

**RESOLUÇÃO CEPE/IFSC Nº 31, DE 13 DE MAIO DE 2021.**

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 de 29 de dezembro de 2008, no uso das atribuições que lhe foram conferidas pelo artigo 9º do Regimento Interno do Colegiado de Ensino, Pesquisa e Extensão do Instituto Federal de Santa Catarina - Resolução CONSUP nº 27 de 8 de setembro de 2020, pela competência delegada ao CEPE pelo Conselho Superior através da Resolução CONSUP nº 17 de 17 de maio de 2012, e de acordo com as atribuições do CEPE previstas no artigo 12 do Regimento Geral do Instituto Federal de Santa Catarina Resolução CONSUP nº 54 de 5 de novembro de 2010;

Considerando a apreciação pelo Colegiado de Ensino, Pesquisa e Extensão – CEPE na Reunião Ordinária do dia 13 de maio de 2021;

**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	EaD	Criação	Processamento de Uva para Suco	40 h	40	40	Conforme demanda

Art. 2º Esta resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Florianópolis, 13 de maio de 2021.

**LUIZ OTÁVIO CABRAL**  
Presidente do CEPE do IFSC

(Autorizado conforme despacho no documento nº 23292.005139/2021-85)



## Formulário de Aprovação de Curso e Autorização da Oferta

# PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

## Formação Continuada em Processamento de Uva para Suco

### PARTE 1 – IDENTIFICAÇÃO

#### I – DADOS DA INSTITUIÇÃO

##### Instituto Federal de Santa Catarina – IFSC

Instituído pela Lei n 11.892 de 29 de dezembro de 2008.

Reitoria: Rua 14 de Julho, 150 – Coqueiros – Florianópolis – Santa Catarina – Brasil – CEP 88.075-010 Fone: +55 (48) 3877-9000 – CNPJ: 11.402.887/0001-60

#### II – DADOS DO CÂMPUS PROPONENTE

##### 1. Câmpus:

Urupema

##### 2. Endereço e Telefone do Câmpus:

Endereço: Rua do Conhecimento, s/n, centro, Urupema, SC, CEP 88625-000;

CNPJ: 11.402.887/0001-60

Telefone do Câmpus: (49) 32363100

##### 2.1. Complemento:

Não se aplica

##### 2.2. Departamento:

Departamento de Ensino, Pesquisa e Extensão

#### III – DADOS DOS RESPONSÁVEIS PELO PPC

##### 3. Chefe DEPE:

Carolina Pretto Panceri, [carolina.panceri@ifsc.edu.br](mailto:carolina.panceri@ifsc.edu.br), (49) 3236 3115

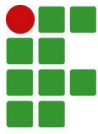
##### 4. Nome do (s) responsável (is) pelo PPC e contatos:

Adrielen Tamiris Canossa, [adrielen.canossa@ifsc.edu.br](mailto:adrielen.canossa@ifsc.edu.br), (49) 32363100

Carolina Pretto Panceri, [carolina.panceri@ifsc.edu.br](mailto:carolina.panceri@ifsc.edu.br), (49) 32363115

##### 5. Aprovação no Câmpus:

Resolução do Colegiado do Câmpus Urupema n° 08, de 10 de fevereiro de 2021.



## PARTE 2 – PPC

### IV – DADOS DO CURSO

**6. Nome do curso:**

Formação Continuada em Processamento de Uva para Suco

**7. Eixo tecnológico:**

Produção Alimentícia

**8. Modalidade:**

A distância (EaD)

**9. Carga horária total do curso:**

40 horas

**10. Regime de matrícula:**

Matrícula seriada

**11. Forma de ingresso:**

O ingresso nos cursos FIC poderão ocorrer por meio de análise socioeconômica, sorteio ou prova, a ser definido no edital de ingresso do IFSC.

**12. Objetivos do curso:**

Geral:

Desenvolver habilidades para elaboração de suco de uva em agroindústrias e empreendimentos vitivinícolas.

Específicos:

- Qualificar estudantes para seleção de uvas para elaboração de suco de uva;
- Oferecer conhecimento acerca de processos tecnológicos para elaboração de suco de uva;
- Promover conhecimentos acerca da legislação brasileira do suco de uva;
- Capacitar novos produtores para análises de controle de qualidade do suco de uva;

**13. Perfil profissional do egresso:**

O profissional capacitado para atuar no processamento do suco de uva desde a seleção da matéria prima até o envase do produto.

