

RESOLUÇÃO CEPE/IFSC Nº 169, DE 07 DE DEZEMBRO DE 2017.

Aprova a criação e oferta de vagas de Curso de Formação Continuada no IFSC.

O PRESIDENTE do COLEGIADO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA – CEPE, de acordo com a Lei que cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, LEI 11.892/2008, no uso das atribuições que lhe foram conferidas pelo artigo 8 do Regulamento Interno do Colegiado de Ensino, Pesquisa e Extensão do Instituto Federal de Santa Catarina - RESOLUÇÃO Nº 21/2010/CS, e de acordo com as competências do CEPE previstas no artigo 12 do Regimento Geral do Instituto Federal de Santa Catarina RESOLUÇÃO Nº 54/2010/CS;

Considerando a apreciação pelo Colegiado de Ensino, Pesquisa e Extensão – CEPE na Reunião Ordinária do dia 07 de dezembro de 2017;

RESOLVE:

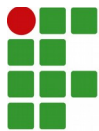
Art. 1º Autorizar a criação e oferta de vagas do seguinte curso de Formação Continuada :

Nº	Câmpus	Curso				Carga horária	Vagas por turma	Vagas totais anuais	Turno de oferta
		Nível	Modalidade	Status	Curso				
1.	Urupema	Formação Continuada	Presencial	Criação	Formação Continuada em Enologia	60h	20	20	Conforme demanda

Florianópolis, 07 de dezembro de 2017.

LUIZ OTÁVIO CABRAL

(Autorizado conforme despacho no documento nº 23292.032692/2017-79)



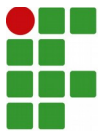
Formulário de Aprovação de Curso e Autorização da Oferta

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

Formação Continuada em Enologia

Urupema – SC

Setembro de 2017



Parte 1 (solicitante)

DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

1. Campus:

Urupema

2. Endereço/CNPJ/Telefone do campus:

Endereço: Estrada Senadinho, s/n, centro, Urupema, SC, CEP 88625-000;

CNPJ: 11.402.887/0001-60

Telefone do Campus: (49) 3236 3113

3. Complemento:

-

4. Departamento:

Departamento de Ensino, Pesquisa e Extensão.

5 Há parceria com outra Instituição?

Não

6 Razão social:

-

7 Esfera administrativa:

-

8 Estado / Município:

-

9 Endereço / Telefone / Site:

-

10 Responsável:

-

DADOS DO RESPONSÁVEL PELO PROJETO DO CURSO

11 Nome do responsável pelo projeto:

Carolina Pretto Panceri

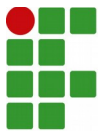
Mariana de Vasconcelos Dullius

12 Contatos:

carolina.panceri@ifsc.edu.br

mariana.dullius@ifsc.edu.br

Parte 2 (PPC – aprovação do curso)



DADOS DO CURSO

13 Nome do curso:

Formação Continuada em Enologia

14. Eixo tecnológico:

Produção Alimentícia

15. Modalidade:

Presencial

16 Carga horária total:

60 horas

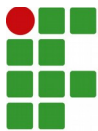
PERFIL DO CURSO

17 Justificativa do curso:

A vitivinicultura brasileira caracteriza-se pela diversidade de regiões produtoras, variedades de uvas produzidas e produtos elaborados. Anualmente essa atividade se consolida, sendo que a região sul do país é uma das mais antigas produtoras e responde por aproximadamente 90% da produção de uva destinada ao processamento. Em 2015 o país produziu um total de 1.499.353 toneladas de uva, das quais 781.412 toneladas foram utilizadas para industrialização (MELO, 2016). O Estado do Rio Grande do Sul produziu em 2015, aproximadamente 100 milhões litros de vinho e outros derivados da uva, enquanto Santa Catarina foi responsável por produzir em torno de 3 milhões de litros de vinhos finos e vinhos de mesa (SÍNTESE ANUAL DA AGRICULTURA DE SANTA CATARINA, 2015-2016).

