biblioteca via WEB (Plataforma Minha Biblioteca). Em razão da multicampia, o acervo desta unidade conta como complemento as coleções dos outros nove *campi* da UNIPAMPA, acrescendo, assim mais de 200 mil exemplares.

A biblioteca possui as monografias de todos os formandos do Câmpus, que estão sendo inseridas no Repositório Institucional. O acervo bibliográfico do Câmpus, hoje, atende quase a totalidade dos requisitos legais exigidos pelo MEC, tanto para bibliografia básica quanto para complementar, o acervo possui a maioria dos títulos descritos nos planos pedagógicos dos cursos. O setor possui 05 servidores, sendo 03 assistentes e 02 bibliotecárias.

A biblioteca possui um amplo espaço tanto para o acervo, quanto ao espaço coletivo de estudos. O ambiente é acessível aos usuários portadores de necessidades especiais. Em dezembro de 2019 foi implantado o sistema *Pergamum*, que vem a somar com os serviços prestados pelo setor, pois o mesmo auxilia na gestão do sistema de informação, facilitando assim a rotina dos usuários.

#### **4.2.3 Laboratórios**

As normas de utilização dos laboratórios são regidas pelo Resolução nº 343/2022 – que trata do Regimento do Sistema de Laboratórios (SisLab) da Universidade. O Câmpus conta com 13 laboratórios ao todo, porém o Curso de Enologia utiliza especificamente oito, todos contam com portas ampliadas para o acesso de cadeirantes, possibilitando um fácil acesso, apenas a vinícola e o pavilhão não têm ar condicionado. Todos os laboratórios são atendidos por técnicos especializados.

**Laboratório de Informática:** O Laboratório de Informática funciona nos três turnos. Possui 30 computadores, todos conectados à Internet, além de acesso a Internet wireless para tablets e laptops pessoais, 36 cadeiras, 6 bancadas, uma mesa para professor, um projetor multimídia e uma tela de projeção. O ambiente possui acesso a Internet wireless, iluminação e acústica adequada às necessidades do ambiente.

**Laboratório de Produção vegetal:** No período de safra da uva no RS (janeiro a março), o laboratório é utilizado para desenvolver atividades de pesquisa relacionadas a pós-colheita de uvas, bem como para análises agronômicas, seja nesse período ou ao longo do ano. O laboratório é climatizado com dois condicionadores de ar, tem 89m<sup>2</sup>, conta com porta ampliada para acesso de cadeirantes, está situado no andar térreo e trabalha nos turnos de manhã e tarde. Contém os seguintes equipamentos: 3 pHmetros; 1 balança analítica de precisão; 1 geladeira; 1 freezer; 1 câmara de fluxo; germinadores e vidrarias de laboratório para uma aula prática com aproximadamente 25 alunos.

**Laboratório de Microscopia e análise de Imagem:** Este laboratório tem como finalidade a produção de lâminas para aulas práticas, especialmente pela utilização do micrótomo e o histotécnico. O laboratório é climatizado com dois condicionadores de ar, tem 87,5m<sup>2</sup>, conta com porta ampliada para acesso de cadeirantes, está situado no andar térreo e trabalha nos turnos de manhã e tarde. Contém os seguintes equipamentos: 25 microscópios; 25 lupas estereomicroscópicas binoculares, 1 microscópio trinocular; 1 TV 29"; 1 micrótomo; 1 histotécnico; 1 geladeira; 3 computadores desktop; 1 notebook.

**Laboratório de Bromatologia e Nutrição Animal:** este laboratório é utilizado pelo curso especialmente por abrigar uma capela com todos os equipamentos necessários para exatidão de gases durante o processo de digestão das amostras para posteriores análises. O laboratório é climatizado com dois condicionadores de ar, tem 95m<sup>2</sup>, conta com porta ampliada para acesso de cadeirantes, está situado no andar térreo e trabalha nos turnos de manhã e tarde. Contém os seguintes equipamentos; 1 bloco digestor; 1 banho-maria; 1 mufla; 3 destiladores de água; 2 extratores de gordura (SOXHLET); 1 destilador de nitrogênio (KEDJAL).

**Tecnologia De Produtos De Origem Animal (TPOA) e Tecnologia De Produtos De Origem Vegetal (TPOV):** O laboratório é utilizado durante o período de safra como ambiente de acondicionamento de mostos em fermentação alcoólica que requerem temperaturas mais baixas para este processo (aproximadamente 16°C). O laboratório é climatizado com dois condicionadores de ar, possui portas ampliadas para acesso de cadeirantes, situado no andar térreo. No período de safra, o laboratório é frequentado nos três turnos por alunos e servidores

técnicos e professores. Nos meses posteriores, trabalha de manhã e tarde. Contém os seguintes equipamentos: 1 analisador multiparamétrico de mostos e vinhos (Winescan SO<sub>2</sub>) – equipamento destinado a análises rápidas e exatas de parâmetros críticos para o controle de qualidade de vinhos; 1 espectrofotômetro digital UV/VIS – para realização de mais de 10 diferentes análises em mostos, vinhos e biotecnologia 1 pHmetro; 1 balança analítica; 1 balança analítica de precisão; 2 geladeiras; 2 freezers horizontais; 1 jarra elétrica; 1 forno micro-ondas; vidrarias de laboratório para uma aula prática com aproximadamente 20 alunos.

**Laboratório de Microbiologia e Parasitologia Animal:** Laboratório utilizado para determinação de ácidos orgânicos em vinhos, ele é climatizado com dois condicionadores de ar, possui porta ampliada para acesso de cadeirantes, situado no andar térreo. Contém os seguintes equipamentos: 3 estufas bacteriológicas; 3 câmaras de fluxo laminar; 2 banho maria; 1 geladeira; 1 destilador; 1 termociclador; 1 centrífuga refrigerada; 1 cuba e fonte de eletroforese; 1 Desktop; 1 transiluminador; 1 autoclave agarose; 1 Ultrafreezer; 1 Estufa de Secagem; 1 estufa shakers; 2 homogeneizadores de tubo; 2 Contadores de Colônia; 1 “nucleo counter”; 1 forno micro-ondas; 1 cromatógrafo HPLC – DAD (líquido com detector de arranjos de diodos utilizado para determinação de ácidos orgânicos em vinhos); 1 banho ultrassônico; 2 pHmetro.

**Laboratório de Bioquímica e Solos:** Destinado à aulas práticas, o laboratório tem a dimensão de 87,5m<sup>2</sup>; e equipamentos como: banho-maria; Forno Mufla; destilador de água; moinho tipo martelo; refrigerador; estufa 20 L; chapa aquecedora; balança digital 0,2 até 410 g; balança eletrônica até 2200 g.

**Vinícola Experimental:** laboratório específico ao curso de Enologia, destinado a aulas práticas e produção de vinhos e derivados da uva. Este laboratório situa-se em andar térreo, possui grande portão de acesso e banheiros com adaptações. Encontram-se neste espaço os seguintes equipamentos instalados e em funcionamento: 1 tanque Inox fermentador de 2.000L; 2 tanques de estocagem e fermentação de 1.000L; 1 tanque de estabilização de 1.000L; 2 tanques de estocagem e fermentação de 800L; 6 tanques de fermentação e estocagem de 200L; 5 tanques de fermentação e estocagem de 100L; 1 tanque de estabilização de 100L; 2 autoclaves para produção de espumantes Charmat de 300L; 2 tanques de estocagem de 75L; 5 tanques de estocagem de 50L; 1 barrica de carvalho; 1 Desengaçadeira e moedora com capacidade de 4 toneladas/hora; 1 Prensa Vertical 200Kg; 1 Prensa Pneumática Inerte com capacidade de 1,5 tonelada/hora; 1 Bomba peristáltica; 3 Bombas de glóbulos; 3 Remontadores automáticos; 1 Bomba helicoidal; 1 Bomba centrífuga; 1 Sistema de refrigeração automatizado para 20

tanques; 1 Sistema de envase completo para vinhos e espumantes; 1 Sistema completo para elaboração de espumantes método; Tradicional; 1 Conjunto de painéis para elaboração de sucos; 1 Filtro de Osmose inversa para concentração de mostos e vinhos; 1 Filtro tangencial para vinhos; 1 Filtro a Terra para vinhos; 1 Filtro Lenticular; 1 Balança digital para duas toneladas. Outros equipamentos estão estocados no galpão à frente (Pavilhão Enológico).

**Pavilhão Enológico:** área destinada principalmente ao armazenamento dos vinhos e derivados da uva e do vinho produzidos na vinícola experimental. Conta com uma sala de professores, banheiro masculino e feminino adaptados. Também há equipamentos armazenados neste ambiente: 5 tanques Inox fermentadores de 2.000L; 6 tanques Inox de estocagem e fermentação de 1.000L; 2 tanques Inox de estabilização de 1.000L; 4 tanques Inox de estocagem e fermentação de 800L; 14 tanques Inox de fermentação e estocagem de 200L; 25 tanques Inox de fermentação e estocagem de 100L; 2 tanques Inox de estabilização de 100L; 1 autoclave para produção de espumantes Charmat de 300L; 18 tanques Inox de estocagem de 75L; 25 tanques Inox de estocagem de 50L; 17 barricas de carvalho.

**Laboratório de enoquímica:** laboratório destinado a diversas análises de vinhos, exclusivo ao curso de Enologia, tanto para pesquisa, extensão como para ensino. Tem a área de 48m<sup>2</sup> e comporta até 15 alunos por atividade. Conta com os seguintes equipamentos: vidrarias em geral; 2 geladeiras; 1 centrífuga; 1 forno micro-ondas; 1 chapa aquecedora; 1 Banho Maria; 1 balança semianalítica; 2 balanças analíticas; 4 agitadores magnéticos com aquecimento; 1 esterilizador; 2 cubas de eletroforese; 5 paquímetros digital; 6 buretas Digital; 5 agitadores “Vortex”; 1 estufa para esterilização e secagem; 1 refratômetro Digital; 1 balança hidrostática Super Alcomat Gibertini – analisa mais de 5 parâmetros em mostos e vinhos; 1 Espectrofotômetro UV VIS Digital – para realização de mais de 10 diferentes análises em mostos, vinhos e biotecnologia; 28 micropipetas; 10 macropipetas; 1 “Quick Gibertini” - titulador automático para mais de 5 análises em mostos e vinhos; 1 destilador elétrico Gibertini – para destilar mostos e vinhos de forma a realizar mais de 5 diferentes análises; 1 bomba pressurizadora; 1 Wineflow Gibertini – equipamento analisador multiparâmetro com capacidade de analisar mais de 57 parâmetros em vinhos e mostos; 1 ultrapurificador de água; 1 capela de exaustão; 1 desktop; 1 “Real-Time”; 2 pHmetro.

**Laboratório de anatomia:** ambiente utilizado exclusivamente durante a safra para acondicionamento de mostos em fermentação, devido ao fato do ambiente ser climatizado. Possui pia, bancadas e ambiente suficientes para comportar até 15 alunos por atividade.

**Laboratório de Análise Sensorial de alimentos e bebidas:** Laboratório exclusivo do curso de Enologia, destinado a análises sensoriais de alimentos e bebidas, especialmente de vinhos e derivados. Tem 88 m<sup>2</sup> de área e infraestrutura especializada para aulas, projetos, pesquisas e extensão no que se refere a análise sensorial. Apresenta ambiente climatizado com ar-condicionado e que conta com 24 gabinetes individuais, uma geladeira, armário para armazenamento de taças e outros materiais, bancada para higienização e preparo de materiais.

**Câmara fria:** embora não seja considerado um laboratório, é um espaço demandado pelo curso, devido às atividades de ensino e pesquisa. Permite o controle interno de temperatura, possibilitando acondicionar uvas, mostos e vinhos em temperaturas próximas a 0°C.

## REFERÊNCIAS

**Atlas Socioeconômico do Rio Grande do Sul**/Rio Grande do Sul. Secretaria de Planejamento, Governança e Gestão. Departamento de Planejamento Governamental. – 6. Ed. – Porto Alegre: Secretaria de Planejamento, Governança e Gestão. Departamento de Planejamento Governamental, 2021. 203 p.: il. ISBN: 978-65-87878-01-0 Disponível em: <https://atlassocioeconomico.rs.gov.br/inicial>> Acesso em 22 ago. 2022

BRASIL. Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (Inep). **Resumo Técnico: Censo Escolar da Educação Básica 2021**. Disponível em: [https://download.inep.gov.br/publicacoes/institucionais/estatisticas\\_e\\_indicadores/resumo\\_tecnico\\_censo\\_escolar\\_2021.pdf](https://download.inep.gov.br/publicacoes/institucionais/estatisticas_e_indicadores/resumo_tecnico_censo_escolar_2021.pdf) > Acesso em 22 ago. 2022.

BRASIL. **Lei nº 11.640**, de 11 de janeiro de 2008: institui a Fundação Universidade Federal do Pampa – UNIPAMPA. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2007-2010/2008/Lei/L11640.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2008/Lei/L11640.htm)>. Acesso em: 10 set. 2019.

