

## Enólogo (CBO 3250-05)

**Eixo tecnológico:** Turismo, Hospitalidade e Lazer

**Segmento:** Hospitalidade

**Qualificação:** Superior completo; especialização em Enologia

**Subordinação:** Administrador da vinícola ou Conselho da empresa

### Funções

2. Elaborar fichas técnicas de produtos.
  6. Criar procedimentos para coleta e enviar amostras para laboratórios microbiológicos.
  7. Higienizar e organizar o ambiente de trabalho.
  9. Controlar os custos nos processos de produção.
  10. Coletar amostras para análises laboratoriais.
  11. Realizar descarte adequado de resíduos.
  12. Controlar o estoque de produtos para as produções.
  16. Fiscalizar a distribuição e o uso de EPIs.
  17. Preencher relatórios operacionais sobre os processos.
  18. Analisar relatórios operacionais sobre os processos.
  19. Monitorar o desempenho das equipes de trabalho.
  20. Avaliar equipes de trabalho.
  21. Coordenar equipes de trabalho.
  22. Treinar equipes de trabalho.
  29. Monitorar o controle físico, químico e microbiológico das indústrias de bebidas.
  36. Gerenciar a necessidade e o processo de manutenção de equipamentos.
  37. Ler e interpretar rótulos de bebidas.
  38. Selecionar equipes de trabalho.
  39. Aplicar as boas práticas no preparo e na fabricação de bebidas.
  42. Supervisionar os processos de destilação.
  43. Realizar ensaios físicos em bebidas.
  45. Supervisionar o processo de engarrafamento.
  47. Controlar a qualidade do processo produtivo.
  50. Redigir documentos técnicos, laudos e certificados referentes às análises.
76. Verificar características sensoriais **em vinhos**.
  92. Manejar equipamentos específicos de produção artesanal **de vinhos**.
  93. Manejar equipamentos específicos de produção industrial **de vinhos**.
  96. Desenvolver e controlar os processos de cultivo da videira.
  97. Preparar o mosto.
  98. Supervisionar os processos de fermentação **de vinhos**.
  99. Realizar os processos de transformação e envelhecimento **de vinhos**.
  100. Degustar **vinhos**.

### Conhecimentos

- Boas práticas: conceito, contaminação cruzada e procedimentos quanto ao controle de água para produção de alimentos; de higienização de instalações físicas, móveis e utensílios; de higiene e saúde dos colaboradores; para descarte de resíduos; de controle de pragas; de compra e transporte de alimentos; quanto ao armazenamento de matéria-prima; embalagens e produtos de limpeza; normas e legislação aplicadas; perigos, microrganismos que causam doenças transmitidas por alimentos (DTA); recolhimento e guarda de amostras de alimentos; definição de procedimentos operacionais padronizados (POPs); manual de boas práticas; legislações vigentes; tempo x temperatura das preparações culinárias, entre outros.
- Química Geral, Orgânica, Analítica Instrumental e Enológica: equilíbrio químico em solução aquosa; atividades de laboratório; propriedades físicas e químicas dos compostos orgânicos; análise volumétrica; métodos ópticos e eletroquímicos; composição química de mosto e vinho; avaliação qualitativa dos ácidos em vinhos.
- Fundamentos da Física: Mecânica, Termodinâmica e Eletrodinâmica.
- Videira: morfologia; fisiologia; pragas; manejo integrado; métodos de amostragem de pragas; doenças; métodos de controle de doenças; as variedades de vinhas, os processos de desenvolvimento de crescimento e condução dos vinhedos; processo de maturação das uvas; vinificação das uvas; tipos de vinhas que podem ser de guardas ou não (vinho de guarda = vinho que pode ser envelhecido).
- Microbiologia: microrganismos; morfologia e arranjo celular; análise de microrganismos; coleta e preparo de amostras; meios de cultura.
- Bioquímica: classificação, propriedades físico-químicas e funcionais da água, carboidratos, lipídios, proteínas, vitaminas, sais minerais, pigmentos e compostos responsáveis pelo sabor e odor em alimentos; enzimas; ácidos nucleicos; metabolismo e regulação.
- Melhoramento genético e cultivares
- Operações e instalações na Indústria Enológica
- Análise sensorial: órgãos dos sentidos; análise visual, olfativa e gustativa do vinho; sabores e sinergias; equilíbrio gustativo; qualidade; análise sensorial de vinhos brancos, tintos e rosados; aplicação dos métodos; organização, análise e interpretação dos dados obtidos.
- Estatística e delineamento do experimento
- Vinificações: fermentação alcoólica; uso de leveduras; fermentação malolática; procedimentos enológicos; tratamentos de clarificação; estabilização tartárica; métodos especiais de vinificação.
- Química e fertilidade do solo: propriedades químicas; acidez e calagem; ciclos biogeoquímicos; fertilidade do solo; estado nutricional das videiras; análises e recomendações de adubação.
- Propagação e Implantação de vinhedos: técnicas de propagação; planejamento e manejo; mecanização de plantio; preparo da área de plantio (lavra, subsolagem, terraceamento, nivelamento, confecção de patamares).
- Mecanização na Viticultura: torque, energia e mecanismos de transformações de energia em trabalho; tipos de máquinas, implementos e ferramentas; lubrificação e lubrificantes; tração; novas tecnologias.
- Fertilidade e manejo do solo: degradação física, química e biológica do solo; erosão; qualidade do solo; plantas de cobertura e rotação.
- Topografia e noções de Desenho Técnico: escalas; caligrafia técnica; medidas angulares; cálculo de distância e áreas; levantamentos altimétricos e planialtimétricos; definições, materiais, representação gráfica do relevo.
- Gestão Ambiental e Responsabilidade Social: legislações; destino e tratamento; impactos; normas ISO 14000.
- Gestão Organizacional: gestão de produção, financeira e custos, pessoas; cooperativismo; mercado.
- Produção de uva de mesa e uva-passa: cultivares; manejo da produção; colheita e pós colheita; implantação e manejo.
- Derivados da uva e do vinho: elaboração, conservação e envase; subprodutos de vinificação.