Em Santa Catarina a produção de uvas e vinhos passou a ter maior destaque no cenário nacional após os anos 2000 quanto a vitivinicultura foi implantada nas regiões de altitude do estado, com destaque para os municípios de São Joaquim, Urubici e Urupema os quais cultivam 51% dos 332,5 hectares de uvas finas do Estado. Atualmente este é um importante setor para a região do Planalto Sul de Santa Catarina, pois tem oportunizado novos negócios, devido a implantação de vinhedos, a produção dos vinhos e serviços relacionados (SÍNTESE ANUAL DA AGRICULTURA DE SANTA CATARINA, 2015-2016). Por tratar-se de uma região vitivinícola recente, existe a dificuldade de encontrar mão de obra local com qualificação adequada para atuar nas vinícolas, principalmente nas atividades relacionadas aos processos de vinificação e controle de qualidade de vinhos.

Neste cenário, o Instituto Federal de Santa Catarina implantou um Câmpus na cidade de Urupema, estrategicamente localizado para atender vários municípios da Serra Catarinense oportunizando diversos cursos de formação na área de fruticultura, enologia, tecnologia de alimentos, informática, turismo, entre outros. Dentre os cursos ofertados a modalidade de cursos de Formação Inicial e Continuada (FIC) mostra-se como um caminho concreto para tornar o potencial trabalhador apto a executar habilidades práticas específicas ou qualificar o trabalhador que já atua na área e que desenvolveu habilidades para o exercício profissional de maneira empírica, a partir de experiência própria, e por meio de tentativa e erro. Assim,



considera-se para essa oferta, não só a solicitação da comunidade, mas também a competência da Instituição, pois conforme a Lei nº 11.892 de 29 de dezembro de 2008, que institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, criando o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina:

Art. 2º Os Institutos Federais são instituições de educação superior, básica e profissional, pluricurriculares e multicampi, especializados na oferta de educação profissional e tecnológica nas diferentes modalidades de ensino, com base na conjugação de conhecimentos técnicos e tecnológicos com as suas práticas pedagógicas, nos termos desta Lei.

Com relação às Finalidades e Características dos Institutos Federais, é mencionado no Art.6º :

I - ofertar educação profissional e tecnológica, em todos os seus níveis e modalidades, formando e qualificando cidadãos com vistas na atuação profissional nos diversos setores da economia, com ênfase no desenvolvimento socioeconômico local, regional e nacional;

...

IV - orientar sua oferta formativa em benefício da consolidação e fortalecimento dos arranjos produtivos, sociais e culturais locais, identificados com base no mapeamento das potencialidades de desenvolvimento socioeconômico e cultural no âmbito de atuação do Instituto Federal.

Ainda, com relação aos Objetivos dos Institutos Federais, no Art.7º:

II - ministrar cursos de formação inicial e continuada de trabalhadores, objetivando a capacitação, o aperfeiçoamento, a especialização e a atualização de profissionais, em todos os níveis de escolaridade, nas áreas da educação profissional e tecnológica.

Considerando o exposto, o presente projeto se justifica por oferecer capacitação para o trabalhador inserido na cadeia produtiva da uva e do vinho, principalmente na região serrana, visto a necessidade de mão de obra qualificada e a expansão do setor nos municípios em que o IFSC - Campus Urupema abrange. Além disso, a oferta de cursos de formação continuada auxilia na geração de renda, estimulando o desenvolvimento regional e fixando a população na Serra Catarinense.

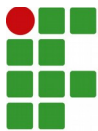
18 Objetivos do curso:

18.1 Objetivo geral

Desenvolver habilidades para a atuação na indústria vinícola quanto às diferentes etapas do processamento da uva para produção de vinhos.

18.2 Objetivos específicos

- Promover o conhecimento técnico do estudante em relação as etapas de produção de vinhos.
- Difundir as práticas enológicas lícitas e os aspectos legais da produção de vinhos.