\_\_\_\_\_. Ministério da Educação. Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira. Coordenação Geral de Avaliação de Cursos de Graduação e Instituições de Ensino Superior. **Documento orientador das comissões de avaliação in loco para instituições de educação superior com enfoque em acessibilidade**. Brasília, 2016. Disponível em: <[https://download.inep.gov.br/educacao\\_superior/avaliacao\\_institucional/documentos\\_orientadores/2016/documento\\_orientador\\_em\\_acessibilidade\\_avaliacao\\_institucional.pdf](https://download.inep.gov.br/educacao_superior/avaliacao_institucional/documentos_orientadores/2016/documento_orientador_em_acessibilidade_avaliacao_institucional.pdf)>. Acesso em 12 fev. 2021.

CNE/CP Resolução 1/2004. **Diário Oficial da União, Brasília, 22 de junho de 2004, Seção 1, p. 11**. Institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/res012004.pdf>> Acesso em 23 de set. 2022.

CNE/Parecer CNE/CP 003/2004, 10 de março de 2004 - **Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais**. Resumo: Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana. Disponível em: [http://www.prograd.ufu.br/sites/prograd.ufu.br/files/media/documento/3.4\\_-\\_rel.et\\_rac\\_-\\_parecer\\_cne-cp\\_03-2004.pdf](http://www.prograd.ufu.br/sites/prograd.ufu.br/files/media/documento/3.4_-_rel.et_rac_-_parecer_cne-cp_03-2004.pdf)> Acesso em 23 de set. 2022.

EMBRAPA. **Cadastro vitícola do Rio Grande do Sul: 2013 a 2015** / editores técnicos, Loiva Maria Ribeiro de Mello, Carlos Alberto Ely Machado. – Brasília, DF : Embrapa, 2017. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/176223/1/ebookA4-5.pdf>> Acesso em 23 de set. 2022

CAST. **Desenho Universal para Aprendizagem**. Disponível em: <https://www.cast.org/impact/universal-design-for-learning-udl>>. Acesso em 12 fev. 2021.

IBGE - INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA . **Censo Agropecuário 2017**. Disponível em: <[https://censoagro2017.ibge.gov.br/templates/censo\\_agro/resultadosagro/index.html](https://censoagro2017.ibge.gov.br/templates/censo_agro/resultadosagro/index.html)> Acesso em 22 ago. 2022.

INEP. **Glossário dos Instrumentos de Avaliação Externa**. Disponível em: <<http://inep.gov.br/web/guest/educacao-superior/avaliacao-dos-cursos-de-graduacao/glossario>>. Acesso em 22 set. 2021.

\_\_\_\_\_. **Instrumentos de avaliação de cursos de graduação presencial e a distância**. Disponível em: <<http://inep.gov.br/instrumentos>>. Acesso em 22 set. 2021.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA. **Resolução CONSUNI nº 5**, de 17 de junho de 2010: aprova o Regimento Geral da Universidade. Disponível em: <<https://sites.unipampa.edu.br/consuni/files/2017/12/3-regimento-geral-nova-versao.pdf>>. Acesso em: 04 set. 2019.

\_\_\_\_\_. **Resolução CONSUNI nº 29**, de 28 de abril de 2011: aprova as normas básicas de graduação, controle e registro das atividades acadêmicas. Disponível em: <[https://sites.unipampa.edu.br/consuni/files/2019/08/res--29\\_2011-normas-basicas-de-graduacao-alterada-pela-res--249.pdf](https://sites.unipampa.edu.br/consuni/files/2019/08/res--29_2011-normas-basicas-de-graduacao-alterada-pela-res--249.pdf)>. Acesso em: 04 set. 2019.

\_\_\_\_\_. **Resolução CONSUNI nº 97**, de 19 de março de 2015: institui o Núcleo Docente Estruturante (NDE) e estabelecer suas normas de funcionamento. Disponível em: <[https://sites.unipampa.edu.br/consuni/files/2010/06/res--97\\_2015-nde1.pdf](https://sites.unipampa.edu.br/consuni/files/2010/06/res--97_2015-nde1.pdf)>. Acesso em 10 set. 2019.

\_\_\_\_\_. **Resolução CONSUNI nº 253**, de 12 de setembro de 2019. Aprova a Estrutura Organizacional e as Normas para Atividades e Organização do Calendário Acadêmico da Unipampa. Disponível em: <[https://sites.unipampa.edu.br/consuni/files/2019/09/resolucao-no-253\\_2019-atividades-academicas-de-graduacao.pdf](https://sites.unipampa.edu.br/consuni/files/2019/09/resolucao-no-253_2019-atividades-academicas-de-graduacao.pdf)>. Acesso em 10 fev. 2021.

\_\_\_\_\_. **Resolução CONSUNI nº 239**, de 25 de abril de 2019. Aprova o Regimento do Núcleo de Desenvolvimento Educacional (NuDE) da Universidade Federal do Pampa. Disponível em: <[https://sites.unipampa.edu.br/consuni/files/2019/04/res-239\\_2019-regimento-nude.pdf](https://sites.unipampa.edu.br/consuni/files/2019/04/res-239_2019-regimento-nude.pdf)>. Acesso em: 19 nov. 2021.

\_\_\_\_\_. **Resolução CONSUNI nº 240**, de 25 de abril de 2019. Fixa o tempo máximo de integralização dos cursos de graduação da Universidade Federal do Pampa. Disponível em: [https://sites.unipampa.edu.br/consuni/files/2019/04/res-240\\_2019-tempo-maximo-integralizacao.pdf](https://sites.unipampa.edu.br/consuni/files/2019/04/res-240_2019-tempo-maximo-integralizacao.pdf). Acesso em: 16 dez. 2021.

\_\_\_\_\_. **Resolução CONSUNI nº 260**, de 11 de novembro de 2019. Aprova as normas para ingresso no ensino de graduação na Unipampa. Disponível em: <[https://sites.unipampa.edu.br/consuni/files/2019/11/res--260\\_2019-normas-ingresso-no-ensino-de-graduacao.pdf](https://sites.unipampa.edu.br/consuni/files/2019/11/res--260_2019-normas-ingresso-no-ensino-de-graduacao.pdf)>. Acesso em 10 fev. 2021.

\_\_\_\_\_. **Resolução CONSUNI nº 294**, de 3 de novembro de 2020. Regulamenta o Acompanhamento de Egressos da Universidade Federal do Pampa UNIPAMPA. Disponível em: [https://sites.unipampa.edu.br/consuni/files/2020/12/res--294\\_2020-acompanhamento-de-egressos-certo.pdf](https://sites.unipampa.edu.br/consuni/files/2020/12/res--294_2020-acompanhamento-de-egressos-certo.pdf). Acesso em: 16 dez. 2021.

**Resolução CONSUNI nº 328**, de 04 de novembro de 2021–Aprova as Diretrizes para Acessibilidade no âmbito do Projeto Pedagógico dos Cursos de Graduação e para a instituição de Percursos Formativos Flexíveis para discentes com deficiência no âmbito da Universidade

Federal do Pampa. Disponível em: <[https://sites.unipampa.edu.br/consuni/files/2021/11/res-328\\_2021-diretrizes-acessibilidade.pdf](https://sites.unipampa.edu.br/consuni/files/2021/11/res-328_2021-diretrizes-acessibilidade.pdf)> Acesso em: 1º dez.2021.

\_\_\_\_\_. **Resolução CONSUNI nº 329**, de 04 de novembro de 2021 – Aprova as Normas para os Estágios destinados a discentes de cursos de graduação, presenciais ou a distância, vinculados à Universidade Federal do Pampa e para estágios cuja unidade concedente Unipampa. Disponível em: <[https://sites.unipampa.edu.br/consuni/files/2021/11/res-329\\_2021-nova-norma-estagios.pdf](https://sites.unipampa.edu.br/consuni/files/2021/11/res-329_2021-nova-norma-estagios.pdf)> Acesso em: 19 nov.2021.

\_\_\_\_\_. **Resolução CONSUNI nº 317**, de 29 de abril de 2021. Regulamenta a inserção das atividades de extensão nos cursos de graduação, presencial e a distância, da UNIPAMPA. Disponível em: [https://sites.unipampa.edu.br/consuni/files/2021/05/res--317\\_2021-politica-de-extensao.pdf](https://sites.unipampa.edu.br/consuni/files/2021/05/res--317_2021-politica-de-extensao.pdf). Acesso em: 16 dez. 2021.

\_\_\_\_\_. **Plano de Desenvolvimento Institucional 2019-2023**. Bagé: UNIPAMPA, 2019. Disponível em: <[https://sites.unipampa.edu.br/consuni/files/2019/07/res--246\\_2019-pdi-2019-2023.pdf](https://sites.unipampa.edu.br/consuni/files/2019/07/res--246_2019-pdi-2019-2023.pdf)>. Acesso em: 10 set. 2019.

## **APÊNDICES**

APÊNDICE 1 – Regulamento de TCC

APÊNDICE 2 – Regulamento de Estágios

APÊNDICE 3 – Normas de Funcionamento do Núcleo Docente Estruturante

APÊNDICE 4 – Regulamento de Quebra de pré-requisitos

APÊNDICE 5 – Regulamento das Atividades Curriculares de Extensão do Curso de Enologia

APÊNDICE 6 – Resumo do Currículo 2023/01

APÊNDICE 1 - NORMAS PARA TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO NO  
ÂMBITO DO CURSO DE ENOLOGIA DA UNIPAMPA

**Regulamentação do Componente Curricular  
*Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)* do Curso  
de ENOLOGIA da Universidade Federal do  
Pampa**

A Comissão de Curso de Enologia, reunido em sessão ordinária e no uso de suas atribuições legais;

**CONSIDERANDO** que o curso de Bacharelado em Enologia é o primeiro do gênero no Brasil;

**CONSIDERANDO** que não há previsão legal para carga horária mínima para o curso de Bacharelado em Enologia;

**CONSIDERANDO** a necessidade de realização de Trabalho de Conclusão de Curso para integralização das componentes curriculares do curso;

**RESOLVE:**

**Art. 1º** - As atividades do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) do curso de Enologia da Universidade Federal do Pampa observarão as normas e os procedimentos contidos nos anexos desta regulamentação.

**Art. 2º** - Esta regulamentação entrará em vigor na data de 29 de setembro de 2022, na aprovação final do PPC pela Comissão de Curso, revogando-se as regulamentações anteriores previstas que normatizavam TCC's no curso de Enologia.

---

Coordenador do curso de Enologia

APÊNDICE 1

**REGULAMENTO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) NO  
ÂMBITO DO CURSO DE ENOLOGIA DA UNIPAMPA**

**TÍTULO I**  
**DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**SEÇÃO I**  
**CAPÍTULO I**

**DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) EM ENOLOGIA**

**Art. 1º** - Este regulamento objetiva propiciar as linhas mestras de informação, orientação, assistência, execução e avaliação do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), imprescindível à formação do Bacharel em Enologia.

**Art. 2º** - Para matricular-se em TCC o acadêmico necessitará de aprovação em Projeto de TCC, ter anuência escrita do professor orientador e realizar a sua matrícula em data prevista no calendário acadêmico da UNIPAMPA.

**CAPÍTULO II**  
**DOS OBJETIVOS**

**Art. 3º** - É objetivo geral do TCC no curso de Enologia, permitir que o acadêmico:

- I. Realize um levantamento bibliográfico atual ou pesquisa científica e confeccione um trabalho escrito (Monografia ou artigo científico) podendo ou não estar relacionado às atividades de estágio obrigatório que será desenvolvido pelo acadêmico no semestre subsequente.
- II. Submeta a monografia à apreciação de uma Banca Examinadora para que desenvolva a habilidade de expor e defender um assunto perante profissionais da área, mostrando os conhecimentos adquiridos durante a realização do curso de Enologia.

**CAPÍTULO III**  
**DA ORGANIZAÇÃO, ORIENTAÇÃO, SUPERVISÃO E**  
**AVALIAÇÃO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)**

## **CAPÍTULO IV**

### **DA ESTRUTURA ORGANIZACIONAL**

**Art. 4º** - A estrutura organizacional da componente curricular TCC em Enologia envolve:

- I. Coordenador de TCC
- II. Professor orientador;
- III. Banca Examinadora;
- IV. Acadêmico.

## **CAPÍTULO V**

### **DO COORDENADOR DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO**

**Art. 5º** - Entende-se por Coordenador de TCC, aquele Professor vinculado ao quadro de docentes do Curso de Enologia da UNIPAMPA, indicado pela Coordenação Acadêmica do Câmpus (Resolução 29/2011 CONSUNI).

§ 1º - Será indicado um vice-coordenador pela Coordenação de curso, que assumirá a Coordenação de TCC na ausência do titular.

§ 2º - O mandato do coordenador e do vice-coordenador terá a duração de dois (2) anos, podendo ser reconduzido.

**Art. 6º** - Compete ao Coordenador de TCC:

- I. Coordenar, acompanhar e supervisionar todas as atividades do componente curricular TCC no âmbito do Curso de Enologia;
- II. Promover a documentação dos acadêmicos referentes aos TCC's;
- III. Auxiliar o desenvolvimento da logística dos membros da banca para a defesa do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC);
- IV. Organizar as datas para realização das apresentações dos TCC's.
- V. Encaminhar os exemplares aprovados à biblioteca do Câmpus..

