



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SUL-RIO-
GRANDENSE
CAMPUS PELOTAS-VISCONDE DA GRAÇA

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA

Início: 2011/1

Sumário

1 DENOMINAÇÃO	4
2 VIGÊNCIA	4
3 JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS	4
3.1 Apresentação	4
3.2 Justificativa	5
3.3 Objetivos	8
4 PÚBLICO ALVO E REQUISITOS DE ACESSO.....	9
5 REGIME DE MATRÍCULA	9
6 DURAÇÃO	9
7 TÍTULO	10
8 PERFIL PROFISSIONAL E CAMPO DE ATUAÇÃO	10
8.1 Perfil profissional.....	10
8.1.1 Competências profissionais.....	11
8.2 Campo de atuação.....	12
9 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR.....	13
9.1 Princípios metodológicos	13
9.2 Prática profissional	14
9.2.1 Estágio profissional supervisionado	14
9.2.2 Estágio não obrigatório	15
9.3 Atividades Complementares	16
9.4 Trabalho de Conclusão de Curso	16
9.5 Matriz curricular	17
.....	19
9.6 Matriz de disciplinas eletivas	21
9.7 Matriz de disciplinas optativas.....	21
9.8 Matriz de pré-requisitos.....	21
9.9 Matriz de disciplinas equivalentes	21
9.10 Matriz de componentes curriculares a distância	21
9.11 Disciplinas, ementas, conteúdos e bibliografias	21
9.12 Flexibilidade curricular	21
9.13 Política de formação integral do estudante	22
9.14 Políticas de apoio ao estudante	24
9.15 Formas de implementação das políticas de ensino, pesquisa e extensão.....	25

9.16 Política de Inclusão e Acessibilidade do Estudante.....	25
10 CRITÉRIOS PARA VALIDAÇÃO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS PROFISSIONAIS ANTERIORES	27
11 PRINCÍPIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO.....	28
11.1 Avaliação da aprendizagem dos estudantes	28
11.2 Procedimentos de avaliação do Projeto Pedagógico de Curso.....	29
12 FUNCIONAMENTO DAS INSTÂNCIAS DE DELIBERAÇÃO E DISCUSSÃO.....	30
13 PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO.....	31
13.1 Pessoal docente e supervisão pedagógica.....	31
13.2 Pessoal técnico-administrativo	36
14 INFRAESTRUTURA	38
14.1 Instalações e Equipamentos oferecidos aos Professores e Estudantes.....	38
14.2 Infraestrutura de Acessibilidade	39
14.3 Infra-estrutura de laboratórios específicos à área do Curso	40
ANEXOS	45

1 DENOMINAÇÃO

Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia, do eixo tecnológico de produção alimentícia.

2 VIGÊNCIA

O Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia está vigente desde 2011/1. Durante a sua vigência, este projeto será avaliado com periodicidade anual pela instância colegiada, sob a mediação do Coordenador de Curso, com vistas à ratificação e/ou à remodelação deste.

Tendo em vista as demandas de aperfeiçoamento identificadas pela referida instância ao longo de sua primeira vigência, o projeto passou por reavaliação, culminando em alterações que passaram a vigor a partir de 2018/2.

3 JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS

3.1 Apresentação

O Câmpus Pelotas-Visconde da Graça (CaVG) é um dos Câmpus do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense (IFSul). Possui sua sede administrativa em Pelotas/RS e é formado pelos Câmpus: Pelotas, Pelotas-Visconde da Graça, Sapucaia do Sul, Charqueadas, Passo Fundo, Bagé, Camaquã, Venâncio Aires, Santana do Livramento, Sapiranga, Lajeado, Gravataí, Jaguarão e Novo Hamburgo. A sua missão é de implementar processos educativos, públicos e gratuitos, de ensino, pesquisa e extensão, que possibilitem a formação integral mediante conhecimento humanístico, científico e tecnológico e que ampliem as possibilidades de inclusão e desenvolvimento social.

O Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia visa capacitar profissionais para atuarem na produção e manejo de videiras e todos os processos de transformação da uva em outros derivados, desempenhando as atribuições concedidas.

O currículo do curso é concebido como importante elemento da organização acadêmica, que orienta o processo de ensino-aprendizagem como um espaço de formação plural, dinâmico e multicultural, fundamentado nos referenciais socioantropológicos, psicológicos, epistemológicos e pedagógicos em consonância com o perfil dos sujeitos acadêmicos. Está organizado em seis semestres e contempla as disciplinas necessárias à formação do futuro profissional. Por meio de estudos teórico-práticos, investigação e reflexão crítica, a estrutura constitui-se de:

I - um núcleo de estudos básicos que articula: aplicação de princípios, concepções e critérios oriundos de diferentes áreas do conhecimento, que contribuam para o desenvolvimento profissional conferindo uma base sólida para a aplicabilidade em disciplinas específicas do curso e que necessita de conhecimentos básicos para o melhor entendimento e aplicação de conhecimentos teóricos na prática.