**14. Competências gerais do egresso:**

- Conhecer os diferentes tipos de matérias primas e formas de utilização;
- Gerenciar o estabelecimento produtor quanto a organização, limpeza, cuidados com o processo de recebimento da uva até o envase do suco;
- Elaborar sucos de uva de acordo com os parâmetros da legislação brasileira;
- Controlar o processo por meio de parâmetros analíticos de qualidade;



### 15. Áreas/campo de atuação do egresso:

O egresso deste curso estará apto a atuar em indústrias de pequeno, médio ou grande porte; estabelecimentos produtores de suco de uva; agroindústrias familiares; propriedades rurais; órgãos públicos, entre outros estabelecimentos relacionados ao processamento de uva, para suco.

### 16. Certificação do Egresso:

Produtor (a) de suco de uva.

## V – ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

### 17. Matriz curricular:

Componente Curricular	CH Ead	CH Total
Seleção e maturação de uvas para suco	20	20
Processamento da uva para suco	20	20
<b>Carga Horária Total</b>		<b>40</b>

### 18. Componentes curriculares:

Unidade Curricular: Seleção e maturação de uvas para suco	CH Total*: 20	Semestre: 1
CH EaD*: 20	CH Laboratório*: 0	
<b>Objetivos:</b> O objetivo desta Unidade Curricular é habilitar o aluno para atuar na seleção de uva para produção de suco; conhecer as diferentes variedades de uva utilizadas para suco, suas formas de cultivo e seu impacto no suco de uva produzido; bem como capacitar para a colheita da uva destinada ao processamento.		
<b>Conteúdos:</b> Noções de viticultura. Principais variedades de uva para produção de suco. Formas de cultivo de uvas para suco. Noções de maturação de uva. Cuidados operacionais na colheita e transporte da uva para processamento de suco.		
<b>Metodologia de Abordagem:</b> Os conteúdos serão expostos e discutidos através de diferentes ferramentas do ensino a distância, em um Ambiente Virtual de Ensino e Aprendizagem (AVEA), mediante a utilização da plataforma Moodle. Os conteúdos serão repassados por meio de tópicos de estudo com textos, documentos técnicos, videoaulas, livro, entre outros recursos disponível no Moodle. As atividades de aprendizagem serão compostas de estudos dirigidos, questionários dissertativos e/ou objetivos, fóruns de discussão, enquetes, wiki, estudos de caso, entre outros, as quais serão utilizadas para o monitoramento ao longo da Unidade Curricular.		
<b>Bibliografia Básica:</b> GIOVANNINI, E. <b>Manual de Viticultura</b> . Porto Alegre: Bookman, 2014. RITSCHER, P. S.; SEBEN, S. de S. <b>Embrapa Uva e Vinho: novas cultivares brasileiras de uva</b> . -- Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2010. 64 p.: il. Disponível em: <a href="https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/147382/1/Livro-Patricia-Final-1.pdf">https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/147382/1/Livro-Patricia-Final-1.pdf</a> ; Acesso em 28		



abr 2021.

**Bibliografia Complementar:**

REYNIER, A. **Manual de viticultura**. Publicações Europa-América, Portugal, 2012. 497p.  
RITSCHHEL, P. et al. **A Viticultura e a Agroindústria de Suco de Uvas Americanas em um Mercado em Crescimento**. *Territoires du vin* [Online], v. 9, 2018. Disponível em <http://preo.u-bourgogne.fr/territoiresduvin/index.php?id=1678> Acesso em 28 abr 2021.