**CAPÍTULO VI**  
**DO PROFESSOR ORIENTADOR DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO**  
**(TCC)**

**Art. 7º** - Entende-se por professor orientador, preferencialmente aquele vinculado ao quadro de docentes da Comissão de Curso de Enologia da UNIPAMPA, ou outro docente da UNIPAMPA desde que aprovado pelo Coordenador de TCC.

**Art. 8º** - Ao orientador compete:

- I. Orientar e estimular o acadêmico na confecção da Monografia ou artigo científico;
- II. Atuar juntamente com o acadêmico no cumprimento dos prazos pré-estabelecidos;
- III. Compor banca com os demais professores e/ou participantes convidados;
- V. Proferir a escolha dos membros para compor a banca examinadora e informar à coordenação de TCC juntamente com o título do TCC (Anexo 04);
- VI. Indicar coorientador em caso de necessidade.

**Art. 9º** - Cada professor orientador poderá orientar, a cada semestre, no máximo 04 (quatro) acadêmicos. O acadêmico será responsável em convidar o(s) professor(es) a orientá-lo, mediante concordância de ambos e entrega de termo de aceite à coordenação de TCC (Anexo 03).

**Art. 10º** - O professor orientador deverá prestar orientação de acordo com o comprometimento firmado junto a cada um dos acadêmicos sob sua responsabilidade.

**Art. 11º** - Caso o professor orientador ou o acadêmico julguem necessária a substituição da orientação, estes poderão requerê-la por escrito junto à Coordenação de TCC mediante justificativa plausível.

§1º A substituição de orientação somente poderá ser solicitada caso o componente curricular TCC não tenha ultrapassado 30% da carga horária exigida;

§2º Os requerimentos serão analisados pelas coordenações do curso e de TCC, que poderão deferir ou não o pedido de substituição da orientação. No caso de indeferimento será mantida a orientação.

## **CAPÍTULO VII DO ACADÊMICO**

**Art. 12º** - Entende-se por acadêmico aquele aluno regularmente matriculado no componente curricular TCC do curso de Enologia.

**Art. 13º** - Ao acadêmico compete, nas datas estipuladas pela coordenação de TCC:

- I. Escolher o orientador, preferencialmente dentre os professores do quadro do curso de Enologia da UNIPAMPA;
- II. Encaminhar a carta de aceite do orientador à coordenação de TCC (Apêndice 1.1);
- III. Elaborar e defender o TCC perante a banca examinadora;
- IV. Ser pró-ativo e atender com pontualidade e assiduidade os prazos e normas estipulados pela coordenação de TCC e coordenação de curso;
- V. Manter elevado padrão de comportamento e de relações humanas condizentes, baseados na ética profissional;
- VI. Informar imediatamente ao orientador e à coordenação de TCC qualquer fato que possa resultar no cancelamento do trabalho;
- VII. Elaborar o TCC em conjunto com o respectivo orientador, devendo ser apresentado à banca examinadora em data e local previamente informado e dentro do prazo à coordenação de TCC;

### **SEÇÃO II**

#### **DA OPERACIONALIZAÇÃO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) EM ENOLOGIA**

##### **CAPÍTULO I DA MATRÍCULA**

**Art. 14º** - O acadêmico deverá matricular-se em TCC em Enologia no período estabelecido no calendário acadêmico da UNIPAMPA.

## **CAPÍTULO II DA FREQUÊNCIA**

**Art. 15º** – O componente curriculares TCC dar-se-á a partir do momento da matrícula. Para efeito de aprovação em TCC é necessária a frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento), a qual será avaliada (Apêndice 1.2) e enviada pelo professor orientador à Coordenação de TCC em data fixada pela mesma.

### **SEÇÃO III**

## **CAPÍTULO I DA ELABORAÇÃO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)**

**Art. 16º** - A estrutura do TCC deverá seguir às normas estabelecidas no Manual de Normas de Trabalhos Acadêmicos da UNIPAMPA.

**Art. 17º** –Após a entrega do Termo de Responsabilidade de entrega do TCC (APÊNDICE 1.4) assinados pelo professor orientador, em data estipulada pela Coordenação de TCC o acadêmico deverá entregar à banca examinadora as cópias impressas e/ou digitais com antecedência de 15 dias aos membros da banca examinadora, para avaliação.

**Art. 18º**- Sugere-se que a data de defesa do TCC em Enologia junto à banca examinadora seja fixada com, no mínimo, quinze dias de antecedência, exceto em situações especiais de necessidade de mudança de data.

**§1º** O acadêmico poderá requerer um novo prazo para defesa perante a banca examinadora, por motivo considerado institucionalmente justificado, o qual será analisado pelas Coordenações de Curso e de TCC.

**§2º** A defesa do TCC em Enologia deverá acontecer até dez dias antes do final do semestre corrente em que o acadêmico estiver matriculado.

**Art. 19º**- A banca examinadora será composta por no mínimo 03 (três) membros, sendo integrantes o professor orientador e 02 (dois) professores e/ou profissionais, ambos com titulação mínima de graduação em nível superior, além de 01 (um) membro suplente escolhido entre os docentes do Curso de Enologia da UNIPAMPA.

**§1º** O professor orientador presidirá a banca examinadora.

§2º O professor orientador indicará os membros da banca examinadora (APÊNDICE 1.3).

§3º Caso um membro efetivo da banca examinadora não se manifeste com relação à participação, o mesmo será automaticamente substituído pelo suplente.

**Art. 20º**- Após a defesa oral e avaliação pela banca examinadora, o TCC, se necessário deverá sofrer melhorias e ser reapresentado no prazo máximo de 07 (sete) dias ao orientador. A versão final, já corrigida e revisada pelo orientador, deverá ser entregue de forma digital à Coordenação de TCC, juntamente a Folha de Aprovação da Banca Examinadora assinada (Conforme as normas institucionais da UNIPAMPA) e do Termo de Responsabilidade de Entrega Final de Monografia (APÊNDICE 1.5)). A data fixada para entrega deverá ser rigorosamente respeitada.

**Parágrafo Único** - A versão final deverá ser entregue à Coordenação de TCC para posteriormente ser encaminhada à biblioteca do Câmpus Dom Pedrito.

**Art. 21º**- No caso de atraso na entrega da versão final do TCC, o acadêmico deverá encaminhar um requerimento, com ciência do orientador, solicitando nova data de entrega, acompanhado de justificativa às Coordenações do Curso e de TCC.

## **CAPÍTULO II DA AVALIAÇÃO**

### **SUBSEÇÃO I ASPECTOS GERAIS**

**Art. 22º**- A avaliação do TCC em Enologia será realizada por intermédio de:

- I. Cumprimento dos prazos e normas pré-estabelecidas;
- II. Avaliação e defesa formal do TCC perante banca examinadora;
- III. Entrega dos exemplares com as devidas correções, quando cabíveis.

### **SUBSEÇÃO II**

## DOS CRITÉRIOS DA AVALIAÇÃO

**Art. 23º-** A avaliação do TCC será realizada pela Banca Examinadora, mediante critérios estabelecidos no Apêndice 1.6, sendo atribuídas notas de 0,00 (zero) a 10,00 (dez) em cada um dos itens e por cada um dos componentes.

**Parágrafo Único** - A nota final do acadêmico será estabelecida pelas médias das notas atribuídas por cada um dos componentes da banca examinadora.

**Art. 24º-** Na apresentação oral do TCC o acadêmico terá um mínimo de 20 (vinte) minutos e um máximo de 30 (trinta) minutos para expor sinteticamente os tópicos desenvolvidos no trabalho.

**Art. 25º** Cada membro da banca terá no máximo 15 (quinze) minutos para inquirir o acadêmico sobre o TCC apresentado e o acadêmico terá no máximo 15 (quinze) minutos para responder ao questionamento de cada membro da banca, podendo ser em forma de diálogo com duração total de 30 minutos.

1º - Havendo a necessidade a avaliação de um dos membros da banca poderá ser por parecer.

2º – Ao término dos questionamentos efetuados ao acadêmico, cada membro da banca examinadora fará a avaliação individual do trabalho escrito e da apresentação em sessão secreta, atribuindo uma nota de 0,00 (zero) a 10,00 (dez), e caberá ao presidente da banca divulgar a média das avaliações e considerações.

**Art. 26º-** Após a realização das correções sugeridas pela banca o TCC deverá ser apreciado novamente pelo professor orientador que o encaminhará à Coordenação de TCC acompanhada do Termo de Responsabilidade de Entrega Final de TCC (Apêndice 1.5)

**Art. 27º-** Para efeito de avaliação em TCC considera-se aprovado o acadêmico que alcançar:

- I. No mínimo 75% de frequência nas atividades de TCC;
- II. Atingir a média final, mínima, de 6,00 (seis) pontos.

**Parágrafo Único** - Caso a média final seja inferior a 6,0 (seis) ele será reprovado e deverá realizar novamente o componente curricular.

## **TÍTULO II**

### **DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

**Art. 28º**- São nulos de pleno direito, os atos praticados com o intencional e inadvertido objetivo de desvirtuar, impedir ou fraudar preceitos contidos neste regulamento, quando não alicerçados em norma jurídica superior.

**Parágrafo Único** – A execução do TCC é de inteira responsabilidade individual do acadêmico, sendo vedada a existência de terceirizações. Havendo comprovação e/ou tentativa de fraude, o acadêmico automaticamente perde seus direitos na componente curricular de TCC, sendo automaticamente reprovado. Em caso de constatação de fraude o curso seguirá as normas previstas na Resolução nº 5 – Regimento Geral da Unipampa no Capítulo III – Dos Discentes, especificamente na Seção III – Do Regime Disciplinar.

**Art. 29º**- No caso de acadêmicos que venham transferidos de outras instituições para a UNIPAMPA e/ou façam a opção de mudança de curso de graduação, prevalecerá o regulamento de TCC do curso de Enologia.

**Art. 30º**- Os casos omissos neste Regulamento serão discutidos na Comissão de Curso de Enologia.

Dom Pedrito, 22 de setembro de 2022

Professor Dr. Juan Saavedra del Aguila  
Coordenador do curso de Enologia

**QUADRO COM A ORDEM DOS APÊNDICES PARA TCC**

<b>Antes da defesa:</b>	<b>Quando entregar</b>
APÊNDICE 1.1 - TERMO DE ACEITE DE ORIENTAÇÃO DE TCC	<b>No início do semestre de Projeto de TCC e em TCC</b>
APÊNDICE 1.2 - AVALIAÇÃO DA FREQUÊNCIA DO TCC (MONOGRAFIA ou ARTIGO CIENTÍFICO) PELO ORIENTADOR	<b>Assim que terminar de escrever o documento de TCC</b>
APÊNDICE 1.3 - TERMO DE APRESENTAÇÃO DO TÍTULO DO TCC E INDICAÇÃO DE MEMBROS PARA A BANCA EXAMINADORA	<b>Quando marcar a defesa em TCC</b>
APÊNDICE 1.4 - TERMO DE RESPONSABILIDADE DE ENTREGA DO TCC	<b>Quando enviar o TCC aos membros da banca de TCC</b>
<b>Pós defesa</b>	<b>Quando entregar</b>
APÊNDICE 1.5 - TERMO DE RESPONSABILIDADE DE ENTREGA FINAL DO TCC	<b>Após todas as correções do TCC</b>
TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE PUBLICAÇÃO NA BIBLIOTECA – <b>DOCUMENTO EXTERNO</b>	<b>Após todas as correções do TCC – documento disponível no site da Biblioteca</b>

**APÊNDICE 1.1**

FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA  
Câmpus Dom Pedrito  
Coordenação de TCC do Curso de Bacharelado em Enologia

**TERMO DE ACEITE DE ORIENTAÇÃO**

Eu, Prof. \_\_\_\_\_, aceito orientar o(a)  
aluno(a) \_\_\_\_\_ do ( ) Projeto de TCC ou ( )  
Trabalho de Conclusão de Curso de Enologia na área de conhecimento a seguir descrita ( )  
) viticultura ( ) enologia ( ) gestão ( ) outro \_\_\_\_\_

Dom Pedrito, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20 \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Orientador

---

**PARA USO DA COORDENAÇÃO DE TCC**

( ) **DEFERIDO**

( ) **INDEFERIDO**

Prof. \_\_\_\_\_

COORDENAÇÃO DE TCC  
Enologia - UNIPAMPA

**APÊNDICE 1.2**

FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA  
 Câmpus Dom Pedrito  
 Coordenação de TCC do Curso de Bacharelado em Enologia

**AVALIAÇÃO DA FREQUÊNCIA DO TCC PELO ORIENTADOR****1. ALUNO E ORIENTADOR**

ALUNO	
ORIENTADOR	

**2. FREQUÊNCIA NO TCC:** ( ) Frequente ( ) Infrequente.

Dom Pedrito, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
 Assinatura do **ORIENTADOR**

**Obs:** Esta avaliação deverá ser remetida a Coordenação de TCC na data estipulada EM ENVELOPE LACRADO ou PESSOALMENTE PELO ORIENTADOR.