II - um núcleo de estudos específicos, voltado às áreas de atuação profissional priorizadas pelo Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia, atendendo a diferentes ramos, visando sempre associar conhecimentos teóricos com a aplicação direta, em diferentes tipos de aulas, no qual os alunos exercitam os conhecimentos adquiridos na teoria para produção de matéria-prima e manejo de vinhedo e na transformação de matéria-prima em produto.

A atividade curricular envolve de forma articulada e interdisciplinar, ensino, pesquisa e extensão, perpassados pelo conhecimento na sua dimensão de investigação e produção, bem como na sua projeção comunitária. O curso busca a participação de conhecimentos adquiridos em nível de pós-graduação, bem como mantém interfaces com outros cursos, através de projetos interdisciplinares e na docência de disciplinas específicas.

As Atividades Teórico-Práticas são oferecidas aos acadêmicos nos mais diversos laboratórios disponíveis, bem como no vinhedo experimental e visitas técnicas.

Os procedimentos didático-pedagógicos e administrativos que consubstanciam este projeto de Curso são regidos pela Organização Didática do IFSul.

3.2 Justificativa

O município de Pelotas está inserido na Mesorregião Metade Sul. A referida região possui um território de 154.100 km² e abrange 105 municípios do sul do país, fazendo fronteira com Argentina e Uruguai, além de atingir uma parte do litoral gaúcho. Quando comparada a outras regiões do Estado, enquadra-se por ter sua economia caracterizada pela presença de poucas indústrias, por possuir uma atividade agropecuária voltada principalmente à produção de bovinos de corte e de arroz irrigado, atividades de baixo nível de geração de emprego e sob forte competitividade dos países vizinhos.

As possibilidades de adoção de novas alternativas de produção capazes de fomentar o desenvolvimento socioeconômico são fundamentais, principalmente, quando o problema é a falta de dinamismo econômico, caracterizada pela presença de poucas cadeias produtivas capazes de gerar desenvolvimento. A fruticultura é uma atividade capaz de ajudar na reversão deste quadro, sendo a vitivinicultura uma opção concreta

de desenvolvimento, capaz de integrar as atividades exercidas no campo, produção das uvas e vinificação.

O Rio Grande do Sul produz em torno de 57% da produção nacional de uvas e responde por cerca de 90% dos vinhos, sucos e derivados fabricados. Esta atividade é muito importante na geração de emprego e renda do agronegócio no estado.

A principal região produtora no estado é a Serra Gaúcha, mas apresenta limitações como a falta de espaço físico para a implantação de novos vinhedos, visto que praticamente todas as áreas propícias à atividade agrícola já estão sendo utilizadas. Além disso, a tradição no cultivo de uvas e a produção de vinhos na Serra Gaúcha fizeram com que os valores das terras nessa região fossem os mais caros do Estado, inviabilizando, em muitos casos, a compra de novos lotes para a expansão da atividade. Outro problema refere-se à concentração de pragas e doenças nos vinhedos, principalmente devido a utilização de mudas sem o cuidado fitossanitário necessário para garantir vinhedos livres de patógenos e pragas. O excesso de chuvas e a elevada umidade relativa do ar, que ocorrem na região também diminuem a qualidade da uva.

A mesorregião Metade Sul vem se destacando no setor, com as microrregiões Campanha (Meridional, Ocidental e Central) e Serra do Sudeste.

Dentre as principais características positivas que se destacam nesta região, está número de horas de insolação, o volume total de precipitação, o índice helioplumiométrico de maturação e a umidade relativa do ar que afetam a qualidade das uvas e se refletem diretamente na qualidade do vinho. Além disso, há grande disponibilidade de áreas aptas para o cultivo da videira, com terras a preços acessíveis, e, também, o baixo potencial de infestação de pragas e doenças que afetam o desenvolvimento das vinhas, proporcionando uvas de qualidade e vinhedos com maior vida útil, além de ampla possibilidade de mecanização e utilização de modernas tecnologias.

A Campanha possui uma área de 1526,25 hectares de vinhedos com aproximadamente 86 propriedades (FERREIRA, 2014) e a Serra do Sudeste possui 631 hectares (MELLO E MACHADO, 2013). A produção é de 13,6 mil toneladas de uvas viníferas, com produção de 6,3 milhões de litros (Itepa, 2012). Já foram investidos na região cerca de R\$ 95 milhões na atividade, existindo cerca de 20 vinícolas.

Durante a década de 90, com o resultado da união de esforços de produtores rurais, políticos e pesquisadores, entidades públicas e privadas surgiu o Programa de Desenvolvimento da Metade Sul, tendo a atividade vitivinícola um papel fundamental. Em seguida foi fundado o Comitê de Fruticultura da Metade Sul, tendo como uma das metas desenvolver a produção de uvas finas na região, incentivando produtores e empresas locais a engajarem-se na atividade. Como resultados imediatos iniciaram-se

sucessivos investimentos de diversas empresas vitivinícolas sediadas na Serra Gaúcha em busca da produção de uvas de qualidade e escala competitiva de produção.

A vitivinicultura na Metade Sul do Rio Grande do Sul já é uma realidade. A produção de frutas gera em média um emprego direto e dois sazonais por hectare. O rápido crescimento da atividade vitivinícola indica a adaptação da cultura ao ambiente, e motiva os produtores envolvidos na nova atividade.

