

CURSO
SUPERIOR

VITICULTURA & ENOLOGIA

TECNÓLOGO

Onde a cultura da Serra
Gaúcha se transforma
em profissão





Curso Superior de Viticultura e Enologia

“Immersione nei processi dell’uva e del vino”



CENTRO EMPRESARIAL
FLORES DA CUNHA



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA

 **UCS**



wine
passion & skill
Organizzazione Nazionale
Assaggiatori di Vino

**VITICULTURA
& ENOLOGIA**



INFORMAÇÕES GERAIS



Início das Aulas:

26 de agosto de 2024



Integralização:

2 anos - 4 semestres



Carga horária:

2400 horas + 100 horas de
Atividades Complementares



VITICULTURA
& ENOLOGIA



INFORMAÇÕES GERAIS



Quantidade de vagas oferecidas:

30 vagas



Turno:

Noite - início após às 18h



VITICULTURA
& ENOLOGIA



Locais de oferta:

Flores da Cunha: Centro Empresarial e UCS Escola de Gastronomia

Caxias do Sul: UCS Campus-Sede

Vinícolas da Região Sul



Distribuição do local das aulas:

Aulas presenciais em **Flores da Cunha:** 53%

Aulas presenciais em **Caxias do Sul:** 24%

Aulas no formato **EAD:** 23%

INFORMAÇÕES GERAIS




VITICULTURA
& ENOLOGIA




OBJETIVOS GERAIS

O **Curso de Viticultura e Enologia** tem por objetivo formar profissionais:

 Críticos, comprometidos e inovadores;

 Qualificados para empreender, conceber, planejar, operacionalizar e gerenciar diferentes segmentos da área vitivinícola e da enologia;

 Com capacidade de identificar novas perspectivas da área e desenvolver conhecimento científico e tecnológico, com a concepção de que o fazer profissional e os produtos da vitivinicultura também são resultados da expressão cultural e histórica da região.



VITICULTURA
& ENOLOGIA



DIFERENCIAIAIS

VITICULTURA
& ENOLOGIA



wine
passion & skill
Organizzazione Nazionale
Assaggiatori di Vino

Dupla Certificação:

Certificação de Sommelier Internacional UCS
e ONAV - Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino (Itália);

Intensivo:

Conclusão em quatro semestres;



VITICULTURA
& ENOLOGIA



Infraestrutura de ponta:

Laboratórios de alta tecnologia e de referência científica;

Produtos de alta qualidade:

Uso de materiais e insumos nobres;



VITICULTURA
& ENOLOGIA



Imersão/viagens com atividades práticas em vinícolas renomadas do sul do Brasil:

Estão previstas 10 saídas de campo em vinícolas, incluindo Serra Catarinense e Campanha Gaúcha.



**VITICULTURA
& ENOLOGIA**



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA

Módulo Internacional Opcional:

Imersão técnica e cultural pela Universidade de Pádova - Itália;

Todos os diferenciais estão inclusos no valor do curso.*

*Exceção para o Módulo Internacional Opcional.



VITICULTURA
& ENOLOGIA



DOCENTES

A equipe de docentes é formada por professores da UCS e professores referência do mercado de vinhos do Brasil.

Veja quem são:



VITICULTURA
& ENOLOGIA



Coordenadora

Profa. Bruna Dachery

Enóloga, Nutricionista e Sommelier Internacional. É especialista, mestre e doutora em Ciência dos Alimentos, com ênfase em Enologia. Possui experiência nas áreas de enologia, enoturismo e enogastronomia.



Profa. Sandra Valduga

Agrônoma, mestre em Alimentos e doutora em Biotecnologia, com experiência em análises de vinhos, origem geográfica e gerência da qualidade.

VITICULTURA
& ENOLOGIA



Prof. Juliano Perin

Enólogo e mestre em ciência dos alimentos com atuação na elaboração de espumantes e vinhos brancos. Colabora com a Associação Brasileira de Enologia há mais de 15 anos.



Profa. Roberta Boscato

Engenheira Agrônoma, Enóloga, Sommelier, Mestre em Biotecnologia, com ênfase em Controle Biológico da Videira.

VITICULTURA
& ENOLOGIA



Docentes da área

Mauro Cingolani
Aline Possamai
Edegar Scortegagna
André Gasperin
Luigi Terzago
Luciane Rota
Maguil Marsílio
Ana Paula Delamare
Gabriel Pauletti
Fernando Scariot

Docentes de outras áreas

Camila Bonato Vicenço
Maguil Marsilho
Valdirene Camatti Sartori
Wendel Silvestre
Cátia Branco
Renata Cornelli
Murilo César dos Santos
Márcio Eduardo Boeira Bueno
Zaida Cristiane dos Reis
Fernando Joel Scariot
Claudia Maria Hansel



VITICULTURA
& ENOLOGIA



O CURRÍCULO

O curso está organizado a partir de quatro eixos temáticos:

VITICULTURA
& ENOLOGIA



CONTEXTO DA VITIVINICULTURA

Permite com que o estudante desenvolva um conjunto de competências relacionadas aos processos tecnológicos de vinificação, condução e manejo da videira, além de ser o ponto de partida para a concepção de projetos próprios da cadeia produtiva uva e vinho, que serão aprimorados e desenvolvidos no decorrer da trajetória acadêmica do aluno.