<b>Unidade Curricular:</b> Processamento da uva para suco	<b>CH Total:</b> 20	<b>Semestre:</b> 1
<b>CH EaD*:</b> 20	<b>CH Laboratório*:</b> 0	
<b>Objetivos:</b> Capacitar o produtor quanto aos parâmetros analíticos de qualidade de uva; desenvolver habilidades para tratamentos térmicos e enzimáticos da uva; reconhecer formas de extração e estabilização de suco; assegurar processos de pasteurização e conservação; aprender formas de envase e oferecimento do suco à comercialização.		
<b>Conteúdos:</b> Panorama do suco de uva; Tipos de suco de uva segundo legislação; Processos de análises químicas básicas; elaboração; processos de extração; pasteurização e tratamentos térmicos; conservação e envase de suco de uva.		
<b>Metodologia de Abordagem:</b> A disciplina será conduzida na forma expositiva teórica, mediante o uso da plataforma Moodle. Os conteúdos serão abordados na forma de tópicos de estudo através videoconferências, videoaulas, chat, fórum de discussão, livro virtual entre outras ferramentas disponíveis no AVEA. Além disso, também haverá atividades para fixação do conhecimento mediante estudos dirigidos, mapas conceituais, vídeos, questionários (dissertativos e objetivos), entre outros. O aprendizado será monitorado através de avaliações diagnósticas e somativas através de ferramentas virtuais disponíveis no Moodle distribuídas ao longo da unidade curricular.		
<b>Bibliografia Básica:</b> RIZZON, L. A.; MENEGUZZO, J. <b>Suco de uva</b> . Brasília, DF: EMBRAPA Informação Tecnológica, 2007. 45 p. Disponível em: <a href="https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/542040/suco-de-uva">https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/542040/suco-de-uva</a> . Acesso em 28 abr 2021. AQUARONE, E. et al. (coord.). <b>Biotecnologia industrial: biotecnologia na produção de alimentos</b> . São Paulo: Blucher, 2013. v. 4.		
<b>Bibliografia Complementar:</b> MCLELLAN M.R., RACE E.J. <b>Grape juice processing</b> . In: Ashurst P.R. (eds) <i>Production and Packaging of Non-Carbonated Fruit Juices and Fruit Beverages</i> . Springer, Boston, MA. 1999. <a href="https://doi.org/10.1007/978-1-4757-6296-9_3">https://doi.org/10.1007/978-1-4757-6296-9_3</a> . Disponível em: <a href="https://www.researchgate.net/publication/280946134_Grape_Juice_Processing#fullTextFileContent">https://www.researchgate.net/publication/280946134_Grape_Juice_Processing#fullTextFileContent</a> . Acesso em 28 abr 2021. GUERRA, C.C. <b>Sistema para Elaboração de Suco de Uva Integral em Pequenos Volumes: Suquificador Integral</b> . – Bento Gonçalves, RS: Embrapa Uva e Vinho, 2016. 32 p. : il. color. -- (Documentos, 96). Disponível em: <a href="https://core.ac.uk/download/pdf/33890945.pdf">https://core.ac.uk/download/pdf/33890945.pdf</a> . Acesso em 28 abr 2021.		

(\*) CH – Carga horária EaD, se houver.

(\*) CH – Carga horária total da unidade curricular em horas.

(\*) CH Laboratório – Carga horária destinada as atividades que necessitam de divisão de turma, se houver.



### **19. Certificações intermediárias:**

Não se aplica.

## **VI – METODOLOGIA E AVALIAÇÃO**

### **20. Metodologia de desenvolvimento pedagógico do curso:**

A metodologia de desenvolvimento pedagógico permitirá a construção do pensamento crítico do aluno em tomar decisões frente aos desafios da vida profissional. Para tanto, o curso será desenvolvido na modalidade a distância por meio de tópicos de estudos com textos, documentos técnicos e videoaulas sobre processamento de uva para suco. Além disso, momentos síncronos de web conferências podem ser propostos para exposição e discussão dos conteúdos. Nas primeiras horas de estudo serão abordados os temas relativos a unidade curricular de Seleção e maturação de uvas para suco e posteriormente entra-se na unidade curricular de Processamento da uva para suco. Para fixação do conteúdo e verificação do ensino, serão disponibilizadas atividades no ambiente virtual ao longo das unidades curriculares.

Os professores do curso realizarão as atividades de tutoria a distância. Durante estas atividades, a interação entre professores e alunos será realizada por meio do Moodle, com auxílio de fóruns e tópicos de discussão, entre outros componentes. O professor da unidade curricular organizará as atividades letivas, exercícios e atividades práticas, chats, fóruns de discussão e avaliações. Como tutores a distância, os professores também acompanharão o desempenho discente ao longo das atividades no Moodle.

### **21. Avaliação da aprendizagem:**

No decorrer do curso, para verificação de aprendizagem, serão aplicados testes avaliativos individuais, conforme Regulamento Didático Pedagógico (RDP) do IFSC - Resolução Nº 41 de 20 de novembro de 2014. Também será considerada a participação do aluno em discussões, e no atendimento aos prazos estipulados. Além disso, também serão levados em consideração as competências e habilidades adquiridas pelo estudante ao longo do curso, dificuldades e interesse.

