



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SUL-RIO-GRANDENSE**  
**DEPARTAMENTO DE SELEÇÃO**

**ANEXO IV**

**ÁREA DE VITICULTURA E ENOLOGIA**

Este anexo integra o Edital Nº 032/2011, o qual disciplina o Concurso Público destinado ao provimento de cargos de Professor de Ensino Básico, Técnico e Tecnológico, sob o regime instituído pela Lei 8.112/1990, com lotação e exercício no *Campus* Pelotas – Visconde da Graça.

**CARGO:** Professor de Ensino Básico, Técnico e Tecnológico

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

1. Vitivinicultura: aspectos de clima e solo.
2. Vitivinicultura: cultivares.
3. Vitivinicultura: pragas, invasoras e controles.
4. Vitivinicultura: manejo cultural.
5. Vitivinicultura: colheita e pós-colheita.
6. Enologia: produção de vinhos e derivados vínicos – operações unitárias, aspectos tecnológicos, processamento e produção
7. Análise sensorial de vinhos e controle de qualidade.
8. Fermentação alcoólica em vinhos.
9. Denominação de origem e principais regiões enológicas do mundo.
10. Legislação Brasileira sobre vinhos.

**BIBLIOGRAFIA**

- AMERICAN SOCIETY FOR TESTING AND MATERIALS. Guidelines for the selection and training of sensory panel members. Philadelphia, 1981. 33p.
- BLOUIN, J. et. al. Conocimiento y elaboración del vino. 4 ed. Madrid: Mundi-Prensa, 2006.
- BOSSI, G. Teoria e Prática da Degustazione dei Vini. 1 ed. Dyanthus, 1992.
- CAVAZZANI, Nereo. Fabricación de vinos espumosos. Zaragoza: Acribia, 1989.
- DUTCOSKY, Análise sensorial de alimentos. Editora Champagnat, 2007.

FLANZY, Claude. Enología: fundamentos científicos y tecnológicos. Madri: Mundi-Prensa, 2000.

JACKSON, Ron S. Wine science. Principles and applications. 2 ed. San Diego: Academic Press, 2000.

JOURJON, Frédérique. Effluents vinicoles: gestion et traitements. Bordeaux: Féret, 2001.

KISHINO, A. Y.; CARVALHO, S. L. C.; ROBERTO, S. R. Viticultura Tropical: o sistema de produção do Paraná. Londrina: Ed. IAPAR, 366 p., 2007.

LIBERATI, Domenico. Los tapones sintéticos em enología. 1 ed. Madrid: Mundi-Prensa, 2008.

POMMER, C. V. Uva: Tecnologia de produção, pós-colheita, mercado. Porto Alegre: Cinco Continentes, 778p., 2003.

PARONETTO, Lanfranco. Stabilità e controllo biologico del vino. Brescia: AEB, 1977.

PEYNAUD, Émile; BLOUIN, J. El gusto del vino: el gran libro de la degustación. Madri: Mundi-Prensa, 2002.

RABOURDIN, Jean. Vocabulaire international de la dégustation. 1 ed. Orléans: Elvire, 1991. 272 p.

RANKINE, Bryce. Manual práctico de enología. Zaragoza: Editorial Acribia, 1989.

REINHARD, Eder (Coord.) Defectos del vino. Reconocimiento – prevencion – corrección. 1 ed. Zaragoza: Acribia, 2006.

RIBÉREAU-GAYON, Jean; PEYNAUD, Emile; RIBÉREAU-GAYON, Pascal. SUDRAUD, Pierre. Ciencias y Tecnicas del Vino. 3 ed. Mendoza: Hemisfério Sur, 1991.

RIBÉREAU-GAYON, P. et. al. Tratado de Enología: Microbiologia del vino, vinificaciones. 1 ed. Buenos Aires: Hemisfério Sur, 2003. 1 v.

RIBÉREAU-GAYON, P. et. al. Tratado de Enología: Quimica del vino, estabilización y tratamientos. 1 ed. Buenos Aires: Hemisfério Sur, 2002. 2 v.

RIBOULET, Jean-Michel; ALEGOUET, Christian. Aspectos Practicos del Taponado de los Vinos. 1 ed. Chaintré: Bougogne Publications.

SOARES, J. M.; LEÃO, P. C. de S. (editores técnicos). A vitivinicultura no semiárido brasileiro. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica; Petrolina: Embrapa Semiárido, 2009, 756p.

SOCIÉTÉ SCIENTIFIQUE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE. Evaluation sensorielle: manuel méthodologique. Paris: technique & documentation, 1990. 328 p.

SUÁREZ-LEPE, José Antonio. Leveduras Vinicas: funcionalidad y uso en bodega. Madri: Mundi-Prensa, 1997.

USSEGLIO-TOMASSET, L. Química Enológica. 4 ed. Madri: Mundi-Prensa, 1998.

## **MATERIAL NECESSÁRIO PARA A REALIZAÇÃO DAS PROVAS**

Calculadora científica não programável.

RENATO BACCI GIUSTI  
CHEFE DO DEPARTAMENTO DE SELEÇÃO