**PARA USO DA COORDENAÇÃO DE TCC**

( ) **DEFERIDO** \_\_\_\_\_

( ) **INDEFERIDO**

Prof. \_\_\_\_\_

COORDENAÇÃO DE TCC  
 Enologia - UNIPAMPA

**APÊNDICE 1.3**

FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA  
 Câmpus Dom Pedrito  
 Coordenação de TCC do Curso de Bacharelado em Enologia

**TERMO DE APRESENTAÇÃO DO TÍTULO DO TCC E INDICAÇÃO  
 DE MEMBROS PARA A BANCA EXAMINADORA**

Eu, Prof. \_\_\_\_\_, orientador  
 do(a) aluno(a) \_\_\_\_\_ no Trabalho de Conclusão de  
 Curso intitulado “ \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_” sugiro a  
 data de defesa e os seguintes membros para a Banca Examinadora:

Data de defesa: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ Horário: \_\_\_\_\_

1º) Membro: \_\_\_\_\_

Instituição: \_\_\_\_\_

Titulação: \_\_\_\_\_

2º) Membro: \_\_\_\_\_

Instituição: \_\_\_\_\_

Titulação: \_\_\_\_\_

3º) Membro: (suplente – OBRIGATÓRIO PERTENCER À UNIPAMPA) \_\_\_\_\_

Instituição: UNIPAMPA Câmpus Dom Pedrito

Titulação: \_\_\_\_\_

Dom Pedrito, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
 Assinatura do Orientador

**PARA USO DA COORDENAÇÃO DE TCC**

( ) DEFERIDO \_\_\_\_\_

( ) INDEFERIDO

Prof. \_\_\_\_\_

COORDENAÇÃO DE TCC  
 Enologia - UNIPAMPA

**APÊNDICE 1.4**

FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA  
Câmpus Dom Pedrito  
Coordenação de TCC do Curso de Bacharelado em Enologia

**TERMO DE RESPONSABILIDADE DE ENTREGA DO TCC À BANCA**

Eu, Prof. \_\_\_\_\_, certifico que o Trabalho de Conclusão de Curso (MONOGRAFIA OU ARTIGO), em anexo, de meu orientado (a) \_\_\_\_\_ foi elaborado segundo as normas da UNIPAMPA e está devidamente corrigido por mim, podendo ser apresentado à Banca Examinadora na data estipulada pela Coordenação de TCC.

Dom Pedrito, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Orientador

---

**PARA USO DA COORDENAÇÃO DE TCC**

( ) **DEFERIDO**

( ) **INDEFERIDO**

\_\_\_\_\_  
*Prof. Dr.* \_\_\_\_\_

COORDENAÇÃO DE TCC  
Enologia - UNIPAMPA

**APÊNDICE 1.5**

FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA  
 Câmpus Dom Pedrito  
 Coordenação de TCC do Curso de Bacharelado em Enologia

**TERMO DE RESPONSABILIDADE DE ENTREGA FINAL DO TCC**

Eu, Prof. \_\_\_\_\_, certifico que a  
 MONOGRAFIA ou ARTIGO CIENTÍFICO de meu orientado (a)  
 \_\_\_\_\_ intitulada  
 “ \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_ ”

está devidamente corrigido segundo as normas da UNIPAMPA e as sugestões da Banca Examinadora, podendo ser arquivada e depositada na biblioteca da UNIPAMPA Câmpus Dom Pedrito.

Dom Pedrito, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
 Assinatura do Orientador

\_\_\_\_\_  
 Assinatura do acadêmico

**PARA USO DA COORDENAÇÃO DE TCC**

( ) **DEFERIDO** \_\_\_\_\_

( ) **INDEFERIDO**

*Prof.* \_\_\_\_\_

COORDENAÇÃO DE TCC  
 Enologia - UNIPAMPA

## APÊNDICE 1.6

FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA  
Câmpus Dom Pedrito  
Coordenação de TCC do Curso de Bacharelado em Enologia

### AVALIAÇÃO DA BANCA EXAMINADORA

ACADÊMICO: \_\_\_\_\_

ORIENTADOR: \_\_\_\_\_

TÍTULO DO TRABALHO: \_\_\_\_\_

AVALIADOR: \_\_\_\_\_

AVALIAÇÃO DA PARTE ESCRITA (NOTA de 0 a 10) (Peso = 5)	NOTA:
1. Adequação às normas da UNIPAMPA (2,5)	
2. Profundidade e domínio do tema (2,5)	
3. Atualidade (2,5)	
4. Justificativa e problemas abordados (2,5)	

EXPOSIÇÃO ORAL (NOTA de 0 a 10) (Peso = 5)	NOTA:
1. Clareza, segurança e capacidade de síntese da exposição (3,0)	
2. Domínio do tema na exposição (3,0)	
3. Domínio do tema nos questionamentos (3,0)	
4. Manuseio e utilização dos recursos audiovisuais (1,0)	
NOTA FINAL	

MÉDIA FINAL: \_\_\_\_\_ ( ) aprovado ( ) reprovado

OBSERVAÇÕES:

Aprovado pela banca avaliadora com a nota: \_\_\_\_\_ em \_\_\_\_/\_\_\_\_/20\_\_\_\_

Aprovado pela Coordenação de TCC em Enologia em: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Orientador *Prof.* \_\_\_\_\_

APÊNDICE 2 - NORMAS PARA ESTÁGIOS OBRIGATÓRIOS NO ÂMBITO DO  
CURSO DE ENOLOGIA DA UNIPAMPA

**Regulamentação do Componente Curricular  
*Estágio Obrigatório* do Curso de ENOLOGIA da  
Universidade Federal do Pampa**

A Comissão de Curso de Enologia, reunido em sessão ordinária e no uso de suas atribuições legais;

**CONSIDERANDO** que o curso de Bacharelado em Enologia é o primeiro do gênero no Brasil;

**CONSIDERANDO** que não há previsão legal para carga horária mínima para o curso de Bacharelado em Enologia;

**CONSIDERANDO** a necessidade de realização de estágio obrigatório para integralização dos componentes curriculares do curso;

**RESOLVE:**

**Art. 1º** - As atividades da componente curricular *Estágio Obrigatório* do curso de Enologia da Universidade Federal do Pampa observarão as normas e os procedimentos contidos no anexo desta regulamentação.

**Art. 2º** - Esta regulamentação entrará em vigor no dia 29/09/2022, revogando-se as disposições em contrário.

---

Coordenador do curso de Enologia

## REGULAMENTO DO COMPONENTE CURRICULAR ESTÁGIO OBRIGATÓRIO NO ÂMBITO DO CURSO DE ENOLOGIA DA UNIPAMPA

### TÍTULO I

#### DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

#### CAPÍTULO I

#### DO COMPONENTE CURRICULAR *ESTÁGIO OBRIGATÓRIO* EM ENOLOGIA

**Art. 1º** - Este regulamento objetiva propiciar as linhas mestras de informação, orientação, assistência, execução e avaliação do componente curricular Estágio Obrigatório, imprescindível à formação do Bacharel em Enologia.

**Art. 2º** - O Estágio Obrigatório do Curso de Enologia da UNIPAMPA possui carga horária mínima de 315 (trezentas e quinze) horas, sendo realizado no último semestre do curso, após o acadêmico ter cursado todas as componentes obrigatórias, componentes curriculares complementares e atividades complementares previstas no curso de Enologia. O Estágio pode ter uma duração máxima de até 8 horas diárias, e por semana, máximo de 40 horas.

**Art. 3º** - Estágio é ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo de educandos que estejam frequentando o ensino regular em Instituições de Educação Superior, seguindo os preceitos est 11.788/2008 em sua integralidade.

**Art. 4º** - O Estágio é atividade que, orientada por docente e sob supervisão profissional, é acompanhada pela Universidade, em que se aplicam as seguintes definições:

I - Unidade concedente: estágio, incluindo também profissionais liberais de nível superior devidamente registrados em seus conselhos de fiscalização profissional;

II - Supervisor: funcionário da Unidade concedente que será responsável por acompanhar as atividades de estágio;

III - Instituição de ensino:

IV - Coordenador de estágio ou regente do componente curricular: docente vinculado ao curso de origem do discente, que atua como referência em estágio;

V - Orientador: docente em exercício na instituição de ensino, vinculado ao curso, que orienta atividades do discente durante o período de estágio;

VI - Agente intermediador: instituição pública ou privada, responsável por fazer a intermediação entre discentes, universidade e concedentes de estágios, agenciando os procedimentos de caráter legal, técnico, burocrático e administrativo necessários à realização de estágios.

**Art. 5º** - O acadêmico deve realizar matrícula para Estágio Obrigatório em data prevista no calendário acadêmico.

## **CAPÍTULO II**

### **DOS REQUISITOS ESSENCIAIS PARA FORMAÇÃO DO BACHAREL EM ENOLOGIA**

**Art. 6º** - O acadêmico deverá evidenciar, ao longo das atividades de estágio, as atribuições do Enólogo, descritas no Artigo 4º da Lei 11.476/07, de 29/05/2007.

**Art. 7º** - Consideram-se atividades de Estágio Obrigatório:

- I. Analisar as características físicas, químicas, botânicas, sensoriais e sanitárias da uva;
- II. Executar as diferentes etapas e os procedimentos do cultivo da videira;
- III. Manipular os equipamentos e materiais empregados nos procedimentos vitivinícolas;
- IV. Analisar os processos físicos, químicos, bioquímicos e microbiológicos inerentes à moderna tecnologia de vinificação;
- V. Aplicar a legislação vigente das atividades e dos produtos vitivinícolas;
- VI. Decidir e formular recomendações para o desdobramento satisfatório de todas as atividades técnicas na área de vitivinicultura;
- VII. Planejar e racionalizar operações agrícolas e industriais correspondentes na área vitivinícola;
- VIII. Prestar assistência técnica e promover atividades de extensão na área vitivinícola;
- IX. Executar a determinação analítica dos produtos vitivinícolas;
- X. Organizar e assessorar estabelecimentos vitivinícolas;
- XI. Organizar, dirigir e assessorar departamentos de controle de qualidade, de pesquisa e de fiscalização na área da vitivinicultura;
- XII. Identificar, avaliar e qualificar uvas, vinhos e derivados da uva e do vinho;

- XIII. Orientar e desenvolver projetos de produção e comercialização de produtos enológicos;
- XIV. Exercer atividades na área mercadológica da vitivinicultura;
- XV. Desenvolver e coordenar projetos, pesquisas e experimentações vitivinícolas;
- XVI. Desenvolver as empresas vitivinícolas, contribuindo para a modernização das técnicas de elaboração de vinhos;
- XVII. Atuar nas cantinas de vinificação, órgãos de pesquisa enológica e indústrias de bebidas, no controle e na fiscalização de vinhos e derivados da uva e do vinho;
- XVIII. Orientar os viticultores quanto aos aspectos técnicos para formar vinhedos de melhor produtividade e qualidade;
- XIX. Prestar assistência técnica na utilização e na comercialização de produtos e equipamentos técnicos enológicos;
- XX. Orientar os vitivinicultores quanto ao aproveitamento das variedades de uvas para elaboração de vinhos de melhor qualidade;
- XXI. Controlar e avaliar as características organolépticas da produção vinícola;
- XXII. Exercer magistério em curso superior na área de enologia e viticultura.

### **CAPÍTULO III**

#### **DOS OBJETIVOS**

**Art. 8º** - São objetivos do Estágio Obrigatório em Enologia:

- I. Permitir que o acadêmico opte por sua futura área de atuação e empregue os conhecimentos construídos na prática profissional;
- II. Articular atividades profissionais de ensino, pesquisa e extensão, permitindo aos acadêmicos vivenciarem outras realidades de vida, bem como propiciar sua inserção numa equipe de trabalho;
- III. Trabalhar conhecimentos de modo interdisciplinar e permitir a prática de seu espírito crítico e criativo na busca de soluções observados na execução das atividades técnicas;
- IV. Dar oportunidade ao acadêmico de desenvolvimento de uma atitude profissional e ética, com respeito ao meio ambiente, a fim de propiciar, como cidadão, o desenvolvimento da sociedade onde se insere.

**TÍTULO II**  
**DA ORGANIZAÇÃO, ORIENTAÇÃO, SUPERVISÃO E**  
**AVALIAÇÃO DO ESTÁGIO OBRIGATÓRIO**

**CAPÍTULO I**  
**DA ESTRUTURA ORGANIZACIONAL**

**Art. 9º** - A estrutura organizacional do Estágio Obrigatório em Enologia envolve:

- I. Regente do Componente Curricular;
- II. Professor orientador;
- III. Supervisor de estágio;
- IV. Acadêmico estagiário;
- V. Banca Examinadora.

**SEÇÃO I**  
**DO REGENTE DO COMPONENTE CURRICULAR**

**Art. 10º** - Entende-se por Regente do Componente Curricular, aquele Professor vinculado ao quadro de docentes do Curso de Enologia da UNIPAMPA, que atua como referência em estágio (Resolução 329/2021 CONSUNI).

**§1º** O Professor Regente do Componente Curricular de Estágio Obrigatório, no Curso de Bacharelado em Enologia, **preferencialmente** será o Coordenador do Curso;

**§2º** Cada orientação de Estágio Obrigatório, receberá 1 crédito (15 horas), proveniente da disciplina de Estágio Obrigatório.