As avaliações terão sua nota registrada pelo professor em formato de números inteiros compreendidos de 0 (zero) a 10 (dez). Os critérios para correção das atividades, serão baseados na adequação ao tema, exatidão e atualização dos conteúdos, abrangência, riqueza e pertinência dos aspectos apresentados e estrutura dissertativa.

Os alunos poderão realizar novas atividades para recuperação de estudos, de forma a promover e integrar o processo de aprendizagem, propostas de maneira diversificada no AVEA a fim de garantir a recuperação dos conteúdos.

Para o aluno ser aprovado, deverá participar de no mínimo 75 % (setenta e cinco por cento) da carga horária de cada unidade curricular e atingir no mínimo a nota 6 (seis) de média nas atividades avaliativas.

### **22. Critérios de aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores:**

Não se aplica.

### **23. Atendimento ao Discente:**



Os alunos serão atendidos a distância, através dos contatos estabelecidos por e-mail ou via Moodle. O horário de atendimento ao discente é pré-estabelecido pelo professor no início de cada unidade curricular, conforme plano de ensino.

Está à disposição do discente um setor de biblioteca para atendimento relacionado a empréstimo, consulta, reserva de obras de estudo. O sistema integrado de bibliotecas também permite ao estudante acesso ao acervo virtual via sistema acadêmico (SIGAA). O Câmpus Urupema conta também com laboratório de informática que em horários agendados está disponível para as atividades de ensino do curso bem como pesquisa, comunicação, digitação de documentos, acesso ao Moodle, etc.

É assegurado aos estudantes público-alvo da Educação Especial o Atendimento Educacional Especializado (AEE), que terá por objetivo identificar, elaborar e organizar recursos pedagógicos acessíveis e recursos de Tecnologia Assistida que contribuam com a minimização das barreiras físicas, atitudinais, educacionais, comunicacionais e outras que possam interferir na plena participação nas atividades educacionais e sociais.

#### **24. Atividade em EaD:**

O curso de Formação Inicial e Continuada em Processamento de Uva para Suco será oferecido integralmente à distância, em suas 40 horas que compõem o curso. Para o curso, serão oferecidos materiais complementares de suporte para aprendizagem, que integram documentos, artigos, vídeos, além do acesso ao AVEA e sistema acadêmico (SIGAA). Poderão haver atividades síncronas, conforme Plano de Ensino, nas quais professores e alunos interagem em tempo real por meio de videochamada, chat, fórum de discussão, etc. As atividades avaliativas definirão a aptidão do aluno e devem obedecer aos prazos estipulados pelo professor.

#### **25. Equipe multidisciplinar:**

A equipe multidisciplinar do curso é composta por professores da área da Enologia, envolvidos diretamente com as subáreas de Vinificações. Derivados da Uva e do Vinho e Operações pré e pós-fermentativas do IFSC Câmpus Urupema. A concepção, o desenho educacional e à produção de materiais do curso EAD conta com o apoio do Centro de Referência em Formação e Educação a Distância (Cerfead), quando solicitado, com auxílio do Núcleo de Educação a Distância e da equipe pedagógica do Câmpus, conforme artigo 9º da Resolução CEPE/IFSC nº 4/2017.

Além disso, a equipe da Coordenadoria Pedagógica do Câmpus de Urupema estará envolvida com questões que envolvam assuntos educacionais que poderão auxiliar os discentes no decorrer do curso, mesmo que na modalidade a distância.

##### **25.1. Atividades de tutoria:**

As atividades de tutoria serão desenvolvidas pelos professores responsáveis das unidades curriculares que compõem o curso. No ambiente virtual de aprendizagem serão oferecidos todos recursos necessários para o exercício da docência, em uma sala de aula virtual. A tutoria prevê elaborar os materiais didáticos que permitam aprendizagem; exercer as atividades de docência das respectivas unidades curriculares; coordenar as atividades no fórum e sala virtual; esclarecer e sanar dúvidas dos alunos em horário de aula e extraclasse; recomendar pesquisas e materiais para leitura; promover a discussão, interação e debates entre os alunos;



Utilizar os recursos tecnológicos disponíveis para interação com os alunos; avaliar os estudantes e o processo de aprendizagem bem como de ensino; orientar os estudantes no uso das tecnologias do ensino a distância; promover o ensino e a educação a distância; verificar e acompanhar a frequência e participação dos alunos.