A existência do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia no Câmpus Pelotas – Visconde da Graça do Instituto Federal Sul-rio-grandense se justifica pela necessidade da formação de profissionais especializados para atender as demandas específicas geradas pela expansão de programas de fomento à fruticultura e agroindústria na região sul do estado, da implantação de Polos vitivinícolas na Metade Sul do RS vindo ao encontro dos anseios e potencialidades da região. Além de fomentar estes empreendimentos, a ação do IFSul na qualificação de profissionais alavancará a retomada do crescimento regional, estendendo ações de inclusão social e desenvolvimento regional aos municípios da região.

Na Metade Sul existe uma única oferta similar, que é o Bacharelado em Enologia, em Dom Pedrito, ofertado pela Unipampa. Cabe lembrar que os cursos superiores de tecnologia são mais procurados por aqueles que necessitam ingressar ou que já estão no mercado de trabalho, mas querem e precisam se qualificar para manter a sua empregabilidade ou contribuir para sua ascensão profissional. E, em mercados extremamente dinâmicos a formação de recursos humanos, em curto espaço de tempo, é primordial para o bom desempenho de empresas e para economia como um todo.

Considerando as metas do Plano Nacional de Educação que prevê a garantia de acesso à educação, torna-se importante um curso com essas características que, além de contemplar o perfil de acordo com os valores e missão da Instituição, proporciona à sociedade um profissional capacitado para atuar conforme necessidades do mundo do trabalho em consonância com um perfil humanístico.

O Plano Nacional de Educação (PNE) tem como compromisso a

eliminação de desigualdades que são históricas no País. Portanto, as metas são orientadas para enfrentar as barreiras para o acesso e a permanência; as desigualdades educacionais em cada território com foco nas especificidades de sua população; a formação para o trabalho, identificando as potencialidades das dinâmicas locais; e o exercício da cidadania. A elaboração de um plano de educação não pode prescindir de incorporar os princípios do respeito aos direitos humanos, à sustentabilidade socioambiental, à valorização da diversidade e da inclusão e à valorização dos profissionais que atuam na educação de milhares de pessoas todos os dias (PNE 2014-2024).

O PNE é composto de vinte metas, sendo que as metas 12¹ e 13² versam sobre a Educação Superior.

Neste sentido, justifica-se a importância do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia para a sociedade e comunidade no qual está inserido prevendo a formação de profissionais com competência na área e compromisso ético e social.

3.3 Objetivos

Capacitar tecnólogos em Viticultura e Enologia para atuarem na produção e manejo de videiras e todos os processos de transformação da uva em outros derivados, desempenhando as atribuições concedidas.

O Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia estrutura-se curricularmente a fim de:

- Capacitar enólogos para gerenciar atividades relacionadas com os inúmeros setores da atividade vitivinícola, referenciados nos princípios da sustentabilidade econômica, ambiental e social.

- Formar profissionais de Enologia com competências, habilidades, conhecimentos fundamentais para o gerenciamento da produção vitivinícola e para a atuação crítica e criativa na identificação e resolução de problemas.

- Sensibilizar o educando para continuar aprendendo e acompanhar as mudanças nas condições do trabalho, bem como prosseguir estudos em cursos de pós-graduação.

- Promover a educação de seres humanos éticos, competentes e aptos à ocupação de seus espaços no contexto social e ao desempenho de diferentes papéis, segundo princípios de valorização humana e ambiental.

- Despertar o espírito científico por meio de práticas de pesquisa e a responsabilidade social por meio de projetos de extensão e oficinas, ou outras modalidades educativas que envolvam a comunidade local.

- Preparar os educandos para a produção e a inovação científico-tecnológica, e suas respectivas aplicações no mundo do trabalho.

¹A Meta 12 (PNE, 2014-2024) prevê elevar a taxa bruta de matrícula na educação superior para 50% e a taxa líquida para 33% da população de dezoito a vinte e quatro anos, assegurada a qualidade da oferta e expansão para, pelo menos, 40% das novas matrículas, no segmento público, o que reitera a necessidade da criação de cursos que possam atender a esta demanda, principalmente em se tratando de formação de um perfil de profissional cada vez mais necessário à sociedade.

²a Meta 13 (PNE, 2014-2024) refere-se a elevar a qualidade da educação superior e ampliar a proporção de mestres e doutores do corpo docente em efetivo exercício.

4 PÚBLICO ALVO E REQUISITOS DE ACESSO

Para ingressar no Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia, os candidatos deverão ter concluído o ensino médio ou equivalente.

O processo seletivo para ingresso no Curso dar-se-á exclusivamente pelo Sistema de Seleção Unificada – SISU/MEC.