**Art. 11º** - Compete ao Regente do Componente Curricular:

- I. Coordenar, acompanhar e supervisionar todas as atividades de estágio obrigatório no âmbito do Curso de Enologia;
- II. Demais atribuições estabelecidas na Resolução 329, de 04/11/2021, do CONSUNI.

**SEÇÃO II**

## DO PROFESSOR ORIENTADOR DO ESTÁGIO OBRIGATÓRIO

**Art. 12º** - Entende-se por professor orientador, preferencialmente aquele vinculado ao quadro de docentes da Comissão de Curso de Enologia da UNIPAMPA, ou outro docente da UNIPAMPA desde que aprovado pelo Regente do Componente Curricular.

**Art. 13º** - Ao orientador compete:

- I. Avaliar e ajustar, juntamente com o supervisor e o acadêmico estagiário, o respectivo plano de estágio a ser desenvolvido;
- II. Acompanhar e apoiar tecnicamente, de forma sistemática, o estagiário nas atividades previstas no Termo de Compromisso de Estágio, seus aditivos e no Plano de Atividades;
- III. Atuar juntamente com o estagiário no cumprimento dos prazos pré-estabelecidos;
- IV. Contatar periodicamente o supervisor para se manter informado sobre o andamento do estágio;
- V. Emitir, no final do Estágio Obrigatório, avaliação formal do estagiário sob sua orientação, atribuindo-lhe uma nota de 0 (zero) a 10,0 (dez), de acordo com critérios estabelecidos no Anexos 6;
- VI. Manter atualizada a documentação de frequência do acadêmico estagiário (Anexo 2) junto à coordenação de estágio enviando-as ao Coordenador de Estágios em data estipulada pela Coordenação de Estágios ou sempre que solicitada;
- VII. Encaminhar aos coordenadores de curso e de estágio solicitação de providências acadêmicas, administrativas e/ou disciplinares que se fizerem necessárias, por conta do desenvolvimento das atividades de estágio sob a sua orientação.
- VIII. Observar e atender as previsões da Resolução 329, de 04/11/2021, que dispõe sobre Estágios de estudantes da UNIPAMPA.

**Art. 14º** - Cada professor orientador poderá orientar, a cada semestre, no máximo 04 (quatro) acadêmicos. O acadêmico será responsável em convidar o(s) professor(es) a orientá-lo (Anexo 05).

**Art. 15º** - O professor orientador deverá prestar orientação de acordo com o comprometimento firmado junto a cada um dos acadêmicos sob sua responsabilidade.

**Art. 16º** - Caso o professor orientador ou o acadêmico julguem necessária a substituição da orientação, estes poderão requerê-la por escrito junto à Coordenação de Estágio mediante justificativa plausível.

§1º A substituição de orientação somente poderá ser solicitada caso o estágio não tenha ultrapassado 30% da carga horária exigida;

§2º Os requerimentos serão analisados pelas Coordenações do curso e de Estágio, que poderão deferir ou não o pedido de substituição da orientação. No caso de indeferimento será mantida a orientação.

**Art. 17º** - Caso o professor orientador e o acadêmico estagiário julguem necessária a substituição do local de estágio, estes poderão requerê-la por escrito junto à Coordenação de Estágio mediante justificativa plausível e com apresentação do novo local de estágio e documentação correspondente.

§1º A substituição de local de estágio somente poderá ser solicitada caso o estágio não tenha ultrapassado 30% da carga horária exigida e, em prazo maior, somente por motivos excepcionais;

§2º Os requerimentos serão analisados pelas Coordenações do curso e de Estágio, que poderão deferir ou não o pedido de substituição de local de estágio. No caso de indeferimento será mantido o local.

### **SEÇÃO III**

#### **DO SUPERVISOR DE ESTÁGIO**

**Art. 18º** - Entende-se por supervisor de estágio, aquele profissional que receberá o aluno no local de estágio e auxiliará na elaboração do programa de atividades, monitorará o desenvolvimento do plano de estágio e controlará a frequência do acadêmico estagiário.

**Art. 19º** - A supervisão do estágio é obrigatória e deverá ser exercida, por profissional capacitado com nível de escolaridade superior a do estagiário, disponibilizado para este fim, com as seguintes atribuições:

- I. Preparar, avaliar e ajustar, juntamente com o orientador e o estagiário, o respectivo plano de estágio a ser desenvolvido;
- II. Acompanhar, orientar e supervisionar tecnicamente o estagiário durante a realização do estágio;

- III. Informar ao estagiário sobre a rotina administrativa, gerencial e operacional que vigora na instituição e/ou empresa conveniada;
- IV. Recomendar por escrito ao orientador do estágio a sua interrupção, mediante justificativa para tal medida;
- V. Fornecer ao orientador informações sobre o andamento do estágio, solicitando providências, de caráter técnico ou disciplinar, sempre que julgue necessária, dando conhecimento sobre as mesmas ao estagiário;
- VI. Seguir cada um dos objetivos propostos no plano de estágio elaborado conjuntamente com o orientador e o aluno;
- VII. Com base no plano de estágio, e no desempenho do estagiário nas atividades desenvolvidas deverá preencher as fichas de avaliação (Anexo 06) e de frequência e carga horária (Anexo 4) de estágio e encaminhá-las ao coordenador de estágios via estagiário(a), em envelope lacrado, indicando a sua aptidão para as finalidades desta regulamentação;
- VIII. Dar ciência no relatório das atividades desenvolvidas no período de estágio confeccionado pelo estagiário.

#### **SEÇÃO IV**

#### **DO ACADÊMICO ESTAGIÁRIO**

**Art. 20º** - Entende-se por acadêmico estagiário, aquele aluno regularmente matriculado na componente curricular Estágio Obrigatório no curso de Enologia.

**Art. 21º** - Ao acadêmico estagiário compete, nas datas estipuladas pela coordenação de estágios:

- I. Escolher o orientador, dentre os professores do quadro do curso de Enologia da UNIPAMPA;
- II. Encaminhar a carta de aceite do orientador à coordenação de estágio (Anexo 1);
- III. Encaminhar o Boletim de Frequência (Anexo 2);
- IV. Elaborar o relatório de atividades de estágio;
- V. Formular junto ao orientador e ao supervisor de estágio o plano de atividades do estágio e encaminhando-o à coordenação de estágios;
- VI. Executar o plano de atividades de estágio proposto;
- VII. Zelar pelos materiais e instalações utilizados nas instituições e/ou empresas;

- VIII. Obedecer ao regulamento e hierarquia das instituições e/ou empresas, acatando as decisões e respeitando as necessidades de manutenção de sigilo sobre assuntos profissionais e/ou administrativos;
- IX. Ser pró-ativo e comparecer com pontualidade e assiduidade ao estágio, cumprindo os horários pré-estabelecidos;
- X. Manter elevado padrão de comportamento e de relações humanas condizentes, baseados na ética profissional;
- XI. Informar imediatamente ao orientador e à coordenação de estágio qualquer fato que possa resultar no cancelamento de estágio;
- XII. Elaborar o Relatório das Atividades de Estágio, em conjunto com o respectivo orientador;
- XIII. Respeitar todos os prazos e normas estipuladas pela Coordenação de Estágios.
- XIV. Observar e respeitar as normas previstas na Resolução 329, de 04/11/2021, que dispõe sobre Estágios destinados a discentes da UNIPAMPA.

## **SEÇÃO V**

### **DA BANCA EXAMINADORA**

**Art. 22º** - A banca examinadora será composta por, no mínimo, 3 (três) professores ou profissionais com nível superior relacionados à área de Enologia.

**Art. 23º** - O professor orientador será responsável por elaborar a lista com os nomes dos membros que comporão a banca examinadora do Estágio Obrigatório do acadêmico e apresentar à Coordenação de Estágios do curso (Anexo 5).

§ 1º - O professor orientador presidirá a banca examinadora.

§ 2º - O professor orientador promoverá a logística dos membros da banca examinadora, caso estes não pertençam à UNIPAMPA Câmpus Dom Pedrito.

## **CAPÍTULO II**

### **DO LOCAL DO ESTÁGIO**

**Art. 24º** - O Estágio Obrigatório em Enologia poderá ser realizado tanto na UNIPAMPA como em outras instituições ou estabelecimentos, públicos ou privados, respeitando os critérios jurídicos (celebração do Termo de Compromisso estabelecido pela Divisão de Estágios da UNIPAMPA) para realização do estágio.

§1º A escolha do local de estágio é de responsabilidade e consenso do acadêmico, do professor orientador e da coordenação de estágio, que após o aceite será comunicado à coordenação do Curso de Enologia.

§2º O Estágio poderá ser desenvolvido em qualquer Estado da Federação, correndo as despesas de transporte, hospedagem e alimentação, a expensas do aluno ou da empresa que aceitou o estagiário.

§3º O aluno deve estar coberto pelo seguro contra acidentes pessoais, conforme normas estabelecidas pela UNIPAMPA, cuja vigência deverá ser coincidente com a duração do estágio obrigatório.

§4º O estágio obrigatório poderá ser desenvolvido em outro país, desde que:

I – o aluno demonstre proficiência no idioma requerido pela Instituição de destino, previamente ao deslocamento, mediante avaliação feita pela Comissão do curso de Enologia;

II – os custos relativos ao deslocamento, seguridade, hospedagem e alimentação corram a expensas do aluno;

III – haja coincidência entre datas de realização do estágio, fixadas pelo Calendário Acadêmico da UNIPAMPA, com aquelas oferecidas pela instituição estrangeira;

IV – haja manifestação de aceite da instituição ou entidade de destino.

### **CAPÍTULO III**

#### **DA OPERACIONALIZAÇÃO DO ESTÁGIO OBRIGATÓRIO EM ENOLOGIA**

**Art. 25º** - O Estágio Obrigatório em Enologia deverá ser desenvolvido individualmente na modalidade de prática ou teórico-prática, tendo ênfase na interdisciplinaridade, aprendizagem e aprimoramento de seu espírito crítico e criativo e habilidades de liderança e relacionamento interpessoal. O estágio deverá ser apresentado e avaliado através de folha de avaliação (Anexo 6) e de frequência (Anexo 2) emitida pelo supervisor do estágio. A entrega do relatório deverá ser acompanhada do termo de responsabilidade de entrega assinado pelo orientador (Anexo 4);

O Estágio Obrigatório em Enologia será realizado em duas etapas:

I. A primeira etapa consiste em:

- a. Consulta do estudante na busca de um professor para sua orientação (Anexo 1);
- b. Apresentar as informações para a elaboração e assinatura do TCE;

c. Realização da matrícula (protocolo da UNIPAMPA) na componente curricular Estágio Obrigatório.

II. Na segunda etapa, a ser desenvolvida no campo de estágio, serão realizadas as seguintes atividades:

- a. Execução das atividades previstas no plano de estágio;
- b. Confecção de relatório das atividades realizadas durante o período de estágio.

**Art. 26º** - A operacionalização do Estágio Obrigatório dar-se-á observando-se:

- I. Matrícula;
- II. Frequência;
- III. Sistemática de execução;
- IV. Duração e Conclusão.

## **SEÇÃO I DA MATRÍCULA**

**Art. 27º** - O acadêmico poderá matricular-se em Estágio Obrigatório após integralização de todos os créditos de componentes curriculares obrigatórios, complementares e atividades complementares requeridos pelo curso de Enologia.

## **SEÇÃO II DA FREQUÊNCIA**

**Art. 28º** – Em Estágio Obrigatório o controle da frequência dar-se-á a partir do início do estágio, mediante o encaminhamento do aluno ao local de estágio, portando o Boletim de Frequência (Anexo 2). Para efeito de aprovação em Estágio Obrigatório é necessária cumprir como mínimo 315 horas de carga horária do estágio (podendo ser desenvolvido em até 8 horas por dia, e 40 horas por semana), a qual será comprovada mediante ficha de frequência e carga horária (Anexo 2) preenchida pelo supervisor de estágio.

**Parágrafo único** – Tanto a folha de avaliação (Anexo 3) quanto a de frequência do estagiário (Anexo 2) deverão ser encaminhadas ao Regente do Componente Curricular até a data estipulada, através do estagiário(a), em envelope lacrado e/ou através de envio de arquivo eletrônico do mesmo documento.

### SEÇÃO III

#### DA SISTEMÁTICA DE EXECUÇÃO

**Art. 29º** - O Estágio Obrigatório em Enologia deverá ser realizado nas áreas que contemplam os conteúdos essenciais à formação do Enólogo, sendo:

- I. Viticultura;
- II. Enologia;
- III. Gestão na vitivinicultura.

**Art. 30º** - O acadêmico estagiário poderá desenvolver o Estágio Obrigatório em Enologia no próprio órgão e/ou empresa em que trabalha, desde que:

- II. Seja aprovado pelo orientador, supervisor e pela coordenação de estágio, que após o aceite, será comunicado à coordenação do curso;
- II. A empresa lhe ofereça condições necessárias para desenvolver o estágio, devendo atender o artigo 19 desta resolução;

**Parágrafo único** – Caso o Estágio Obrigatório em Enologia venha a ser desenvolvido no mesmo setor onde o acadêmico exerce suas atividades profissionais, deverá ter em vista modificações de suas atividades de rotina que permitam a realização e melhor aproveitamento do estágio.