### **25.2. Material didático institucional:**

O material didático poderá facilitar a construção do conhecimento por ser um fio condutor no processo de ensino-aprendizagem. O material contribuirá com o ensino através do desenvolvimento de habilidades e competências específicas e será elaborado de acordo com o Projeto Pedagógico do Curso, o qual engloba a abordagem do conteúdo específico da área, contemplando bibliografias básicas, complementares e mapas mentais. Será desenvolvido pelos professores da área técnica, os quais também são responsáveis por desenvolver os conteúdos e ministrar as disciplinas.

O material didático para o curso consistirá em livros digitais no formato PDF, com a síntese dos assuntos abordados para posterior consulta, onde também será possível verificar imagens, esquemas, tabelas, curiosidades e mapas mentais acerca dos conteúdos. Além disso, também farão parte do conjunto de materiais didáticos, artigos científicos, videoaulas contendo explicações do professor e também vídeos externos que serão indexados no AVEA para o melhor entendimento da turma.

### **25.3. Mecanismos de interação entre docentes, tutores e estudantes:**

As estratégias de interação e comunicação entre docentes/tutores e estudantes poderão ser implementadas de forma síncrona e assíncrona, principalmente através da plataforma Moodle, onde será possível visualizar os conteúdos de forma expositiva e dialogada por meio de videoaulas. Também, no AVEA será possível participar de discussões através do fórum, debates e chat, onde a comunicação poderá ser realizada em tempo real entre o professor/tutor e o aluno. Todas essas interações oportunizam novas competências, habilidades, formas de ser e fazer discente e docente e servem de motivação para os alunos.

No início do curso, será disponibilizado um plano de estudo com orientações, sugestões de organização de estudos, como utilizar a plataforma e como podem ser realizados os contatos e interações entre professor/tutor e aluno.

## **PARTE 3 – AUTORIZAÇÃO DA OFERTA**

### **VII – OFERTA NO CÂMPUS**

#### **26. Justificativa para oferta neste Câmpus:**

A Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, vinculada ao Ministério da Educação foi instituída pela Lei 11.892/2008. Entre os Institutos Federais do Brasil, o Instituto Federal de Santa Catarina possui como missão, de acordo com o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), “promover a inclusão e formar cidadãos, por meio da educação profissional, científica e tecnológica, gerando, difundindo e aplicando conhecimento e inovação, contribuindo para o desenvolvimento socioeconômico e cultural” (IFSC, 2020).

O município de Urupema, município da Serra Catarinense que acolhe o Instituto Federal de Santa Catarina (IFSC) Câmpus Urupema, desde 2010, possui 2.465 habitantes, densidade





demográfica de 12,6 hab/km<sup>2</sup> e uma área territorial de 350,472 km<sup>2</sup> (IBGE, 2020). O município é o mais frio do Brasil, considerado, segundo a classificação de Koppen, clima do tipo Cfb – Temperado Marítimo Úmido, com inverno rigoroso e verões brandos, e localiza-se a 1400 metros acima do nível do mar o que favorece o cultivo de frutíferas de clima temperado. Possui 5 comunidades rurais: Cedro, Cedrinho, Bossoroca, Marmeleiro e Rio dos Touros que compõem a economia do município baseado na agricultura e pecuária. Entre as atividades agrícolas destacam-se a cultura da maçã e da uva, esta última, com média de produção de 6 mil toneladas por hectare, o que resulta, em média, 102 toneladas produzidas no ano (IBGE, 2020). Sua localização é rodeada pelos municípios de São Joaquim, Rio Rufino, Bocaina do Sul, Painel, Lages e Urubici.

Devido ao potencial na área vitivinícola, apesar de ser uma região cuja esta atividade é recente, o IFSC Câmpus Urupema contribui para o desenvolvimento oferecendo cursos de graduação e pós-graduação na área de Viticultura e Enologia. Possui professores capacitados na área, laboratórios equipados para análises de bebidas e microvinificação e áreas experimentais vitícolas, nas quais são desenvolvidas atividades de pesquisa, ensino e extensão. Devido a isso, o IFSC Câmpus Urupema é visto como referência pela comunidade, tanto a nível regional e estadual, por ser a única instituição de ensino a oferecer o curso de Viticultura e Enologia do Estado, com ensino público, gratuito e de qualidade.