5 REGIME DE MATRÍCULA

Regime do Curso	Semestral
Regime de Matrícula	Disciplina
Regime de Ingresso	Anual
Turno de Oferta	Tarde e Noite
Número de vagas	35

6 DURAÇÃO

Duração do Curso	6 semestres
Prazo máximo de integralização	12 semestres
Carga horária em disciplinas obrigatórias	2340 h
Carga horária em disciplinas eletivas (<u>conforme opção</u> do Curso, correspondendo ao conjunto de disciplinas escolhidas pelo estudante dentre um rol de disciplinas ofertadas pelo Curso, integrando a CH total mínima estabelecida pelo Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia)	60 h
Estágio Profissional Supervisionado (<u>conforme opção</u> do Curso, com carga horária adicionada à CH total mínima estabelecida pelo Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia)	240 h
Atividades Complementares (<u>obrigatório</u> , integrando a CH total mínima estabelecida pelo Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, não excedendo 20% da CH total mínima do Curso)	240 h
Trabalho de Conclusão de Curso (<u>conforme opção</u> do Curso, com carga horária adicionada à CH total mínima estabelecida pelo Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia)	90 h
Carga horária total mínima do Curso (CH disciplinas obrigatórias + CH disciplinas eletivas + CH atividades complementares)	2700 h

Carga horária total do Curso (CH disciplinas obrigatórias + CH disciplinas eletivas + CH estágio profissional supervisionado + CH atividades complementares + CH trabalho de conclusão de curso)	2970 h
---	--------

7 TÍTULO

Após a integralização da carga horária total do Curso, incluindo atividades complementares, além do estágio profissional supervisionado e trabalho de conclusão de curso, quando houver, o estudante receberá o diploma de Tecnólogo em Viticultura e Enologia.

8 PERFIL PROFISSIONAL E CAMPO DE ATUAÇÃO

O Tecnólogo em Viticultura e Enologia atua em diversos setores da indústria de vinhos. Planeja, gerencia, implanta e avalia todas as etapas de produção, desde a escolha das cepas de uva, plantio, colheita, processamento, fermentação, envase, armazenagem e comercialização, até a degustação e algumas atividades de *sommelier*. A análise sensorial, o controle de qualidade, a supervisão dos processos de produção e conservação; as atividades de controle ambiental, a cultura do vinho, dos espumantes e conhaques são também atribuições desse profissional (CATÁLOGO NACIONAL DOS CURSOS SUPERIORES DE TECNOLOGIA, 2016).

8.1 Perfil profissional

O Tecnólogo em Viticultura e Enologia deverá ser um profissional com formação voltada à aplicação da tecnologia associada à capacidade de pesquisa e extensão, com atuação crítica e criativa na identificação e resolução de problemas, com sólidos conhecimentos humanísticos, científicos e tecnológicos, com uma postura ética e visão holística da agricultura, englobando os aspectos culturais, políticos, sociais, ambientais e econômicos. Devendo articular teoria e prática, mobilizando-as de maneira efetiva para atender funções de natureza estratégica e tecnológica.

Desta forma, o estudante terá o seguinte perfil, sendo capaz de:

- I – ter competência técnica para análise de características físicas, químicas, botânicas, organolépticas e sanitárias da uva;
- II – executar as diferentes etapas e procedimentos do cultivo da videira;
- III – manipular os equipamentos e materiais empregados nos procedimentos vitivinícolas;

- IV – analisar os processos físicos, químicos, bioquímicos e microbiológicos inerentes à moderna tecnologia de vinificação;
- V – aplicar a legislação vigente das atividades e dos produtos vitivinícolas;
- VI – decidir e formular recomendações para o desdobramento satisfatório de todas as atividades técnicas na área de vitivinicultura;
- VII – planejar e racionalizar operações agrícolas e industriais correspondentes na área vitivinícola;
- VIII – prestar assistência técnica e promover atividades de extensão na área vitivinícola;
- IX – executar a determinação analítica dos produtos vitivinícolas;
- X – organizar e assessorar estabelecimentos vitivinícolas;
- XI – organizar, dirigir e assessorar departamentos de controle de qualidade, de pesquisa e de fiscalização na área da vitivinicultura;
- XII – identificar, avaliar e qualificar uvas, vinhos e derivados da uva e do vinho;
- XIII – orientar e desenvolver projetos de produção e comercialização de produtos enológicos;
- XIV – exercer atividades na área mercadológica da vitivinicultura;
- XV – desenvolver e coordenar projetos, pesquisas e experimentações vitivinícolas;
- XVI – desenvolver as empresas vitivinícolas, contribuindo para a modernização das técnicas de elaboração de vinhos;
- XVII – atuar nas cantinas de vinificação, órgãos de pesquisa enológica e indústrias de bebidas, no controle e na fiscalização de vinhos e derivados da uva e do vinho;
- XVIII – orientar os viticultores quanto aos aspectos técnicos para formar vinhedos de melhor produtividade e qualidade;
- XIX – prestar assistência técnica na utilização e na comercialização de produtos e equipamentos técnicos enológicos;
- XX – orientar os vitivinicultores quanto ao aproveitamento das variedades de uvas para elaboração de vinhos de melhor qualidade;
- XXI – controlar e avaliar as características organolépticas da produção vinícola;
- XXII – exercer magistério em curso superior na área de enologia e viticultura.