### SEÇÃO IV

#### DA DURAÇÃO DO ESTÁGIO OBRIGATÓRIO

**Art. 31º** - O Estágio Obrigatório em Enologia deverá totalizar, no mínimo, 315h (trezentas e quinze horas).

§1º O acadêmico estagiário poderá cursar no estágio obrigatório um período de 8h diárias e 40h semanais.

§2º A carga horária total do Estágio Obrigatório nas instituições e/ou empresas poderá ser cumprida em mais de uma instituição e/ou empresa, sendo que para tanto a carga horária mínima em cada órgão deverá ser 50% da carga horária total do estágio.

**Art. 32º** - O período de realização (início e término) do Estágio Obrigatório será fixado semestralmente pelo Calendário Acadêmico vigente da UNIPAMPA.

### CAPÍTULO IV

## **DO PLANO DE ESTÁGIO OBRIGATÓRIO EM ENOLOGIA E TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO (TCE)**

**Art. 33º** - O plano de atividades do Estágio Obrigatório em Enologia deverá ser desenvolvido preferencialmente e antecipadamente através das componentes curriculares integradoras do curso (projetos articulados em viticultura, enologia e agronegócio), em parceria entre o estagiário, seu orientador e supervisor de estágio tendo em conta a carga horária e rotina de trabalho da instituição ou empresa.

**Art. 34º** - O Termo de Compromisso de Estágio (TCE) deverá ser elaborado, conforme as normas exigidas na Resolução 329/2021 (CONSUNI), e assinado pelo acadêmico, pelo Coordenador Acadêmico do Câmpus Dom Pedrito, pelo representante da Unidade concedente e pelo orientador de Estágio. No TCE será inserido o plano de atividades do Estágio.

§ 1º A assinatura do Termo de Compromisso de Estágio por todas as partes é condição necessária para que o estágio tenha início;

§ 2º Quaisquer atividades executadas pelo estagiário fora da validade de quaisquer Termos de Compromisso de Estágio não estarão cobertas pela Lei nº 11.788/2008 e poderão ser consideradas vínculo empregatício.

**Art. 35º** - O plano de atividades poderá ser rejeitado, em parte ou integralmente, quando houver:

- II. Descumprimento das normas deste regulamento;
- II. Ausência de Termo de Compromisso entre a instituição e/ou empresa, o aluno e a UNIPAMPA;
- III. Ambiguidade na sequência das ações de campo;
- IV. Incompatibilidade da área escolhida com as atividades programadas;
- V. Inexistência de correlação com as atividades de campo, as habilidades específicas inerentes à profissão de Enólogo mencionadas no Artigo 4º da Lei 11.476 de 29/05/2007.

**Art. 36º** - Após aprovação da proposta de estágio pelo orientador, o discente deverá preencher formulário eletrônico com os seguintes dados:

- a) Dados de identificação do discente e do orientador;
- b) Dados de identificação da Unidade Concedente;

c) Dados de caracterização do estágio;

d) Plano de Atividades aprovado pelo orientador, contendo a descrição das atividades a serem desempenhadas pelo estagiário, que deverá ser anexado ao TCE.

Parágrafo Único. As informações utilizadas para elaboração do Termo de Compromisso de Estágio são de responsabilidade do discente.

**Art. 37º** - Documentos para instrução de processos de estágio no Sistema Eletrônico de Informações (SEI):

a) Cópia do formulário eletrônico preenchido pelo discente;

b) Termo de Compromisso de Estágio com Plano de Atividades anexado, assinado pelo discente, pelo orientador e pela parte concedente;

c) Boletim mensal de frequência encaminhado pela parte concedente ou pelo orientador;

d) Relatório de Avaliação do desempenho do estagiário pelo supervisor; Relatório Final ou outro instrumento previsto no Projeto Pedagógico do Curso (PPC);

e) Relatório de Avaliação do estágio;

f) Termo de Renovação ou Dissolução (quando houver).

**Art. 38º** - O Termo de Compromisso de Estágio, Relatórios e demais documentos deverão ser elaborados nos modelos disponibilizados pela Pró-Reitoria de Graduação (PROGRAD).

**Art. 39º** - É vedado o início de qualquer atividade de Estágio antes da assinatura do Termo de Compromisso de Estágio por todas as partes.

**Art. 40º** - A renovação do Termo de Compromisso de Estágio deve ser solicitada até 30 (trinta) dias antes do final do período de vigência, e dar-se-á pela celebração do Termo de Renovação de Estágio assinado pelo discente, pelo orientador e pela parte concedente.

**Art. 41º** - O acadêmico estagiário que não apresentar o seu plano de atividade de Estágio Obrigatório em Enologia dentro das normas estabelecidas será considerado reprovado em Estágio Obrigatório, devendo cursá-la novamente.

## **CAPÍTULO V**

### **RELATÓRIO DE ATIVIDADES DE ESTÁGIO**

**Art. 42º** - A estrutura do Relatório deverá obedecer ao modelo sugerido pela Coordenação de Estágios e atender as normas para elaboração de trabalhos acadêmicos estabelecidos pela UNIPAMPA.

**Art. 43º** - Após o término das atividades do estágio propriamente dito, o acadêmico estagiário deverá entregar, na data estipulada pelo Regente do Componente Curricular, arquivo eletrônico do Relatório Final e o Relatório de Avaliação do desempenho do estagiário pelo supervisor (Anexo 3) e Boletim mensal de frequência (Anexo 2).

**Art. 44º** - No caso de atraso na entrega do Relatório Final, o acadêmico deverá encaminhar um requerimento, solicitando nova data de entrega, acompanhado de justificativa. Os requerimentos serão analisados pelo Regente do Componente Curricular de Estágio Obrigatório e, no caso de indeferimento, o acadêmico será considerado reprovado em Estágio Obrigatório.

## **CAPÍTULO VI**

### **DA AVALIAÇÃO**

#### **SEÇÃO I**

#### **ASPECTOS GERAIS**

**Art. 45º** - A avaliação do Estágio Obrigatório em Enologia será realizada por intermédio de:

- II. Cumprimento dos prazos e normas pré-estabelecidas;
- II. Fichas de avaliação do acadêmico estagiário preenchida pelo supervisor e de avaliação do relatório preenchida pelo orientador;
- III. Avaliação pela Banca Examinadora.

#### **SEÇÃO II**

#### **DOS CRITÉRIOS DA AVALIAÇÃO**

**Art. 46º** - A avaliação do acadêmico no Estágio Obrigatório será realizada pelo supervisor de estágio com base nos critérios estipulados na Ficha de Avaliação (Anexo 6).

Parágrafo Único: será atribuída em cada avaliação nota de 0,00 (zero) a 10,00 (dez).

**Art. 47º** - A nota final do acadêmico em Estágio Obrigatório será de 0,00 (zero) a 10,00 (dez), sendo composta pela média aritmética simples das notas atribuídas pela Banca Examinadora (Anexo 6).

**Art. 48º** - Para efeito de avaliação em Estágio Obrigatório considera-se aprovado o acadêmico estagiário que alcançar:

- I. Atingir a média final, mínima, de 6,00 (seis) pontos.

**Parágrafo Único** – Caso a média final seja inferior a 6,0 (seis) ele será reprovado e deverá realizar novamente o Estágio Obrigatório.

### **TÍTULO III DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

**Art. 49º** - São nulos de pleno direito, os atos praticados com o intencional e inadvertido objetivo de desvirtuar, impedir ou fraudar preceitos contidos neste regulamento, quando não alicerçados em norma jurídica superior.

**Parágrafo Único** – A execução do Estágio Obrigatório do Curso de Enologia é de inteira responsabilidade individual do acadêmico estagiário, sendo vedada a existência de terceirizações. Havendo comprovação e/ou tentativa de fraude, o acadêmico estagiário automaticamente perderá seus direitos ao Estágio Obrigatório, reprovando na componente. Em caso de constatação de fraude o curso seguirá as normas previstas na Resolução nº 5 – REGIMENTO GERAL DA UNIPAMPA no Capítulo III – Dos Discentes, especificamente na Seção III – Do Regime Disciplinar.

**Art. 50º** - No caso de acadêmicos que venham transferidos de outras instituições para a UNIPAMPA e/ou façam a opção de mudança de curso de graduação, prevalecerá o regulamento de estágio do curso de Enologia.

**Art. 51º** - Além deste regulamento deverão ser observados e atendidos as normas estabelecidas na Resolução 329, de 04/11/2021, que dispõe sobre Estágios de estudantes da UNIPAMPA e Resolução 29/2011 do CONSUNI (Normas Acadêmicas).

**Art. 52º** - Os casos omissos neste Regulamento e nos Regulamentos citados no Art. 51º serão discutidos na Comissão de Curso de Enologia.

Dom Pedrito, 29 de setembro de 2022

Professor Dr. Juan Saavedra del Aguila  
Coordenador do curso de Enologia

**APÊNDICE 2.1**

FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA  
Câmpus Dom Pedrito  
**Coordenação de Estágio do Curso de Bacharelado em Enologia**

**TERMO DE ACEITE DE ORIENTAÇÃO DE ESTÁGIO OBRIGATÓRIO**

Eu, Prof. \_\_\_\_\_, aceito orientar o(a) aluno(a) \_\_\_\_\_ no Estágio Obrigatório no Curso de Enologia na área de conhecimento a seguir descrita ( ) viticultura; ( ) enologia; ( ) agronegócio; ( ) outro \_\_\_\_\_.

Dom Pedrito, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Orientador

---

**PARA USO DA COORDENAÇÃO DE ESTÁGIO**

- ( ) DEFERIDO  
( ) INDEFERIDO

\_\_\_\_\_  
*Prof. Dr.* \_\_\_\_\_

COORDENAÇÃO DE ESTÁGIO  
Enologia - UNIPAMPA

## APÊNDICE 2.2 – Boletim de frequência

Estagiário: \_\_\_\_\_ Matrícula: \_\_\_\_\_

Campus/Curso: \_\_\_\_\_ Local do Estágio: \_\_\_\_\_

Supervisor: \_\_\_\_\_ Mês/Ano: \_\_\_\_\_

Dia	Manhã		Tarde		Noite		Rubrica do Estagiário
	Hora Entrada	Hora Saída	Hora Entrada	Hora Saída	Hora Entrada	Hora Saída	
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							

\_\_\_\_\_  
Supervisor

\_\_\_\_\_  
Estagiário

### APÊNDICE 2.3

UNIVERSIDADE FEDERAL  
DO PAMPA

#### AVALIAÇÃO DO ESTAGIÁRIO PELO SUPERVISOR

Estagiário (a):

Nº de Matrícula:

Curso:

Instituição / Empresa:

Período de Estágio: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_ à \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_ Nº Total de

Horas: \_\_\_\_\_ h

#### FATORES DE AVALIAÇÃO

Cada um dos fatores de avaliação deve ter apenas um conceito (ótimo, muito bom, bom, regular ou insatisfatório) que descreva o desempenho do aluno nos itens mencionados.

1. PRODUTIVIDADE	CONCEITO
a) qualidade das atividades b) aproveitamento integral do tempo	Ótimo ( ) Muito Bom ( ) Bom Regular ( ) Insatisfatório ( )
2. POTENCIALIDADE	CONCEITO

a) Senso de organização b) Iniciativa e busca por novos conhecimentos c) Criatividade / Engenhosidade d) Conhecimentos Teóricos / Práticos e) Senso Crítico	Ótimo ( ) Muito Bom ( ) Bom Regular ( ) Insatisfatório ( )
<b>3. HABILIDADE</b>	<b>CONCEITO</b>
a) Habilidade no manuseio de equipamentos, instrumentos, materiais, etc. b) Capacidade de estabelecer relação entre teoria e prática	Ótimo ( ) Muito Bom ( ) Bom Regular ( ) Insatisfatório ( )
<b>4. POSTURA PROFISSIONAL</b>	<b>CONCEITO</b>
a) Responsabilidade b) Interesse c) Relacionamento com a equipe d) Disciplina e) Cooperação f) Permanência no setor de trabalho g) Postura ética	Ótimo ( ) Muito Bom ( ) Bom Regular ( ) Insatisfatório ( )
<b>5. FREQUÊNCIA</b>	<b>CONCEITO</b>
a) Pontualidade b) Assiduidade	Ótimo ( ) Muito Bom ( ) Bom Regular ( ) Insatisfatório ( )
<b>6. AVALIAÇÃO GERAL DO ESTAGIÁRIO</b>	Ótimo ( ) Muito Bom ( ) Bom Regular ( ) Insatisfatório ( )

Data: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

Nome do Supervisor de Estágio:

Assinatura do Supervisor de Estágio:

Número do CNPJ da Instituição / Empresa:

**APÊNDICE 2.4**

FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA  
Câmpus Dom Pedrito  
**Coordenação de Estágio do Curso de Bacharelado em Enologia**

**TERMO DE RESPONSABILIDADE DE ENTREGA DO RELATÓRIO DE ESTÁGIO**

Eu, Prof. \_\_\_\_\_, certifico que o Relatório de Estágio Obrigatório, em anexo, de meu orientado (a) \_\_\_\_\_ foi elaborado segundo as normas da UNIPAMPA e está devidamente corrigido por mim.