- Realizar atividades que propiciem a familiarização do estudante com ambiente das vinícolas, visando a utilização correta de instrumentos e equipamentos, bem como a segurança no ambiente de trabalho.
- Ampliar as oportunidades de emprego e renda do estudante residente na região serrana de Santa Catarina.

PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

19. Competências gerais:

O egresso é capaz de exercer atividades inerentes as etapas de produção do vinho.

20 Áreas de atuação do egresso:

O egresso poderá atuar na agroindústria vitivinícola desempenhando atividades relativas as diferentes etapas de vinificação, para elaboração de vinhos com qualidade físico-químicas e sensoriais reconhecidas.

ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

21 Matriz curricular:

Tabela 1 – Matriz curricular do curso

Unidade Curricular	Carga Horária (horas)	Número de encontros
Noções de Enologia	30	10
Vinificação	30	10
Total	60	20

22 Componentes curriculares:

UNIDADE CURRICULAR: Noções de Enologia
OBJETIVOS: <ul style="list-style-type: none">• Compreender os principais aspectos relacionados as instalações da indústria enológica.• Conhecer a composição da uva e do vinho.• Reconhecer os microrganismos envolvidos na produção do vinho.
CONTEÚDOS: <ul style="list-style-type: none">• Variedades de uva utilizadas para vinificação;• Características das edificações e equipamentos da indústria enológica;• Legislação do vinho e da indústria enológica;• Composição da uva e do vinho;• Noções de microbiologia enológica;
FORMA DE ABORDAGEM: A abordagem será por meio de aula expositivo-dialogada associada a ferramentas lúdicas e aulas práticas quando possível, sendo que o professor atuará incentivando os alunos a investigarem e valorizarem seus conhecimentos prévios.
CARGA HORÁRIA: 30
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:



JOHNSON, H.; ROBINSON, J. **Atlas mundial do vinho**. 7. ed. rev. e atual. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2014. 400 p.
VENTURINI FILHO, W. G. (coord.) **Bebidas Alcoólicas: Ciência e tecnologia**. São Paulo: Edgard Blucher, 2010. v. 1. 461 p.
PELCZAR JR, M. J. et al. **Microbiologia: conceitos e aplicações**. 2. ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 1997. v. 2. 517p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos: princípios e prática**. Tradução Florencia Cladera Olivera et al. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p.
NOVAKOSKI, D.; FREITAS, A. **Vinho: castas, regiões produtoras e serviço**. 2.ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008. 176p.
ZOECKLEIN, B. W. et al. **Análisis y producción de vino**. Tradução Emilia Latorre Macarrón. España: Aspen Publishers, 2001. 613p.

UNIDADE CURRICULAR: Vinificação

OBJETIVOS:

- Reconhecer a importância dos processos pré-fermentativos para a qualidade do vinho.
- Entender as etapas de vinificação em tinto, branco, rose.
- Conhecer vinificações especiais.

CONTEÚDOS:

- Operações pré-fermentativas;
- Práticas enológicas lícitas;
- Vinificação em Branco;
- Vinificação em Tinto;
- Vinificações especiais;
- Noções de estabilização, envase e envelhecimento de vinhos;
- Operações de controle de qualidade na vinificação.

FORMA DE ABORDAGEM: A abordagem será por meio de aula expositivo-dialogada, associada a ferramentas lúdicas e aulas práticas quando possível, sendo que o professor atuará incentivando os alunos a investigarem e valorizarem seus conhecimentos prévios.