São atribuições exclusivas do Enólogo:

- I – exercer a responsabilidade técnica pela empresa vinícola, seus produtos e pelos laboratórios de análise enológica;
- II – executar perícias exigidas em processos judiciais a título de prova e contraprova.

8.1.1 Competências profissionais

A proposta pedagógica do curso estrutura-se para que o estudante venha a consolidar, ao longo de sua formação as capacidades de:

- Identificar e planejar a execução das atividades a serem implementadas, avaliando o impacto ambiental, comparando os resultados e avaliando custo/benefício, interpretando a legislação e as normas pertinentes;
- Analisar a situação técnica, econômica e social da região. Sistematizar e avaliar dados estatísticos, analisar tendências de mercado, identificando as atividades peculiares da área a serem implementadas;
- Dominar as principais técnicas de laboratório para elaboração e controle de qualidade de uvas, vinhos e derivados;
- Planejar, orientar e acompanhar o processo de aquisição de insumos para a produção vitivinícola;
- Planejar, atuar, gerir e prospectar atividades em todos os níveis da produção vitivinícola;
- Atuar sobre todos os aspectos tecnológicos e agronômicos envolvidos na produção vitivinícola;
- Planejar, avaliar e monitorar o processo de conservação e armazenamento da matéria-prima e dos produtos à base de uva, vinho e seus derivados.
- Dominar as operações de manejo e tratamento de efluentes da indústria vitivinícola;
- Planejar, orientar e monitorar o programa de higiene, limpeza e sanitização na indústria vinícola;
- Planejar, avaliar e monitorar a obtenção de produtos no processamento da uva, vinho e seus derivados;
- Elaborar projetos agroindustriais, aplicadas à produção vitivinícola;
- Estruturar, monitorar e analisar sistemas de custos de produção;
- Identificar e aplicar técnicas mercadológicas para distribuição e comercialização de produtos.

8.2 Campo de atuação

O egresso estará apto a atuar predominantemente em:

- Estabelecimentos vitícolas e/ou vinícolas;
- Laboratórios de análises físico-químicas e microbiológicas de vinhos e derivados;
- Laboratórios de fiscalização de vinhos e derivados;
- Estabelecimentos de comercialização de vinhos e derivados;

- Instituições de pesquisas científicas e tecnológicas, como colaborador;
- Estabelecimentos de ensino superior, como professor de disciplinas de sua área de formação;
- Departamento de controle de qualidade;
- Estabelecimentos de produção e comercialização de produtos enológicos;
- Consultoria Técnica a comércio em geral.

9 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

9.1 Princípios metodológicos

Em conformidade com os parâmetros pedagógicos e legais para a oferta da Educação Profissional Tecnológica, o processo de ensino-aprendizagem privilegiado pelo Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia contempla estratégias problematizadoras, tratando os conceitos da área técnica específica e demais saberes atrelados à formação geral do estudante, de forma contextualizada e interdisciplinar, vinculando-os permanentemente às dimensões do trabalho em seus cenários profissionais.

As metodologias adotadas conjugam-se, portanto, à formação de habilidades e competências, atendendo à vocação do IFSul, no que tange ao seu compromisso com a formação de sujeitos aptos a exercerem sua cidadania, bem como à identidade desejável aos cursos técnicos, profundamente comprometidos com a inclusão social, através da inserção qualificada dos egressos no mundo de trabalho.

Para tanto, ganham destaque estratégias educacionais que privilegiem a articulação teórico-prática, mediante o desenvolvimento de práticas a campo, visitas técnicas, práticas de vinificação, análises em laboratório físico-químico e microbiológico, nos mais diversos componentes da formação profissional. Nesse sentido, a prática se configura como uma metodologia de ensino que contextualiza e põe em ação o aprendizado, sendo desenvolvida ao longo do curso. Para dar conta do perfil de egresso, enfatiza-se o desenvolvimento do raciocínio sobre questões da atualidade, além da aplicação de técnicas e a adequação às necessidades do mundo do trabalho, ao desenvolver projetos em parceria com as empresas da região.

O curso está organizado de acordo com a política institucional do Instituto, a qual se baseia em princípios da cientificidade, criatividade, criticidade, iniciativa e, dinamicidade, inspirando e agilizando ações que possibilitam a oferta de uma educação que proporcione condições de agir diante dos desafios que se lhes apresentem a cada circunstância da vida. A matriz curricular prevê disciplinas que contemplam as

abordagens necessárias para a formação do Tecnólogo em Viticultura e Enologia, considerando neste desenho curricular o desenvolvimento da habilidade de redação, uso das tecnologias da informação e comunicação.

O percurso formativo apresenta possibilidades de engajamento em projetos de ensino, pesquisa e extensão relacionados ao eixo tecnológico formativo do curso, qualificando a formação, bem como um rol de disciplinas eletivas que intencional abordar conhecimentos complementares, tais como legislação entre previstos na matriz curricular obrigatória.

9.2 Prática profissional

Com a finalidade de garantir o princípio da indissociabilidade entre teoria e prática no processo de ensino e aprendizagem, o Curso privilegia metodologias problematizadoras, que tomam como objetos de estudo os fatos e fenômenos do contexto educacional da área de atuação técnica, procurando situá-los, ainda, nos espaços profissionais específicos em que os estudantes atuam.