Dom Pedrito, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Orientador

---

**PARA USO DA COORDENAÇÃO DE ESTÁGIO**

( ) **DEFERIDO**

( ) **INDEFERIDO**

\_\_\_\_\_  
*Prof. Dr.* \_\_\_\_\_

COORDENAÇÃO DE ESTÁGIO  
Enologia - UNIPAMPA

## APÊNDICE 2.5

FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA  
Câmpus Dom Pedrito  
Coordenação de Estágios do Curso de Bacharelado em Enologia

### TERMO DE APRESENTAÇÃO DO TÍTULO DO RELATÓRIO DE ESTÁGIO OBRIGATÓRIO E INDICAÇÃO DE MEMBROS PARA A BANCA EXAMINADORA

Eu, Prof. \_\_\_\_\_, orientador do  
(a) aluno (a) \_\_\_\_\_ no Estágio Obrigatório de  
Curso \_\_\_\_\_ intitulado  
“ \_\_\_\_\_ ” sugiro os  
seguintes membros para a Banca Examinadora:

1º) Membro: \_\_\_\_\_

Instituição: \_\_\_\_\_

Titulação: \_\_\_\_\_

2º) Membro: \_\_\_\_\_

Instituição: \_\_\_\_\_

Titulação: \_\_\_\_\_

3º) Membro: \_\_\_\_\_ (suplente – OBRIGATÓRIO PERTENCER À  
UNIPAMPA)

Instituição: UNIPAMPA Câmpus Dom Pedrito

Titulação: \_\_\_\_\_

Dom Pedrito, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Orientador

---

#### **PARA USO DA COORDENAÇÃO DE ESTÁGIOS**

(  ) DEFERIDO

(  ) INDEFERIDO

\_\_\_\_\_  
Prof. Dr. \_\_\_\_\_

COORDENAÇÃO DE ESTÁGIOS  
Enologia - UNIPAMPA

## APÊNDICE 2.6

FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA  
Câmpus Dom Pedrito  
Coordenação de Estágios do Curso de Bacharelado em Enologia

### AVALIAÇÃO DA BANCA EXAMINADORA

ACADÊMICO:

ORIENTADOR:

TÍTULO DO TRABALHO:

NOME DO AVALIADOR:

AVALIAÇÃO DA PARTE ESCRITA (NOTA de 0 a 10) (Peso = 5)	NOTA:
5. Adequação às normas da UNIPAMPA (2,5)	
6. Domínio técnico do tema (2,5)	
7. Atualidade (2,5)	
8. Detalhamento técnico das atividades de estágio (2,5)	

EXPOSIÇÃO ORAL (NOTA de 0 a 10) (Peso = 5)	NOTA:
1. Clareza, segurança e capacidade de síntese da exposição (3,0)	
2. Domínio do tema na exposição (3,0)	
3. Domínio do tema nos questionamentos (3,0)	
4. Manuseio e utilização dos recursos audiovisuais (1,0)	
NOTA FINAL	

MÉDIA FINAL: \_\_\_\_\_

OBSERVAÇÕES:

Aprovado pela banca avaliadora com a nota: \_\_\_\_\_ em \_\_\_\_/\_\_\_\_/20\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Orientador Assinatura do Membro da banca Examinadora

Aprovado pela Coordenação de Estágios em Enologia em: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Prof. Dr. \_\_\_\_\_

## **APÊNDICE 3 - REGIMENTO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE (NDE) DO CURSO DE ENOLOGIA - BACHARELADO**

### **CAPÍTULO I**

#### **DAS CONSIDERAÇÕES GERAIS**

**Art.1º.** O presente Regimento regula e disciplina as atribuições e o funcionamento do Núcleo Docente Estruturante (NDE) do Curso de Enologia - Bacharelado da Universidade Federal do Pampa – Câmpus Dom Pedrito, estando embasado na Resolução Nº 97, de 19 de março de 2015 do CONSUNI.

**Art.2º.** O Núcleo Docente Estruturante (NDE) é o órgão de coordenação didática responsável por acompanhar, avaliar e consolidar o desenvolvimento do Projeto Pedagógico do Curso de Enologia - Bacharelado, possuindo caráter consultivo e propositivo em sua esfera de decisão, segundo recomendações da Resolução do CONAES nº 1, de 17 de junho de 2010.

### **CAPÍTULO II**

#### **DAS ATRIBUIÇÕES DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE**

**Art.3º.** São atribuições do Núcleo Docente Estruturante do Curso de Enologia - Bacharelado da Universidade Federal do Pampa:

- a)** Contribuir para a elaboração, consolidação, adequação e reformulação periódica do Projeto Pedagógico do curso;
- b)** Zelar pela consolidação do perfil profissional do egresso e os objetivos gerais do curso;
- c)** Propor à Comissão do curso de Enologia - Bacharelado, providências necessárias à melhoria qualitativa do ensino, bem como procedimentos e critérios para a auto avaliação do Curso e de seus componentes curriculares, prevendo as formas de divulgação dos seus resultados e o planejamento das ações de melhoria;
- d)** Promover a integração horizontal e vertical do curso, respeitando os eixos estabelecidos pelo projeto pedagógico do curso;
- e)** Propor formas de incentivo ao desenvolvimento de linhas de ensino, pesquisa e extensão, oriundas de necessidades da graduação e de sua articulação com a pós-graduação, de exigências do mercado de trabalho e afinadas com as políticas públicas relativas às áreas de conhecimento do curso;
- f)** Analisar os planos de ensino dos componentes curriculares que integram a matriz curricular do Curso;
- g)** Emitir parecer, para a Comissão do curso de Enologia - Bacharelado, sobre as propostas das Componentes Curriculares Complementares de Graduação (CCCG) quanto a sua relevância para a formação discente;
- h)** Sugerir questões de ordem didática, científica e administrativa necessárias ao desenvolvimento pleno do Curso, de cunho teórico e prático;
- i)** Zelar pela integração curricular interdisciplinar entre as diferentes atividades de ensino constantes no currículo, e articulação com pesquisa e extensão;
- j)** Havendo demanda, propor à Comissão do Curso de Enologia - Bacharelado o perfil dos docentes para concurso;
- k)** Zelar pelo cumprimento da LEI FEDERAL Nº 11.476, DE 29 de maio de 2007, que dispõem sobre a regulamentação das profissões de Enólogo e Técnico em Enologia, e pela consonância do curso de Enologia aos preceitos das resoluções da Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV) “OIV-ECO 492-2013” e “OIV-ECO 563-2016”, que tratam: a) da definição do enólogo e seu papel e de; b) recomendações para a formação do enólogo, respectivamente.

### CAPÍTULO III

#### CONSTITUIÇÃO DO NDE

**Art. 4º.** O Núcleo Docente Estruturante será constituído por um mínimo de 5 (cinco) e no máximo 8 (oito) professores pertencentes ao corpo docente do curso, e que este contemple os três eixos (enologia, viticultura e agronegócio).

.Obrigatoriamente o coordenador do curso de Enologia - Bacharelado deverá ser membro do NDE.

I.Os integrantes, excluindo o coordenador, serão indicados pela Comissão do Curso de Enologia - Bacharelado, com um mandato de um mínimo de 3 anos, com possíveis renovações parciais de modo a haver continuidade no pensar do Curso.

II.Os integrantes do NDE devem ter dedicação exclusiva à UNIPAMPA, possuir titulação acadêmica obtida em Programas de Pós-Graduação *stricto sensu* e possuir título de Doutor (exceto o coordenador).

**Art. 5º.** O NDE será presidido por um docente eleito por maioria simples de seus pares, com mandato de 3 (dois) anos, com possibilidade de recondução.

**Art. 6º.** Em caso de afastamento ou licença do Presidente do NDE, será eleito entre os seus integrantes um Presidente Interino, por maioria dos votos dos seus pares.

**Art.7º.** Em caso de afastamento ou licença de um dos membros do NDE, será indicado pela Comissão do Curso de Enologia - Bacharelado um substituto para compor o núcleo.

**Art. 8º** Quando da composição ou alteração do NDE, essas devem ser aprovadas pela Comissão do Curso de Enologia - Bacharelado e posteriormente pelo Conselho do Câmpus. Devendo ser enviado, pelo órgão máximo do Campos, para o Gabinete da Reitoria, a Ata de constituição do Núcleo, prevendo o mandato dos membros, para designação formal via portaria.

### CAPÍTULO IV

#### DAS ATRIBUIÇÕES DO PRESIDENTE DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE

**Art.9º.** Compete ao Presidente do Núcleo Docente Estruturante de Curso:

- a) Convocar e presidir as reuniões, com direito a voto;
- b) Representar o NDE junto aos órgãos da Instituição;
- c) Encaminhar as resoluções e sugestões do NDE para a Comissão do curso de Enologia - Bacharelado;
- d) Designar relator ou comissão para estudo de matéria a ser decidida pelo NDE, bem como o integrante do NDE responsável pela elaboração das atas;

### CAPÍTULO V

## DAS REUNIÕES

**Art.10º.** O Núcleo Docente Estruturante do Curso de Enologia - Bacharelado reunir-se-á ordinariamente, por convocação de seu Presidente, pelo menos duas vezes ao semestre e, extraordinariamente, sempre que convocado pelo Presidente ou pela maioria de seus membros.

§ 1º - A convocação de todos os seus membros é feita pelo Presidente mediante aviso expedido pelo menos 48 (quarenta e oito) horas antes do horário marcado para o início da reunião, com a pauta. Extraordinariamente, caso necessário, 24 (vinte e quatro) horas antes da data marcada para a reunião, com a pauta.

§ 2º - O quórum mínimo para o funcionamento do NDE será de 50 % dos seus integrantes mais um membro do NDE.

§ 3º - As decisões do Núcleo serão tomadas por maioria simples de votos, com base no número de presentes, em caso de empate cabe ao Presidente o voto de qualidade.

**Art 11º.** Das reuniões, será lavrada ata circunstanciada que, depois de lida e aprovada, será assinada pelos membros presentes na reunião.

## CAPÍTULO VI

### DOS ENCAMINHAMENTOS

**Art 12º.** As consultas e proposições do NDE serão encaminhadas para deliberação da Comissão do Curso de Enologia - Bacharelado e, posteriormente a demais órgãos e Comissões Superiores da Instituição se necessário.

### DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

**Art 13º.** Os casos omissos serão resolvidos pela Comissão do Curso de Enologia - Bacharelado ou órgão superior, de acordo com a competência dos mesmos.

**Art 14º.** O presente Regimento entra em vigor após aprovação pela Comissão do Curso de Enologia - Bacharelado da Universidade Federal do Pampa.

Dom Pedrito, 29 de setembro de 2022.

Prof. Dr. Juan Saavedra del Aguila  
Coordenador do Curso

## APÊNDICE 4 - NORMAS DE FLEXIBILIZAÇÃO DE PRÉ-REQUISITOS

### Curso de Enologia

#### Pré-Requisitos

Entenda-se por pré-requisitos uma ou mais componentes curriculares que, em vista de seus conteúdos programáticos, estabelecem uma interdependência com componentes curriculares subsequentes.

Exemplo: Cursar Vinificações I sem ter obtido aprovação em Operações pré-fermentativas

Cada estudante é responsável pela observância dos pré-requisitos estabelecidos no PPC do curso.

A flexibilização de quebra de pré-requisitos poderá ser solicitada a Coordenação do Curso e posteriormente será avaliada pela Comissão de Curso, somente para casos excepcionais.

#### Solicitação

Solicitar via Secretaria Acadêmica com formulário específico, no semestre anterior. A justificativa deverá estar devidamente instruída, acompanhado de justificativa e de histórico escolar do curso, até o primeiro dia útil da etapa de matrícula (via Web), no período letivo em que pretende ter deferida a quebra de pré-requisitos.

Em posse do processo aberto de acordo com o prazo, por discente concluinte, o pedido de quebra de pré-requisitos será deferido, enquanto o oferecimento das atividades de ensino for anual e até o limite de **10 créditos**. Para fins, considera-se discente concluinte, de acordo com o capítulo VII da Normativa 29, de 28 de abril de 2011.

**Prazo para protocolar a solicitação.** Semestre anterior

#### Avaliação

Avaliação da solicitação se dará na Comissão de Curso de Enologia.

**Prazo para avaliação:** 15 dias úteis após a solicitação ser recebida na Secretária Acadêmica.

## **APÊNDICE 5 - REGULAMENTO DAS ATIVIDADES CURRICULARES DE EXTENSÃO DO CURSO DE ENOLOGIA**

### **CAPÍTULO I**

#### **DAS CONSIDERAÇÕES GERAIS**

Art.1º Este Regulamento visa normatizar as Atividades Curriculares de Extensão articuladas ao currículo do curso Enologia, em consonância com a Resolução CONSUNI/UNIPAMPA nº 317/2021.

Art. 2º A extensão é a atividade que se integra à matriz curricular e à organização da pesquisa, constituindo-se em processo interdisciplinar, político educacional, cultural, científico, tecnológico, que promove a interação transformadora entre a UNIPAMPA e a sociedade, por meio da produção e da aplicação do conhecimento, em articulação permanente com o ensino e a pesquisa.