No Brasil a viticultura apresenta características regionais distintas, com particularidades no ciclo de produção, época de colheita, cultivares, tratos culturais, tipo de produto e foco de mercado (MELLO, MACHADO, 2020). É representada em sua grande maioria pela região Sul do Brasil, que cultiva em cerca de 75 mil hectares e produz aproximadamente 1,6 milhões de toneladas de uva no ano de 2018 (IBGE, 2019). Embora o estado do Rio Grande do Sul seja o principal produtor vitivinícola brasileiro, a vitivinicultura catarinense também vem conquistando forte espaço no cenário nacional, principalmente, nas zonas acima de 900 metros ao nível do mar (regiões de elevada altitude no Estado de Santa Catarina) (MALINOVSKI, 2013).

Pode ser segmentada em dois grandes grupos: uva para consumo *in natura* e a uva para o processamento (elaboração de suco de uva e vinhos) (MELLO, MACHADO, 2020). Dentre os derivados de uvas, o vinho de mesa ainda é o maior expoente. Porém, as uvas americanas e híbridas têm outras utilizações, com uma tendência de mercado de conversão da produção de vinhos de mesa para produção de sucos (WURZ, et al., 2020). Santa Catarina possui atualmente uma área implantada de aproximadamente quatro mil hectares e uma produção de cerca de 59,5 mil toneladas de uva colhidos (MELLO; MACHADO 2020) ocupando a sexta colocação entre os estados produtores do Brasil.

O suco de uva possui inúmeras propriedades nutracêuticas, auxilia na perda de peso (COSTA, et al., 2020), reduz perfil lipídico e estresse oxidativo (GONÇALVES, et al., 2018) entre outros benefícios como redução do colesterol e prevenção de doenças como câncer, Alzheimer e Parkinson. Essas propriedades, fazem do suco um importante produto funcional, o que fez aumentar o consumo desta bebida. A produção de suco de uva (integral mais concentrado) foi de 184,54 milhões de litros (MELLO; MACHADO 2020).

Embora a região da Serra Catarinense seja recente na viticultura, existem trabalhos que demonstram o potencial no cultivo e na produção de suco de uva (WURZ, et al., 2020; CANOSSA, et al., 2017). A produção de suco de uva tem sido uma alternativa para sustentar a viticultura no país (COSTA, et al., 2019).



Considerando o exposto, justifica-se a oferta do curso de formação continuada e Processamento de Uva para Suco, a fim de atender o arranjo produtivo local onde o IFSC Câmpus Urupema está inserido. Além disso, também capacita estudantes e egressos da área de enologia e a oportunidade de pequenos produtores aprimorarem seus conhecimentos na área de produção de suco.

### Referências:

BORGHEZAN, M., VILLAR, L.; DA SILVA, T.C.; CANTON, M. Phenology and vegetative growth in a new production region of grapevine: case study in São Joaquim, Santa Catarina, Southern Brazil. *Open Journal of Ecology*, v. 4, p. 321-335, 2014.

CANOSSA, A.T.; REINERH, J.; DE BEM, B.P.; ALLEBRANDT, R.; WURZ, D.A.; *Kretzschmar, A.A.* Composição química e análise sensorial do suco de uva elaborado com três variedades cultivadas em Lages – Santa Catarina. *Revista da Jornada da pós-graduação e pesquisa – Congrega Urcamp.*, v. 14, p. 972-981, 2017.

COSTA, P.C. ; BLEMBEEL, A. S. ; WOHLENBERG, M. ; GABARDO, T. ; DOS SANTOS LACERDA, DENISE ; GONCALVES KNEIB, LUCIANA ; MELLO, ALEXANDRE ; COSTA, L. P. ; RODRIGUES, ADRIANA ; CASALI, V. ; FUNCHAL, CLÁUDIA ; DANI, C. . Daily Grape Juice Consumption Promotes Weight Loss, Improved Stability and Reduced the DNA Damage in the Elderly. *INTERNATIONAL JOURNAL OF NUTRITION*, v. 6, p. 1-19, 2020.

COSTA, V.B.; DE ANDRADE, S.B. ; LEMOS, P.L.P.K. ; BENDER, A. ; GOULART, C. ; HERTER, F.G.. Physico-chemical aspects of grape juices produced in the region of Campanha Gaucha, RS, Brazil (Southern Brazil). *BIO WEB OF CONFERENCES*. v. 12, p. 01018, issn: 21174458, 2019.