Nesse sentido, a prática profissional figura tanto como propósito formativo, quanto como princípio metodológico, reforçando, ao longo das vivências curriculares, a articulação entre os fundamentos teórico-conceituais e as vivências profissionais.

Esta concepção curricular é objetivada na opção por metodologias que colocam os variados saberes específicos a serviços da reflexão e ressignificação das rotinas e contextos profissionais, atribuindo ao trabalho o *status* de principal princípio educativo, figurando, portanto, como eixo articulador de todas as experiências formativas.

Ao privilegiar o trabalho como princípio educativo, a proposta formativa do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia assume o compromisso com a dimensão da prática profissional intrínseca às abordagens conceituais, atribuindo-lhe o caráter de transversalidade.

Em consonância com esses princípios, a prática profissional no Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia traduz-se curricularmente por meio de aulas práticas no vinhedo didático, laboratórios especializados e sala de microvinificação, além de visitas técnicas às áreas de produção e processamento da uva. Dentro do calendário letivo está prevista a semana acadêmica do curso onde ocorre uma aproximação do estudante com o mundo do trabalho, bem como troca de experiências.

9.2.1 Estágio profissional supervisionado

Conforme a descrição da Organização Didática e do Regulamento de Estágio do IFSul, o estágio caracteriza-se como atividade integradora do processo de ensino e aprendizagem, constituindo-se como interface entre a vida escolar e a vida profissional dos estudantes.

Nessa perspectiva, transcende o nível do treinamento profissional, constituindo-se como ato acadêmico intencionalmente planejado, tendo como foco a reflexão propositiva e reconstrutiva dos variados saberes profissionais.

A matriz curricular do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia contempla o estágio obrigatório (Estágio Profissional Supervisionado) acrescido à carga horária mínima estabelecida para o Curso, tendo em vista a proposta de formação e a natureza das áreas de atuação profissional do egresso, cujas atividades demandam o desenvolvimento de:

- aprimoramento das experiências curriculares através de vivências profissionais e relações socioculturais;
- novos saberes e novas habilidades fundamentais na formação do futuro profissional;
- reflexão da teoria na prática, colocando suas aprendizagens a serviço da sociedade com comprometimento ético e responsabilidade social;
- articulação de aprendizagens adquiridas no curso com a prática profissional;
- aperfeiçoamento dos estudos realizados durante o percurso formativo e de procedimentos que propiciem a compreensão e a avaliação dos impactos ambientais, sociais e econômicos resultantes dos sistemas de produção e do sistema de prestação de serviços.

O Estágio Profissional Supervisionado terá duração mínima de 240 horas, podendo ser realizado a partir do 5º semestre, independente de possuir pendências em disciplinas no curso.

A modalidade operacional do Estágio Profissional Supervisionado no Curso encontra-se descrita no Regulamento de Estágio do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia (**Erro! Fonte de referência não encontrada.**).

9.2.2 Estágio não obrigatório

No Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia prevê-se a oferta de estágio não-obrigatório, em caráter opcional e acrescido à carga horária obrigatória, assegurando ao estudante a possibilidade de trilhar itinerários formativos particularizados, conforme seus interesses e possibilidades.

A modalidade de realização de estágios não obrigatórios encontra-se normatizada no Regulamento de Estágio do IFSul.

9.3 Atividades Complementares

O Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia prevê o aproveitamento de experiências extracurriculares como Atividades Complementares com o objetivo de valorizar os saberes sociais adquiridos pelo educando, enriquecer seu processo formativo e estimular sua formação continuada.

As Atividades Complementares, como modalidades de enriquecimento da qualificação acadêmica e profissional dos estudantes, objetivam promover a flexibilização curricular, permitindo a articulação entre teoria e prática e estimular a educação continuada dos egressos do Curso, conforme estabelecido na Organização Didática do IFSul.

Cumprindo com a função de enriquecer o processo de ensino-aprendizagem, as Atividades Complementares devem ser cumpridas pelo estudante desde o seu ingresso no Curso, totalizando a carga horária estabelecida na matriz curricular, em conformidade com o perfil de formação previsto no Projeto Pedagógico de Curso.

A modalidade operacional adotada para a oferta de Atividades Complementares no Curso encontra-se descrita no Regulamento de Atividades Complementares do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia (ANEXO II).

9.4 Trabalho de Conclusão de Curso

Considerando a natureza da área profissional e a concepção curricular do curso, prevê-se a realização de Trabalho de Conclusão de Curso no formato de monografia como forma de favorecer os seguintes princípios educativos:

- A associação entre teoria e prática, relacionada às reflexões sobre a concepção do trabalho frente à realidade, como forma de transformação social;
- Reflexões acerca da importância da formação para o mundo do trabalho aliado às ações de cidadania e responsabilidade social;
- Incentivo à pesquisa como forma de sistematizar conhecimentos, informações frente às mudanças tecnológicas e sociais;
- Compreensão do trabalho, ciência, tecnologia e cultura como processos indissociáveis da formação humana.