Art. 3º As ações de extensão que compõem as Atividades Curriculares de Extensão propostas devem estar registradas na Pró-reitoria de Extensão e Cultura.

### **CAPÍTULO II**

#### **DA ORGANIZAÇÃO DA CARGA HORÁRIA DAS ATIVIDADES CURRICULARES DE EXTENSÃO**

Art. 4º As Atividades Curriculares de Extensão devem ser previstas no PPC, estabelecendo o percentual de, no mínimo, 10% (dez por cento) da carga horária total do curso, correspondente a 360 horas.

Art. 5º Para fins de inserção curricular, as ações de extensão universitária poderão ser realizadas sob a forma de programas, projetos, cursos e eventos.

§ 1º Projetos e programas devem compor, no mínimo, 80% da carga horária total das atividades curriculares de extensão.

§ 2º Os(As) acadêmicos(as) do curso Enologia deverão realizar a carga horária das Atividades Curriculares de Extensão até o final do 8º semestre.

Art. 6º As Atividades Curriculares de Extensão serão ofertadas por meio de Atividades Curriculares de Extensão Vinculadas (ACEVs). Apenas O Programa institucional UNIPAMPA Cidadã será ofertado como Atividade Curricular de Extensão Específica (ACEE)

Parágrafo único O Programa institucional UNIPAMPA Cidadã terá carga horária total obrigatória de 60 horas.

Art. 8º As Atividades Curriculares de Extensão Vinculadas (ACEV), articuladas a Componentes Curriculares Obrigatórios, apresentam carga horária total, discriminada na matriz curricular, totalizando uma carga horária total de 300 horas.

Parágrafo único. A carga horária de projetos referentes a Atividades Curriculares de Extensão Vinculadas não poderá ser contabilizada em mais de um componente curricular do mesmo currículo.

### **CAPÍTULO III**

#### **DA SUPERVISÃO DAS ATIVIDADES CURRICULARES DE EXTENSÃO**

Art. 9º A Comissão do Curso deverá indicar um(a) ou mais docentes para exercer a função de Supervisor(a) de Extensão com as seguintes atribuições:

§ 1º Avaliar o caráter formativo das ações de extensão realizadas pelo(a) acadêmico(a), de acordo com o PPC;

§ 2º Apresentar para os(as) acadêmicos(as) o programa “Unipampa Cidadã” evidenciando o objetivo, relevância e forma de realização;

§ 3º Dar ciência e aprovar a proposta de trabalho comunitário que será realizado no Programa Unipampa Cidadã, tendo em vista o início das atividades pelo(a) acadêmico(a);

§ 4º Validar as Atividades Curriculares de Extensão Específicas e, no Programa Unipampa Cidadã, também acompanhar e avaliar as atividades desenvolvidas pelo(a) acadêmico(a), a partir dos documentos comprobatórios apresentados pelo(a) acadêmico(a) junto à Secretaria Acadêmica;

§ 5º Organizar a apresentação pública dos(as) acadêmicos(as) após a finalização das atividades do Programa Unipampa Cidadã, conforme o art. 17;

§ 6º Emitir parecer favorável ou não à aprovação das atividades realizadas no Programa Unipampa Cidadã, após a avaliação da apresentação pública e dos documentos entregues pelo(a) acadêmico(a) conforme o art. 18;

§ 7º Sendo aprovada a atividade, encaminhar o relatório com o parecer à secretaria acadêmica, para registro da carga horária validada;

§ 8º Disponibilizar informe semestral sobre as atividades de extensão realizadas no curso.

Art. 10 Para o exercício das atribuições indicadas no art. 10, poderão ser alocadas 8 (oito) horas semanais de trabalho a(o) Supervisor(a) de Extensão como atividade de ensino.

Parágrafo único. As Comissões de Curso poderão designar uma comissão própria de assessoria a(o) Supervisor(a) de Extensão do Curso, alocando aos membros carga horária de até 2 horas semanais de trabalho como atividade de ensino.

## **CAPÍTULO IV**

### **DO COMPONENTE CURRICULAR COM ATIVIDADE CURRICULAR DE EXTENSÃO VINCULADA**

Art. 11 O registro da execução das Atividades Curriculares de Extensão Vinculadas a componentes curriculares obrigatórios ou complementares, com a respectiva carga horária e data de realização, bem como a frequência do discente e o resultado final da avaliação de aprendizagem são de responsabilidade do docente do componente curricular.

Parágrafo único No plano de ensino, além da carga horária de extensão, deverá constar a descrição das atividades extensionistas, metodologia, cronograma e as formas de avaliação.

## **CAPÍTULO V**

### **DAS ATRIBUIÇÕES DO(A) ACADÊMICO(A)**

Art. 12 Para validação da carga horária das Atividades Curriculares de Extensão, os(as) acadêmicos(as) devem participar da equipe executora das ações de extensão.

Art. 13 Os discentes poderão solicitar aproveitamento das atividades de extensão realizadas na UNIPAMPA ou em outras Instituições;

§ 1º A carga horária de ações de extensão executadas em outras IES, no Brasil e no exterior, deverá ser analisada pela Comissão de Curso e poderá ser validada pelo supervisor como Atividade Curricular de Extensão, de acordo com as normas estabelecidas no PPC e na legislação vigente.

§ 2º Os(as) acadêmicos(as) ingressantes provenientes de outras instituições de ensino superior poderão solicitar o aproveitamento da carga horária das ações de extensão integralizadas na instituição de origem.

Art. 14 É de responsabilidade do(a) discente solicitar o aproveitamento das Atividades Curriculares de Extensão Específicas (ACEEs) junto à Secretaria Acadêmica, no prazo definido no calendário acadêmico da graduação:

I. o(a) acadêmico(a) deve anexar ao requerimento a cópia dos documentos comprobatórios, com indicação da carga horária da atividade, autenticados por técnico-administrativo mediante apresentação dos originais.

II. o requerimento é protocolado na Secretaria Acadêmica, em 2 (duas) vias, assinadas pelo(a) discente e pelo técnico-administrativo, em que estão listadas todas as cópias de documentos entregues; uma via é arquivada na Secretaria Acadêmica e a outra entregue ao discente como comprovante de entrega das cópias.

Art. 15 As atividades de extensão somente serão analisadas se realizadas nos períodos enquanto o(a) discente estiver regularmente matriculado na UNIPAMPA, inclusive no período de férias.

## **SEÇÃO I**

### **DA PARTICIPAÇÃO DISCENTE NO PROGRAMA “UNIPAMPA CIDADÃ”**

Art. 16 Para participar do programa “Unipampa Cidadã”, o(a) acadêmico(a) poderá escolher o local onde realizará as atividades do trabalho comunitário, dentre as instituições públicas, entidades filantrópicas, organizações ou associações da sociedade civil organizada que atuem junto a pessoas em situação de vulnerabilidade.

§ 1º O(a) acadêmico(a) deverá comunicar a(o) Supervisor(a) de Extensão o local escolhido, a carga horária, os períodos de trabalho e o tipo de trabalho comunitário que realizará.

§ 2º O horário e os períodos de realização do trabalho comunitário serão definidos de forma consensual entre o(a) acadêmico(a) e a entidade onde será realizada a atividade.

Art. 17 Após finalizadas as atividades do Programa Unipampa Cidadã, os(as) acadêmicos(as) deverão fazer apresentação pública, organizada pelo(a) Supervisor(a) de Extensão, da atividade realizada em que devem abordar, no mínimo, os seguintes pontos:

I - História, características e importância da entidade onde realizaram a atividade;

II - Atividades desempenhadas pelo(a) acadêmico(a) na entidade demonstrando a metodologia, público alvo, efeitos e resultados das ações;

III - Importância desta ação para a formação profissional e humana do(a) acadêmico(a).

Art. 18 Para comprovação das atividades realizadas no programa “Unipampa Cidadã”, o(a) discente deverá apresentar os seguintes documentos na Secretaria Acadêmica:

I Certificação de participação da instituição onde foi realizada o trabalho, informando o tipo de atividade, a carga horária e o período de realização;

II Apresentação de relatório, conforme modelo disponibilizado pela Pró-Reitoria de Extensão e Cultura (Apêndice 5.1).

## **CAPÍTULO VI**

### **DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

Art. 19 O curso de Enologia realizará a autoavaliação continuada do processo de desenvolvimento das Atividades Curriculares de Extensão, avaliando a pertinência e a contribuição das atividades de extensão para o cumprimento dos objetivos do Plano de Desenvolvimento Institucional e do Projeto Político-Pedagógico de Curso, bem como aos resultados alcançados em relação ao público participante.

Parágrafo único A autoavaliação visa aprimorar a articulação com o ensino, a pesquisa, a formação do estudante, a qualificação do docente e a relação com a sociedade.

Art. 20 Os casos omissos serão discutidos em primeira instância pela Comissão de Curso e, em segunda instância, pela Comissão Local de Ensino do câmpus.

Art. 21 O presente Regulamento entrará em vigor na data de sua aprovação pelo Curso de Enologia.

**APÊNDICE 5.1****MODELO DE RELATÓRIO - UNIPAMPA CIDADÃ****Nome:****Matrícula:****Curso de graduação:****Campus:****Data de entrega:****Assinatura:****1. Entidade onde se realizou o Unipampa Cidadã****Nome:****Endereço:****Cidade / Estado:****Responsável pela entidade:****Assinatura do responsável pela entidade:****2. Informações sobre o trabalho realizado****Período de realização:****Carga horária total:****Periodicidade:****Público da ação:****Número de pessoas alcançadas pela ação:**

**Descrição do trabalho realizado:**

### **3. Reflexões sobre a “Unipampa Cidadã”**

**Descreva a importância da realização desta atividade para sua formação pessoal e profissional:**

### **4. Avaliação do supervisor de extensão**

#### **4.1. Considerações:**

Aprovado

Não aprovado

**Nome do supervisor de extensão:**

Apêndice 6 - Resumo do Currículo 2023 do Cursos de Enologia.

1° Semestre	carga	2° semestre		3° semestre		4° semestre		5° semestre		6° Semestre		7° Semestre		8° Semestre		9° Semestre
Fisiologia da videira	45	Ampelografia	30	Economia Rural	45	Fitossanidade II	45	Viticultura IV - Produção integrada de uvas	45	Fundamentos de Marketing	30	Maturação e Envelhecimento	30	Planejamento de Instalação do vinhedo II	45	Estágio Obrigatório (315h)
Metodologia da pesquisa científica	60	Genética e cultivares	30	Fitossanidade I	45	Produção de uvas de mesa e suco	30	Extensão universitária em Enologia II	60	Viticultura V - Manejo sustentável do vinhedo	45	Práticas vitícolas II	45	Empreendedorismo e Plano de Negócios	45	
Cooperativismo na vitivinicultura	30	Propagação e viveiros	45	Viticultura II	30	Nutrição mineral e Fertilidade do Solo aplicada a Viticultura	30	Análise Sensorial III	30	Planejamento de Instalação do vinhedo I	30	Vinificações VI - Viticultura de Qualidade	45	Envase e controle de qualidade	45	
Enoturismo	30	Viticultura I	45	Bioestatística	45	Viticultura III - Sistemas de produção não convencional de uvas	45	Enoquímica I	60	Práticas vitícolas I	45	Projeto de TCC	15	Marketing do vinho	30	
Introdução à Enologia	30	Matemática Aplicada à Vitivinicultura	30	Gestão administrativa em vitivinicultura	45	Matemática financeira aplicada a vitivinicultura	30	Práticas enológicas I	60	Projeto articulador II	15	Derivados da uva e do vinho	30	Análise Sensorial IV	30	
Química geral	45	Extensão universitária em Viticultura I	60	Extensão universitária em Viticultura II	60	Projeto articulador I	15	Processos de estabilização e clarificação	30	Administração financeira	45	Enoquímica prática	30	Comercialização de produtos vitivinícolas	30	
Biodiversidade	30	Análise sensorial 1	30	Análise Sensorial II	30	Gestão de Pessoas	45	Produção de Sucos de uva	30	Extensão Universitária em gestão	60	Práticas enológicas II	60	Logística na Vitivinicultura	30	
Terroirs Vitícolas	30	Bioquímica geral	45	Higiene na indústria enológica	30	Extensão universitária em Enologia 1	60	Vinificações I	60	Enoquímica II	60	Projeto de instalações vinícolas II	30	Sociologia, extensão e comunicação rural	45	
Mudanças climáticas na Vitivinicultura	30	Enogastronomia	30	Microbiologia enológica	45	Legislação enológica	30	Vinificações II	30	Projeto de instalações vinícolas I	45	Vinificações III	45	TCC	15	
		Microbiologia geral	45	Química e bioquímica enológica	60	Operações pré-fermentativas	45			Tratamento de efluentes vinícolas	30	Vinificações IV	45	Unipampa Cidadã	60	
						Experimentação Vitivinícola	45									
<b>Carga horária</b>	<b>330</b>		<b>390</b>		<b>435</b>		<b>420</b>		<b>405</b>		<b>405</b>		<b>375</b>		<b>315</b>	