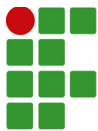
CARGA HORÁRIA: 30

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

VENTURINI FILHO, W. G. (coord.) **Bebidas Alcoólicas: Ciência e tecnologia**. São Paulo: Edgard Blucher, 2010. v. 1. 461 p.
AQUARONE, E. et al. **Biotechnologia Industrial: Biotechnologia na produção de alimentos**. São Paulo: Blucher, 2013. v. 4. 523 p.
LONA, A. A. **Vinhos: degustação, elaboração e serviço**. 9. ed. Porto Alegre: AGE, 2006. 155 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GIOVANNINI, G.; MANFROI, V. **Viticultura e Enologia: elaboração de grandes vinhos nos terroirs brasileiros**. Bento Gonçalves: IFRS, 2009. 360 p.
BLOUIN, J.; PEYNAUD, E. **Enologia Práctica: conocimiento y elaboración del vino**. 4. ed. rev. e ampl. Madrid: Mundi Prensa, 2014. 345 p.
RIZZON, L. A.; MENEGUZZO, J.; ABARZUA, C. E. **Elaboração de Vinho Espumante na Propriedade Vitícola**. Bento Gonçalves, RS : Embrapa Uva e Vinho, 2000. 39 p. (Série Embrapa Uva e Vinho. Documentos, 29). Disponível em: <<http://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/146868/1/Doc29-2.pdf>>. Acesso em: 21 set. 2017.



METODOLOGIA E AVALIAÇÃO

24 Avaliação da aprendizagem:

A avaliação é um instrumento diagnóstico voltado ao crescimento estando a serviço de uma prática pedagógica para a transformação social localizando necessidades e compreendendo superações, aspectos atitudinais e culturais do educando. Por isso, neste curso, as avaliações acontecerão através de: avaliação diagnóstica, processual, formativa, somativa, continuada e diversificada.

Outro fundamento é a continuidade, sendo a avaliação realizada durante todos os momentos do processo de ensino e aprendizagem, valorizando o crescimento do aluno qualitativa e quantitativamente. Haverá recuperação paralela de conteúdos e avaliações. A recuperação de estudos deverá compreender a realização de novas atividades pedagógicas no decorrer do período letivo, que possam promover a aprendizagem.

A avaliação prima pelo caráter **diagnóstico e formativo**, consistindo em um conjunto de ações que permitem recolher dados, visando à análise da constituição das competências por parte do aluno, previstas no plano de curso. Suas funções primordiais são:

- obter evidências sobre o desenvolvimento do conjunto de conhecimentos, habilidades e atitudes necessárias à constituição de competências, visando a tomada de decisões sobre o encaminhamento dos processos de ensino e aprendizagem e/ou a progressão do aluno para o semestre seguinte;
- analisar a consonância do trabalho pedagógico com as finalidades educativas previstas no Projeto Pedagógico do Curso.
- estabelecer previamente, por unidade curricular, critérios que permitam visualizar os avanços e as dificuldades dos alunos na constituição das competências. Os critérios servirão de referência para o aluno avaliar sua trajetória e para que o professor tenha indicativos que sustentem tomadas de decisões.

As diferentes avaliações parciais serão registradas pelo professor no diário de classe em valores inteiros de 0 (zero) a 10 (dez). A decisão do resultado final dependerá da análise do conjunto de avaliações, suas ponderações e as discussões do conselho de classe final. O resultado da avaliação final do aluno será registrado por valores inteiros de 0 (zero) a 10 (dez). O resultado mínimo para aprovação em um componente curricular é 6 (seis).

Ao aluno que comparecer a menos de 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária estabelecida no PPC para o componente curricular será atribuído o resultado 0 (zero).

25 Metodologia:

O curso será realizado por meio de aulas teórico-práticas, as quais serão ministrados os conteúdos sobre noções de enologia e processos de vinificação. Nas primeiras aulas serão abordados conteúdos



teóricos introdutórios a fim de facilitar o entendimento dos alunos sobre o conteúdo. As aulas serão conduzidas buscando inter-relacionar os conteúdos ministrados com outras disciplinas, como a biologia, química, dentre outras, sempre respeitando o nível de conhecimento prévio da turma.