- Consolidação dos conhecimentos adquiridos ao longo do curso;
- Aprimoramento da redação científica segundo as normas;
- Reflexão acerca das bases teóricas adquiridas ao longo da formação e sua aplicabilidade prática;

Para assegurar a consolidação dos referidos princípios, o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) será realizado de acordo com as diretrizes institucionais descritas na Organização Didática e com organização operacional prevista no Regulamento de Trabalho de Conclusão do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia (**Erro! Fonte de referência não encontrada.**).

9.5 Matriz curricular

Nessa seção são apresentadas as considerações e delineamentos que possibilitam caracterizar a estruturação da correspondente matriz curricular do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia.

A carga horária total proposta para o curso é de 2970 horas, baseadas no princípio da indissociabilidade entre teoria e prática no processo de ensino e aprendizagem, favorecendo, desta forma, a construção necessária dos conhecimentos e habilidades para o tecnólogo egresso. Considerou-se para isso as áreas de atuação da profissão e os conhecimentos necessários para tal. Assim foram definidos os diferentes componentes curriculares do curso, definindo-se também quais são os de caráter básico ou específico.

O curso organiza-se da seguinte forma:

I - Núcleo de estudos de formação geral;

II - Núcleo de aprofundamento e diversificação de estudos das áreas de Viticultura e Enologia;

III - Núcleo de estudos integradores.

No Núcleo de Estudos de Formação Geral (I), o Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia possui um rol de disciplinas e uma série de atividades desenvolvidas ao longo do curso, visando à formação em áreas específicas. Busca-se nesse núcleo proporcionar ao estudante a apropriação de conhecimentos de base geral e do exercício teórico-prático.

As disciplinas e componentes curriculares que compõem esse núcleo são: Química geral, Tópicos de física básica, Química orgânica, Português instrumental, Tópicos em análise financeira, Ética, cidadania e responsabilidade social, Língua brasileira de sinais e Produção textual.

Sobre o Núcleo de Aprofundamento e Diversificação dos Estudos (II), o qual é relativo aos conteúdos específicos, possuindo um grupo de disciplinas e componentes curriculares que atendem às demandas profissionais.

As atividades de ensino e aprendizagem referentes a esse núcleo preocupam-se com a aplicação de conhecimentos voltados ao mercado vitivinícola, fundamentais ao Tecnólogo em Viticultura e Enologia.

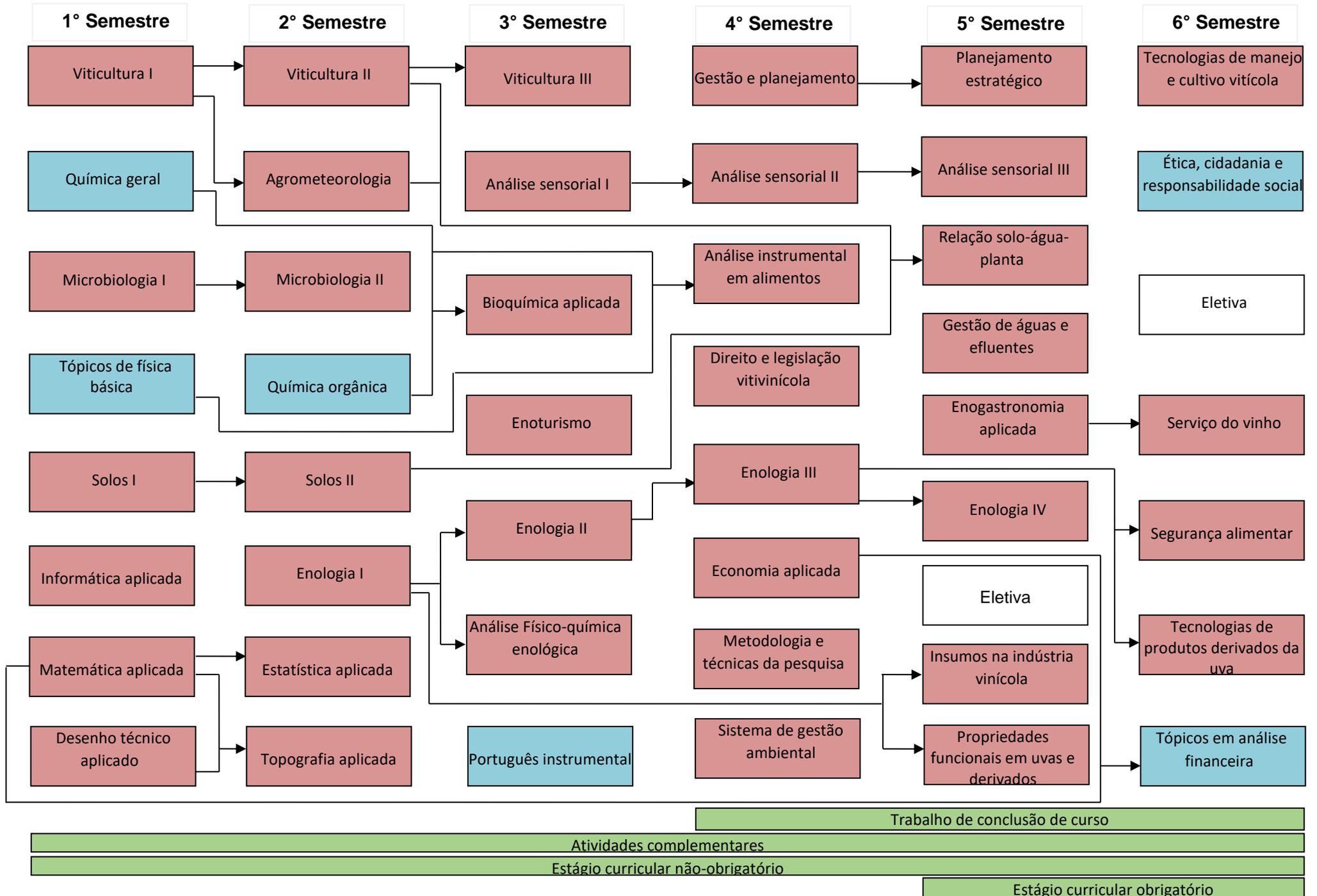
As disciplinas e componentes curriculares que compõem esse núcleo são: Viticultura I, Matemática aplicada, Solos I, Microbiologia I, Desenho técnico aplicado, Microbiologia II, Estatística aplicada, Viticultura II, Agrometeorologia, Enologia I, Solos II, Topografia aplicada, Bioquímica aplicada, Enologia II, Viticultura III, Análise físico-química enológica, Enoturismo, Análise sensorial I, Gestão e planejamento, Análise sensorial II, Sistema de gestão ambiental, Metodologia e técnicas de pesquisa, Enologia III, Economia aplicada, Análise instrumental de alimentos, Direito e legislação vitivinícola, Enologia IV, Planejamento estratégico, Gestão de águas e efluentes, Enogastronomia aplicada, Relação solo-água-plantas, Propriedades funcionais em uvas e derivados, Insumos na indústria vinícola, Tecnologia de produtos derivados da uva, Tecnologias de manejo e cultivo vitícola, Serviço do vinho, Segurança alimentar, Perícia ambiental, Desenho técnico computadorizado, Extensão rural, Inglês instrumental, Francês língua estrangeira instrumental.