- Estabilização, envelhecimento e Envase: estabilização por: filtração, centralização, pelo calor; fenômenos de oxidação-redução na maturação; envelhecimento após o engarrafamento; controle de qualidade na maturação e envelhecimento (armazenagem, tipos de barris, duração do processo de armazenagem etc.); provas de estabilidade a precipitações e turvamentos; formas de engarrafamento.
- Gestão da Qualidade.
- Maturação e qualidade da uva: maturação da uva; métodos de determinação da maturação tecnológica e fenólica da uva; métodos e equipamentos de colheita.
- Desenvolvimento rural: extensão rural; linhas produtivistas nos programas de extensão rural; técnicas e métodos de planejamento em harmonia com interesse da comunidade.
- Ficha técnica: objetivo, interpretação e aplicação; índice de aproveitamento do ingrediente; perda com descongelamento; rendimento da receita; pesos e equivalências de medidas.
- Procedimentos para realização de coleta de amostras.
- Coleta de amostras realizada de acordo com as normas sanitárias vigentes.
- Princípios da sustentabilidade na gestão de recursos, produtos e ingredientes.
- Procedimentos para descarte de resíduos.
- Conceito de 5Rs: repensar, reduzir, recusar, reutilizar e reciclar, aplicável ao trabalho.
- Estoque: armazenamento; fluxo e organização de produtos e ingredientes; primeiro que vence, primeiro que sai (PVPS) e primeiro que entra, primeiro que sai (PEPS); estoque mínimo e máximo.
- Segurança aplicada à produção de vinhos e derivados: equipamentos de proteção individual (EPI); primeiros socorros; Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (Cipa).
- Relatórios operacionais: identificar, preencher, analisar.
- Gestão de equipes: coordenação da produção, treinamento, avaliação e garantia do cumprimento das normas de segurança dos alimentos.
- Equipamentos e utensílios: funções, características, utilização e conservação.
- Leitura e interpretação de rótulos e contrarrótulos.
- Processo seletivo: desenvolvimento de avaliações teóricas e práticas; acompanhamento de avaliações práticas (postura, ética, conhecimentos técnicos); entrevista.
- Degustação de bebidas: aspectos visuais, olfativos e gustativos.
- Mosto: quantidade de açúcar fermentável, preparo do "vinho" para a fermentação, preparo do pé-de-cuba.

#### Comportamentos destacados

- Atenção e cuidado na realização das suas atividades.
- Criatividade para a melhoria das atividades e/ou resolução de problemas.
- Cumprimento das normas de saúde, segurança e de manipulação segura das bebidas.
- Sigilo empresarial.

#### Tendências específicas

- Aumento da preocupação com a manipulação segura dos alimentos e bebidas.
- Aumento da preocupação com relação ao consumo de álcool (em especial, destilados).
- Aumento da preocupação com o meio ambiente e a adoção de práticas de produção sustentáveis.
- Aumento do uso das redes sociais, pelos consumidores, para avaliação dos produtos.
- Elaboração de produtos com novas tecnologias (ex.: vinhos fabricados com técnicas de biodinâmica, tendência crescente na América do Sul; resgate de técnicas antigas (mediáveis) para produção de vinhos; resgate de viníferas rústicas em desuso).
- Enoturismo.
- Preocupação se a empresa aplica os princípios do trabalho decente.

#### Temas para formação continuada

- Gerenciamento de processos de produção de vinhos e derivados
- Implantação de processos de produção de vinhos e derivados.
- Processos de conservação e de controle de qualidade de vinhos e derivados.
- Elaboração de projetos de viabilidade econômica e processamento de vinhos e derivados.
- Comunicação em língua estrangeira (Espanhol, Inglês e Francês).
- Marketing estratégico e operacional: apresentação comercial dos produtos, novas formas de divulgação dos produtos, promoções.
- Empreendedorismo: planejamento, plano de negócios e visão estratégica, possibilidades de empréstimo (microcrédito e financiamento).
- Precificação de mercadoria: cálculo de produção (elaboração de ficha técnica) análise de mercado local, definição de preço, o que é lucro e prejuízo, redução dos custos de produção, compra coletiva de fornecedores.