Durante as aulas o professor deverá buscar uma relação entre o conteúdo ministrado e as experiências práticas dos alunos. Desta forma a construção do conhecimento torna-se mais efetiva, uma vez que as experiências e problemas serão compartilhados. As aulas práticas serão ministradas com o objetivo de consolidar o conhecimento adquirido nas aulas teóricas, bem como na inter-relação com as experiências do cotidiano dos estudantes.

Durante as aulas os alunos receberão material didático de apoio, como resumos e textos visando facilitar o entendimento. Serão propostos exercícios e trabalhos em grupos sobre os assuntos. Desta forma, além do conteúdo, os alunos desenvolverão outras habilidades como: trabalho em equipe, organização e disciplina. As atividades terão caráter investigativo, buscando desenvolver nos alunos a habilidade de solucionar questões básicas relacionadas aos processos de vinificação.

ESTRUTURA NECESSÁRIA PARA FUNCIONAMENTO DO CURSO

26 Instalações, ambientes físicos e equipamentos, necessários ao funcionamento do curso:

Tabela 2 – Infraestrutura e Recursos materiais para realização do curso

Infraestrutura e Recursos Materiais	Quantidade	Detalhamento
1. Sala de aula	1	1 Projetor multimídia, com suporte; 37 a 40 Carteiras; 1 Conjunto de mesa e cadeira para o professor; 1 Tela de projeção retrátil; 1 quadro branco.
2. Secretaria	1	5 mesas e cadeiras de escritório; cinco computadores ligados a rede (internet); impressora; materiais de escritório.
3. Biblioteca	1	Estantes para livros; mesas e cadeiras de estudo; mesa de escritório; 2 computador ligado a rede (internet); acervo de livros.
4. Laboratório de Microvinificação	1	1 pHmetro, tipo de bolso; 2 Estufa microprocessada, até 300°C, com capacidade de 100 litros; 1 Refrigerador, capacidade aprox. 400 litros; 1 Desengaçadeira horizontal, capacidade 2500 Kg/h; 5 Tanque de inox AISI 304, capacidade de 100L, com cinta pra controle de temperatura; 14 Tanque de polipropileno, capacidade de 10L; 5 Tanque de polipropileno, capacidade 20L; 1 Prensa vertical manual, capacidade máxima de 60 Litros; 1 Lavadora de embalagens de 8 bicos, água quente e fria; 1 filtro a terra; 1 Envasadora gravimétrica de 4 bicos; 1 Arrolhador manual; 1 tampador de tampa corona; 2 Bomba de líquidos, capacidade 3,5m ³ /h; 1 Balança analítica capacidade máxima 220g; 1 bomba de vácuo; 1 Balança semi-analitica, capacidade máxima 1010g; 1 fogão a gás 2 bocas; 1 coifa de exaustão; 1 destilador de cobre do tipo francês, capacidade 20 litros; 1 refrigerador/aquecedor de líquido Qualiterme para tanques em instalação; 10 tesouras para colheita de uva; 14 caixas plásticas para colheita, capacidade de



		25kg; 1 Refratômetro portátil com escala de 0-32% (Brix); 2 Densímetro (escala 900 a 1100); 2 Alcoômetro (escala 10 a 100 ° % vol); Diversos produtos e insumos enológicos. 1 Kit cervejeiro (2 painéis em alumínio 10litros; 1 painel em alumínio 20 litros; 10 fermentadores em polipropileno de 20 litros; chiler para refrigeração; moedor de malte manual).
5. Laboratório de Análise Sensorial de vinho	1	10 cadeiras estofadas giratórias; 1 mesa com 10 divisões para cada julgador; 1 Conjunto de mesa e cadeira para o professor; Taças de cristal tipo ISO, cuspideira, utensílios para serviço de bebidas alcoólicas; 1 quadro branco.
6. Veículos	4	Veículo já adquiridos: Micro-ônibus com 26 lugares, 1 carro sedan; 2 caminhonetes 4x4.