GONÇALVES, LUCIANA ; BORTOLATO, GABRIELLI ; DARIO BRACCINI NETO, RUBEN ; ROCHA FRUSCIANTE, MARINA ; Funchal, Claudia ; Dani, Caroline . Grape Juice Consumption with or without High Fat Diet during Pregnancy Reduced the Weight Gain and Improved Lipid Profile and Oxidative Stress Levels in Liver and Serum from Wistar Rats. *BEVERAGES*, v. 4, p. 78-92, 2018.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE) Cidades e estados. 2020. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/sc/urupema.html>. Acesso em 15 de outubro de 2020.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, Levantamento Sistemático da Produção Agrícola 2019. Área plantada, área colhida, quantidade produzida, rendimento médio e valor da produção das lavouras temporárias e permanentes. Disponível em: <<https://sidra.ibge.gov.br/tabela/5457#notas-tabela>>Acesso em 16 de novembro de 2020.

INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA (IFSC). O IFSC: Missão, visão e valores. Disponível em: <https://www.ifsc.edu.br/missao-visao-e-valores>. Acesso em 15 de novembro de 2020.

MALINOVSKI, L. I. Comportamento viti-enológico da videira (*vitis vinifera* L.) de variedades autóctones italianas na região dos Campos de Palmas em Água Doce – SC – Brasil. Tese de doutorado. Centro de Ciências Agrárias UFSC, Florianópolis, SC, 2013.

MARCON FILHO, J.L. Sistemas de condução na produção de uvas viníferas e composição química e aromática de vinhos da região de altitude de Santa Catarina. (Tese de Doutorado em Produção Vegetal) Universidade do Estado de Santa Catarina, Lages, 2016, 201 p.

MELLO, L.M.R; MACHADO, C.A.E. Vitivinicultura brasileira: panorama 2019. Comunicado Técnico 214, Embrapa Uva e Vinho, 21 p. Julho 2020.



WURZ, D.; MARCON FILHO, J.L.; CANOSSA, A.T.; REINERH, J.; RUFATO, L.; ALLEBRANDT, R.; DE BEM, B.P.; BRIGHENTI, A.F. Potencial do cultivo de videiras destinadas a elaboração de suco de uva em Lages, Planalto Sul de Santa Catarina. Rev. Elet. Cient. da UERGS. v. 6, n. 03, p. 176-183. 2020.

### **27. Itinerário formativo no contexto da oferta/câmpus:**

O IFSC Câmpus Urupema atua na área de Produção Alimentícia, oferecendo cursos de nível superior tecnológico como Tecnologia em Alimentos e Tecnologia em Viticultura e Enologia. Além disso, também oferece cursos de pós-graduação como a Especialização em Tecnologia de Bebidas Alcoólicas, curso técnico em Viticultura e Enologia, além de outros cursos de Formação Inicial e Continuada (FICs) voltados para produção e manipulação de alimentos e bebidas. Este curso, portanto, está articulado com a área de Produção Alimentícia e tem por objetivo oferecer conhecimentos sobre processamento da uva para suco, agregando conhecimentos para os egressos do curso e demais profissionais relacionados a área.

### **28. Público-alvo na cidade/região:**

O curso é destinado às pessoas alfabetizadas, com interesse em aperfeiçoar e adquirir conhecimentos na área de processamento de suco, simpatizantes da área de estudo, produtores de uva e outras frutas, produtores de bebidas, futuros produtores de sucos de uva, agricultores, trabalhadores e simpatizantes da área de alimentos, estudantes da área de bebidas e alimentos, público em geral, desde que maiores de 16 anos, com ensino fundamental completo.

### **29. Início da oferta:**

2021/2

### **30. Frequência da oferta:**

O curso será ofertado uma vez ao ano e/ou conforme a demanda.

### **31. Periodicidade das aulas:**

A periodicidade das aulas será definida conforme calendário institucional e cronograma divulgado no edital de ingresso.

### **32. Local das aulas:**

Os alunos matriculados participarão de estudos no ambiente virtual de ensino e aprendizagem.

