

CRONOGRAMA DE AULA

1. IDENTIFICAÇÃO		
CURSO: FIC de Produção da Uva e do Vinho	DISCIPLINA:	CARGA HORÁRIA: 60h
MÓDULO OU FASE:	ANO / SEMESTRE: 2018 / 1	PROFESSORES: Betina Pereira do Bem Paula Iaschitziki Cipriane Ferreira Roberto Akitoshi Komatsu

2. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO				
DATA	LOCAL	DESCRIÇÃO	Professor (a)	Carga horária
4/mai	Sala 121	Apresentação da UC, avaliações, trabalhos e bibliografia. Produção de uva e vinho no mundo, Brasil e SC.	Paula	3
7/mai	Sala 121	Conceito das principais técnicas de manejo do vinhedo (poda, desbrota, desrame, desfolha)	Komatsu	3
11/mai	Sala 121	Conceito das principais técnicas de manejo do vinhedo (poda, desbrota, desrame, desfolha)	Paula	3
14/mai	Sala 121	Sistemas de sustentação da videira: latada, ypsilon, espaldeira, Geneva Double Curtin, outros sistemas;	Komatsu	3
18/mai	Sala 121	Principais variedades e porta enxertos de videira;	Komatsu	3
21/mai	Sala 121	Tipos de propagação da videira, instalação do vinhedo.	Komatsu	3
25/mai	Vinhedo Cav	Visita: Manejo de vinhedos. Manhã e tarde.	Komatsu/Paula	6
28/mai	Sala 121	Maturação e ponto de colheita das uvas	Komatsu	3
4/jun	Sala 121	Conceitos de pragas, doenças e desordens fisiológicas da videira. Doenças causadas por fungos, bactérias e vírus,	Komatsu	3
8/jun	Sala 121	Ciclo das relações patógeno-hospedeiro Nível de Dano Econômico (NDE) Métodos de controle de pragas e doenças (controle biológico, cultural e genético)	Komatsu	3

11/jun	Sala 121	Controle de pragas e doenças fúngicas da videira; Nematóides e controle Controle orgânico de pragas e doenças; Tecnologia de aplicação de agroquímicos	Paula	3
15/jun	Sala 121/Urupema	Técnicas de vinificação, processo da elaboração do vinho, fermentações, amadurecimento e comercialização.	Betina	3
18/jun	Sala 121	Técnicas de degustação de vinhos, fichas de avaliação padronizados pela Organização Internacional do Vinho (OIV)	Betina	3
22/jun	Vinícola	Visita a vinícola. Manhã e tarde.	Betina/Komatsu/Paula	6
25/jun	Sala 121/Urupema	Apuração dos sentidos para avaliação de vinhos: visual, olfativa e gustativa;	Betina	3
29/jun	Sala 121	Harmonização - enogastronomia; Utilização de taças adequadas para cada tipo de vinho;	Betina	3
2/jul	Sala 121	Diferentes regiões produtoras de vinho do mundo e principais rótulos	Betina	3
6/jul	Sala 121	Processos de produção de vinhos tintos, brancos e espumantes	Betina	3
Carga Horária Total:				60