



Especialização em Enologia

Universidade Federal do Pampa
Campus Dom Pedrito

<https://cursos.unipampa.edu.br/cursos/espenologia/>

Informações Gerais



A atividade vitivinícola, à semelhança de outras atividades agroindustriais, mudou drasticamente seu perfil qualitativo e geográfico. Assim, novas fronteiras foram testadas e foram validadas, como é o caso da Campanha. O setor da vitivinicultura vem se destacando como um dos mais promissores polos de desenvolvimento, e a formação de recursos humanos especializados, bem como a geração de tecnologia própria, voltados a peculiaridades e especificidades do Bioma Pampa, é um dos principais desafios propostos pelo Curso de Especialização em Enologia.



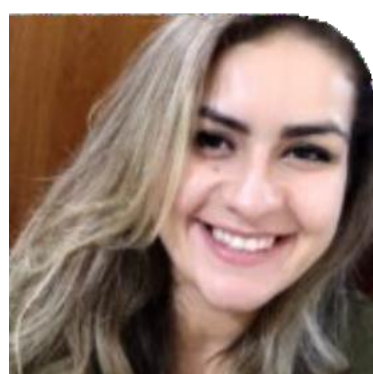
Informações Gerais

Programa de 18 meses

Carga horária de 360 horas de atividades acadêmicas presenciais (70%) e remotas (30%)

Trabalho de Conclusão de Curso com produção de documento de divulgação científica





Esther Theisen Gabbardo
Coordenadora
Doutora em Ciência e
Tecnologia de Alimentos



Rafael Schumacher
Coordenador
Substituto
Doutor em Enologia



Ângela Rossi Marcon
Doutora em
Biotecnologia



Daniel Hanke
Doutor em Ciência do
Solo



Elizete Beatriz Radmann
Doutora em Fruticultura
de Clima Temperado



Jansen Moreira Silveira
Doutor em Ciência e
Tecnologia de Alimentos



Juan Saavedra del Aguila
Doutor em Agronomia



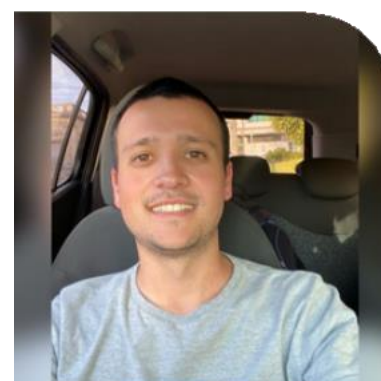
Marcos Gabbardo
Doutor em Ciências



Rodrigo Lisboa
Doutor em Extensão
Rural



Raul Cauduro Girardello
Doutor em Horticultura e
Agronomia



**Wellynthon Machado da
Cunha**
Doutor em Ciência e
Tecnologia de Alimentos



**Shirley Grazieli da Silva
Nascimento**
Doutora em Sistemas de
Produção Agrícola
Familiar



Suziane Antes Jacobs
Doutora em
Biotecnologia



Metodologias e Estrutura



Aulas expositivas e dialogadas, metodologias ativas, estudos individuais, estudos dirigidos em sala de aula e em campo



Vinhedo Experimental, Laboratórios Unipampa Campus Dom Pedrito e Vinícola Experimental, serão a base das atividades práticas a serem desenvolvidas



