

25. Competências Gerais do Egresso:

- Planejar, realizar e monitorar as diferentes etapas e os procedimentos do cultivo da videira.
- Manipular os equipamentos e materiais empregados nos procedimentos vitivinícolas.
- Analisar os processos físicos, químicos, bioquímicos e microbiológicos inerentes à tecnologia de vinificação.
- Identificar, avaliar e qualificar uvas, vinhos e derivados da uva e do vinho.
- Organizar, dirigir e assessorar procedimentos de controle de qualidade do vinho e derivados.
- Aplicar a legislação vigente das atividades e dos produtos vitivinícolas.
- Gerenciar o agronegócio da vitivinicultura, considerando sua viabilidade técnica, econômica, social e ambiental.

26. Áreas/campo de Atuação do Egresso

Empresas e cooperativas de cultivo, armazenamento e distribuição de uvas, vinhos e derivados. Indústrias de uvas, vinhos e derivados. Laboratórios para análise de vinhos e derivados. Restaurantes, bares, hotéis, enotecas e estabelecimentos alimentares. Institutos e Centros de Pesquisa. Instituições de Ensino, mediante formação requerida pela legislação vigente.

V – ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

27. Matriz Curricular:

O Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia tem sua estrutura curricular concebida conforme tabelas a baixo:

Quadro 01. Relação de disciplinas do curso

Semestre	Pré-requisito	Componente Curricular	Código	CH teórica	CH prática	CH Ead	CH Total
1º Semestre	-	Introdução à Viticultura e Enologia	IVE-01	20	20	-	40
	-	Comunicação Técnica e Científica	CTC-01	80	0	-	80
	-	Matemática Aplicada	MTA - 01	80	0	-	80
	-	Ecologia	ECO-01	30	10	-	40
	-	Química Geral e Inorgânica	QGI-01	45	15	-	60
	-	Química Orgânica	QOR-01	45	15	-	60
	-	Física Aplicada	FIS-01	45	15	-	60
	-	Botânica e Morfologia da Videira	BMV-01	50	30	-	80
Subtotal							500
	QOR-01	Bioquímica	BQU-02	60	20	-	80
	-	Gestão Organizacional	GTO-02	60	0	-	60
	-	Matemática Financeira	MTF-02	40	0	-	40

2º Semestre	FIS-01	Instalações na Indústria Enológica	IIE-02	30	10	-	40
	-	Microbiologia Enológica	MCE-02	40	20	-	60
	QOR-01 QGI-01	Química Analítica e Instrumental	QAN-02	20	40	-	60
	QOR-01 QGI-01	Fertilidade do solo	FES-02	50	30	-	80
	-	Variedades e Melhoramento Genético	VMG-02	60	20	-	80
	Subtotal						
3º Semestre	-	Estatística Básica	EST-03	40	0	-	40
	-	Desenvolvimento e Extensão Rural	DER-03	40	20	-	60
	BQU-02	Química Enológica	QME-03	40	20	-	60
	QAI-02	Operações Pré-fermentativas	OPF-03	30	30	-	60
	-	Análise Sensorial I	ANS-03	30	10	-	40
	-	Manejo do Solo	MNS-03	40	20	-	60
	BMV-01	Fisiologia da Videira	FVS-03	50	30	-	80
	BMV-01	Fitossanidade	FTS-03	60	20	-	80
	FIS-01	Implantação e Mecanização de Vinhedos	IMV-02	40	20	-	60
Subtotal							540
4º Semestre	-	Gestão de Resíduos Agroindustriais	GRA-04	30	10	-	40
	EST-03	Estatística Experimental	EST-04	20	20	-	40
	-	Marketing	MKE-04	60	0	-	60
	-	Harmonização Gastronômica e Serviços de Vinho	HGV-04	20	20	-	40
	ANS-03	Análise sensorial II	ANS-04	20	20	-	40
	QME-03 OPF-03 IIE-02	Vinificações	VNF-04	50	50	-	100
	FSV-03	Manejo da videira	MNV-04	60	40	-	100
	-	Produção Agroecológica	PAG-04	40	20	-	60
	-	Eletiva I	ELT-04	60	0	-	60
Subtotal							540

5º Semestre	-	Responsabilidade sócio-ambiental	RSA-05	40	0	-	40
	-	Empreendedorismo	EMP-05	60	0	-	60
	-	Enoturismo	ENT-05	50	10	-	60
	VNF-04	Derivados de Uva e Vinho	DUV-05	30	30	-	60
	VNF-04	Estabilização, Envelhecimento e Envase	EEE-05	30	30	-	60
	ANS-04 EST-04	Análise sensorial III	ANS-05	10	30	-	40
	VNF-04	Prática enológica	PEN-05	30	70	-	100
	FSV-03	Maturação e Qualidade da Uva	MQU-05	40	20	-	60
	-	Eletiva II	ELT-05	60	0	-	60
Subtotal							540
6º Semestre		Estágio Curricular Supervisionado	ECS-06				450
Carga Horária Total							3070

Quadro 02. Relação de disciplinas eletivas

Eletivas	Unidades Curriculares	Carga Horária
	Libras	60
Cultivo Protegido	60	
Viticultura de Altitude	60	
Produção de Uva de Mesa	60	
Enografia	60	
Comércio Internacional	60	
Tópicos especiais em Enologia	60	
Tópicos especiais em Viticultura	60	