27 Corpo docente e técnico-administrativo necessário para funcionamento do curso:

Tabela 3 – Corpo docente atuante no curso

Área	Carga horária
Enologia	60 horas

Parte 3 (autorização da oferta)

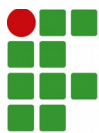
28 Justificativa para oferta neste Campus:

O município de Urupema-SC está localizado na serra catarinense, região onde tem crescido o cultivo da uva e produção de vinhos de altitude. Segundo dados do IBGE (2016), a produção de uva no município de Urupema atingiu cerca de 51 toneladas, em 17 hectares, sendo o valor da produção da ordem de 128 mil reais. Os demais municípios da região de Urupema, a saber: São Joaquim, Urubici, Rio Rufino e Paineal produziram, juntos, 1338 toneladas de uva. De acordo com informações da Secretaria de Turismo do governo de Santa Catarina, a região conta com mais de 10 vinícolas, que representam oportunidade de trabalho e geração de renda para os egressos do curso.

A vitivinicultura é, portanto, um setor considerável na economia desses municípios, oferecendo oportunidade de emprego e renda para a população. Neste sentido, torna-se necessária a qualificação de trabalhadores que possam contribuir com as atividades ligadas à produção de vinhos.

29 Itinerário formativo no contexto da oferta/campus:

O IFSC Campus Urupema oferta cursos nos eixos de Produção Alimentícia e Recursos Naturais, como Técnico em Fruticultura, Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia e de Tecnologia em Alimentos. Portanto o curso proposto está articulado com o eixo de Produção Alimentícia oportunizando conhecimento técnico sobre a enologia para estudantes e demais agentes envolvidos com a vitivinicultura e



tecnologia de alimentos da Serra Catarinense.

30 Frequência da oferta:

Conforme demanda.

31. Periodicidade das aulas:

Um encontro por semana.

32 Local das aulas:

IFSC - Câmpus Urupema

33 Turno de funcionamento, turmas e número de vagas:

Tabela 4 – Funcionamento do curso FIC Enologia

Semestre letivo	Turno	Turmas	Vagas	Total de vagas
1º Semestre/2018	Diurno ou Noturno	Única	20	20

O Curso FIC em Enologia tem previsto em suas unidades curriculares diversas atividades práticas, as quais serão realizadas nos laboratórios de microvinificação e de análise sensorial de vinhos. Para o bom desempenho das atividades nos laboratórios e considerando o número de cabines para análise sensorial serão ofertadas 20 vagas.

34 Público-alvo na cidade/região:

Agricultores, técnicos, estudantes de curso técnico, graduação e pós-graduação e público em geral, interessados na produção de vinho.

35 Pré-requisito de acesso ao curso:

Ser alfabetizado e ter idade mínima de 16 anos ou completar até a data de matrícula. A seleção será realizada por meio de sorteio público.

36 Forma de ingresso:

Sorteio.

37 Caso a opção escolhida seja análise socioeconômico, deseja acrescentar alguma questão específica ao questionário socioeconômico?

Não se aplica.

38 Corpo docente que atuará no curso:

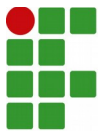


Tabela 5 – Corpo docente disponível para o curso

Nome	Área
Carolina Pretto Panceri	Professora de Enologia
Mariana de Vasconcelos Dullius	Professora de Enologia

39 Referências:

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICAS. **Produção Agrícola Municipal 2015**. Rio de Janeiro, 2016. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/periodicos/66/pam_2015_v42_br.pdf>. Acesso em: 06 dez 2016.

MELO, L. M. R. de. **Vitivinicultura brasileira: panorama 2015**. Bento Gonçalves: Embrapa, 2016. (Comunicado técnico 191). Disponível em: <<https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1060511/vitivinicultura-brasileira-panorama-2015>>. Acesso em: 08 set 2017.

SÍNTESE ANUAL DA AGRICULTURA DE SANTA CATARINA, 2015-2016. Disponível em: <http://docweb.epagri.sc.gov.br/website_cepa/publicacoes/Sintese_2016.pdf>. Acesso em: 08 set 2017.