Primeiro Semestre



Metodologia da
Pesquisa

Prof. Daniel Hanke
Prof.a Elizete Radmann

Manejo do Vinhedo

Prof. Jansen Silveira
Prof. Juan Del Aguila

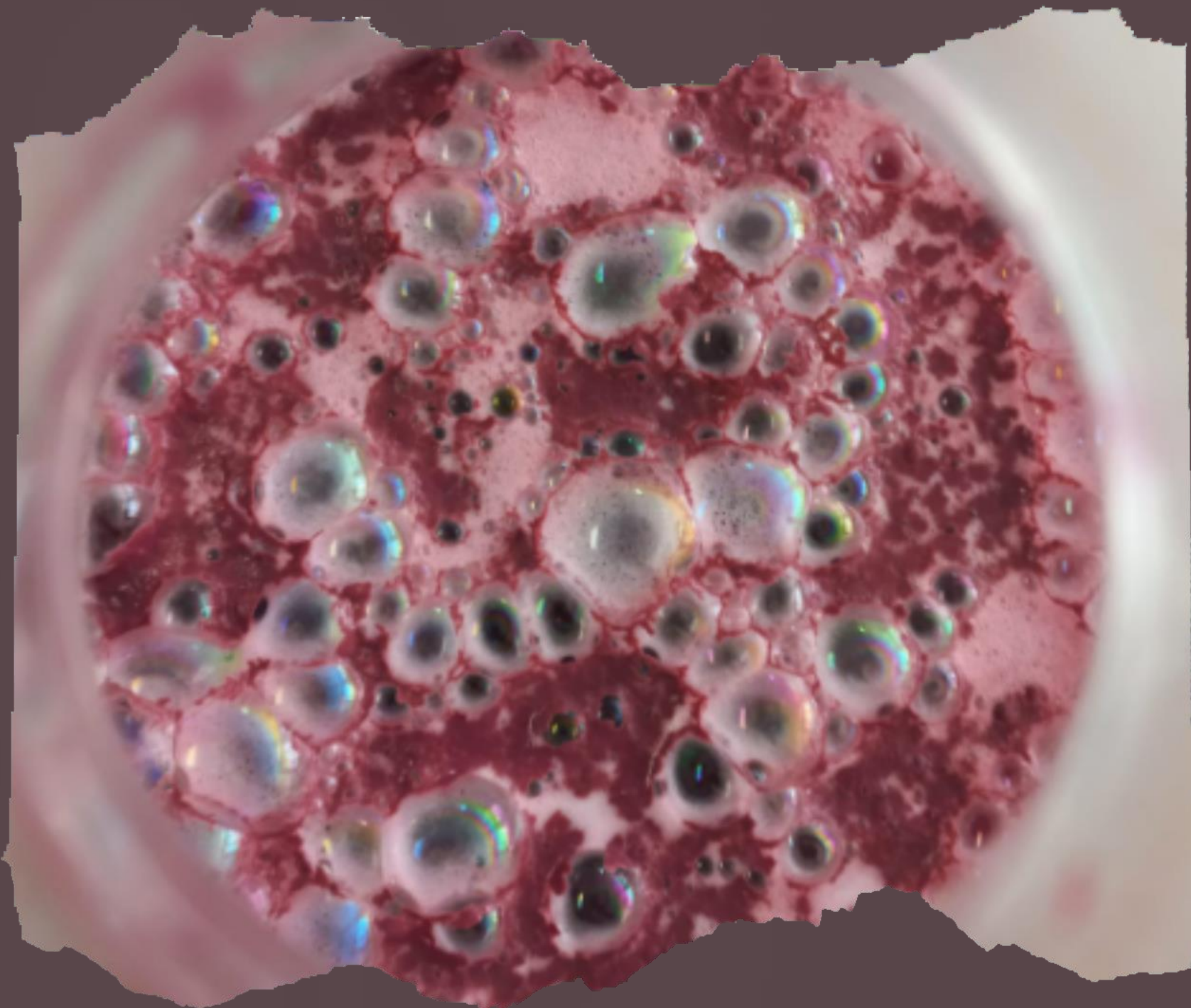
Enoturismo e
Enogastronomia

Prof.a Ângela Marcon
Prof. Marcos Gabbardo

Análise Sensorial 1

Prof.a Esther Gabbardo
Prof.a Suziane Jacobs

Segundo Semestre



Bioquímica
Metabólica em
Enologia

Prof.a Esther Gabbardo
Prof. Raul Girardello

Monitoramento de
qualidade: avanços
em técnicas
analíticas para
vinhos

Prof.a Ângela Marcon
Prof. Wellynthon Cunha

Tecnologia de
Vinificação em
Branco e Rosé

Prof. Marcos Gabbardo
Prof. Wellynthon Cunha

Análise Sensorial 2

Prof. Rafael Schumacher
Prof.a Suziane Jacobs

Terceiro Semestre



Tecnologia de
Vinificação de
Espumantes

Prof. Marcos Gabbardo
Prof. Rafael Schumacher

Gestão,
comercialização e
marketing no setor
vitivinícola

Prof. Rodrigo Lisboa
Prof.a Shirley Nascimento

Tecnologia de
Vinificação em Tinto

Prof. Marcos Gabbardo
Prof. Rafael Schumacher

Sustentabilidade na
Produção de Vinhos

Prof. Jansen Silveira
Prof. Raul Girardello

TCC

✓ Orientações

Escolha do estudante com base na lista de professores sugerida pela comissão (sugestão com base na proposta de pesquisa apresentada na seleção).

✓ Período

Sugere-se que a ideia do TCC seja estruturada no primeiro semestre, executada no segundo e finalizada no terceiro.

Esse acompanhamento e direcionamento será função da coordenação de curso.



Contatos



(53) 3243-7300



esp.enologia@gmail.com



R. Vinte e Um de Abril, 80 - São
Gregório, Dom Pedrito - RS, 96450-000