VITICULTURA
& ENOLOGIA



PRODUÇÃO VITIVINÍCOLA

Os conteúdos permitem o aprofundamento técnico sobre química e microbiologia da enologia, além da oportunidade de colocar em prática os conhecimentos adquiridos em sala de aula, por meio da técnica de microvinificação.

VITICULTURA
& ENOLOGIA



GESTÃO E TENDÊNCIAS EM VITIVINICULTURA

Contempla o desenvolvimento de competências que permitem avaliar e executar o plantio de videiras e a vinificação, considerando fatores como custos, rentabilidade, parâmetros legais e burocráticos, layout, equipamentos e finalização de vinhos.

VITICULTURA
& ENOLOGIA



ESTRATÉGIAS INOVADORAS EM VITIVINICULTURA

Considera os avanços científicos e tecnológicos deste segmento, com base nos principais desafios e tendências da viticultura e enologia a nível mundial, que servirá como base para desenvolver novos produtos, empresas, proposição de projetos de melhoria na gestão de negócios da área e estratégias de marketing e posicionamento.

VITICULTURA
& ENOLOGIA

SEMESTRE 1

CONTEXTO DA VITIVINICULTURA

- Viticultura Aplicada para Produtos Vinícolas I
- Química Enológica
- Processos Enológicos: Tecnologia das Vinificações I
- Interferências Edafoclimáticas na Produção da Uva
- Análise Sensorial de Vinhos I
- Sommelier Internacional - UCS ONAV
- **PROJETO I: Projeto Profissional em Viticultura e Enologia**

ESTRUTURA CURRICULAR



VITICULTURA
& ENOLOGIA

SEMESTRE 2

PRODUÇÃO VITIVINÍCOLA

- Biologia Celular Aplicada à Vitivinicultura
- Viticultura Aplicada Para Produtos Vinícolas II
- Química Analítica para Enologia
- Processos Enológicos: Tecnologia das Vinificações II
- Sociedade, Cultura e Cidadania
- Análise Sensorial de Vinhos II
- **PROJETO II: Processos de Produção Vitivinícola**

ESTRUTURA CURRICULAR



VITICULTURA
& ENOLOGIA

SEMESTRE 3

GESTÃO E TENDÊNCIAS EM VITIVINICULTURA

- Processos Enológicos: Tecnologia das Vinificações III
- Processos Produtivos: Legislação e Controle de Qualidade
- Afinamento e Maturação de Vinhos
- Análise Sensorial de Vinhos III
- Melhoramento Genético de Videiras
- Instalações Vinícolas e Equipamentos de Cantina
- **PROJETO III: Propriedades Vinícolas - Custo e Rentabilidade**

ESTRUTURA CURRICULAR



VITICULTURA
& ENOLOGIA

SEMESTRE 4

ESTRATÉGIAS INOVADORAS EM VITIVINICULTURA

- Enoturismo e Enogastronomia
- Inovação em Viticultura e Enologia
- Derivados da Uva e do Vinho
- Enologia: Tradição, Patrimônio e Regionalização
- Potencialização dos Processos Vitinícolas
- **PROJETO IV: Estratégia, Marketing e Comercialização no Setor**


ESTRUTURA CURRICULAR



VITICULTURA
& ENOLOGIA



EM SÍNTESE...



VITICULTURA
& ENOLOGIA



O ALUNO FORMADO PELA UCS ESTARÁ APTO A:

Implantar e manejar videiras;

Elaborar um vinho espetacular;

Atuar como Sommelier Internacional;

Realizar a gestão do negócio do segmento uva e vinho.


VITICULTURA
& ENOLOGIA



FAÇA SUA INSCRIÇÃO AGORA MESMO!

CLIQUE AQUI

ou acesse ucs.br/viticultura-e-enologia



VITICULTURA
& ENOLOGIA



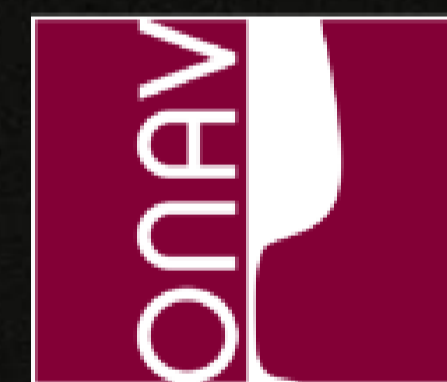
CENTRO EMPRESARIAL

F L O R E S D A C U N H A

 **UCS**



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA



wine
passion & skill
Organizzazione Nazionale
Arraggiatori di Vino

VITICOLTURA
& ENOLOGIA