### **33. Turno de funcionamento, turmas e número de vagas:**

<b>Semestre letivo</b>	<b>Turmas</b>	<b>Turno</b>	<b>Vagas</b>	<b>Total de Vagas</b>
2021/2	Única	EaD	40	40



#### 34. Pré-requisito de acesso ao curso:

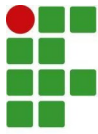
Ser alfabetizado e ter idade mínima de 16 anos ou completar até a data de matrícula. A seleção será realizada por meio de sorteio público.

#### 35. Instalações e equipamentos:

A infraestrutura para oferta e execução do curso depende de tecnologia da informação e comunicação e plataforma virtual de aprendizagem. Para isso o Câmpus Urupema conta com o Núcleo de Ensino a Distância e Laboratório de Informática. Conforme descrição nos quadros a seguir:

Laboratório de Informática		
Área total (m <sup>2</sup> ): 45	Número de alunos atendidos: 24	Normas de funcionamento: POP interno e Resolução n° 8 Colegiado do Câmpus Urupema de 22 de junho de 2017
Acesso a internet: ( X )WiFi ( X ) Cabo ( )Não	Projektor Multimídia e Tela de Projeção Fixo: ( X ) Sim ( ) Não	
Iluminação: ( X ) Natural ( X ) Artificial	Ventilação: ( X )Natural ( X ) Climatizado	
Lista de equipamentos	Quantidade (un.)	Descrição
	24	Microcomputadores, com leitor e gravador de DVD e CD, mouse e teclado; 24 Monitores de vídeo marca DELL 19 polegadas LCD; 24 Cadeiras Giratória, com rodízios, estofada em espuma de poliuretano injetado; 24 Mesa para computador (800x680x750)mm.

Núcleo de Ensino à Distância		
Área total (m <sup>2</sup> ): 12,3	Número de alunos atendidos: 2	Normas de Funcionamento: Resolução n° 8 Colegiado do Câmpus Urupema de 22 de junho de 2017
Acesso a internet: ( X )WiFi ( )Cabo ( )Não	Projektor Multimídia e Tela de Projeção Fixo: ( ) Sim ( X ) Não	
Iluminação: (X) Natural (X) Artificial	Ventilação: ( X )Natural ( X ) Climatizado	
Lista de Equipamentos	Quantidade (un.)	Descrição
	7	Samsung ultrabook; Microcomputador Pessoal Tipo Ultrabook OS: Windows 8 (64bits),\r\n CPU: Intel CoreI73517U(1,90 GHZ, 4 MB L3 Cache)\r\n LCD: 13.3" LED HD 16:9Anti- Reflexivo\r\n Memória Víde: Compartilhado\r\n Memória: 4GB\r\n HDD: 500 GB 8 – ATA + 24 GB i88D Express Cache\r\nODD: Não Possui\r\n Conexão Ethernet: 1 GBLAN \r\n ConexãoWireless: 802,11 sbgm + Bluetooth 4.0\r\n Cor Painel LCD: Prata\r\n Cor Painel Teclado: Prata.



	2	Mesa de Trabalho.
	2	Cadeiras estofadas giratórias.
	1	Câmera para Videoconferência; Estação de videoconferência; Sistema de videoconferência que contenha minimamente as seguintes características: Possuir câmera, codec, microfone, controle remoto, e TV led 40.
	1	Microfone para Videoconferência Estação de videoconferência; Sistema de videoconferência que contenha minimamente as seguintes características: Possuir câmera, codec, microfone, controle remoto, e TV led 40.
	1	Quadro branco medindo: 120x300cm (AxL), confeccionado em laminado melamínico branco brilhante, com 14mm (estrutura) e 17mm (espessura).

### 36. Corpo docente e técnico-administrativo necessário para funcionamento do curso:

DOCENTE		
Nome	Área	Regime de Trabalho
Adrielen Tamiris Canossa	Enologia/Gastronomia	40h
Carolina Pretto Panceri	Enologia	40h D.E.
Mariana de Vasconcellos Dullius	Enologia	40h D.E.

TÉCNICO ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO	
Nome	Cargo
Raquel Franciscatti dos Reis	Coordenadoria de Cursos de Formação Inicial e Continuada
Camila Koerich Espíndola	Técnico em Assuntos Educacionais
Jefferson Dutra Liczkoski	Assistente em Administração
Amanda dos Santos Santiago	Assistente de Alunos
Priscila Nunes	Pedagoga
Maria Cláudia Gazola	Psicóloga
Maria Isabel da Silva	Bibliotecária