Por fim o curso apresenta em sua estrutura um Núcleo de Estudos Integradores (III) para enriquecimento curricular, compreendendo a participação em: atividades práticas, de modo a propiciar aos estudantes vivências, nas diferentes áreas do campo de atuação profissional, assegurando participação em seminários, projetos de iniciação científica, monitoria, extensão, participação em organização de eventos (simpósios, congressos, feiras de ciências), mobilidade estudantil, intercâmbio, estágios, entre outros.

Baseado na descrição trazida nos parágrafos anteriores apresentamos abaixo uma representação gráfica das disciplinas do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia.

Matriz curricular em anexo.

Representação gráfica da matriz curricular do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia



Eletivas

Inglês Instrumental

Francês Língua
Estrangeira
Instrumental

Língua Brasileira de
Sinais

Perícia Ambiental

Produção textual

Desenho técnico
computadorizado

Extensão Rural

Núcleo de estudos de formação geral

Núcleo de aprofundamento e diversificação de
estudos na área de Viticultura e Enologia

Núcleo de estudos integradores

9.6 Matriz de disciplinas eletivas

As disciplinas de caráter eletivo do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia são oferecidas nos 5º e 6º semestres, devendo o estudante cursar um mínimo de 60 horas. Os estudantes podem integralizar sua carga horária em disciplinas eletivas optando pela oferta mais adequada a sua formação.

Estas disciplinas ou componentes curriculares visam ao aprofundamento dos estudos em áreas específicas da formação. Segue abaixo o quadro de possíveis ofertas:

Matriz de disciplinas eletivas em anexo.

9.7 Matriz de disciplinas optativas

Não se aplica

9.8 Matriz de pré-requisitos

Em anexo.

9.9 Matriz de disciplinas equivalentes

Em anexo.

9.10 Matriz de componentes curriculares a distância

Não se aplica

9.11 Disciplinas, ementas, conteúdos e bibliografias

Em arquivo separado

9.12 Flexibilidade curricular

O Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia implementa o princípio da flexibilização preconizado na legislação regulatória da Educação Profissional, concebendo o currículo como uma trama de experiências formativas intra e extra-institucionais que compõem itinerários diversificados e particularizados de formação.

Nesta perspectiva, são previstas experiências de aprendizagem que transcendem os trajetos curriculares previstos na matriz curricular. A exemplo disso, estimula-se o envolvimento do estudante em atividades complementares que visam a organização e participação em eventos, possibilitando envolvimento com a área profissional e complementando e/ou aprofundando as discussões realizadas durante as aulas, além de oferecer a oportunidade ao aluno de vivenciar experiências no engajamento político através da participação no colegiado e diretório acadêmico. O

curso oferece também um rol de disciplinas eletivas que convidam o aluno a complementar o currículo formal da sua formação. O estudante do curso possui a oportunidade de realizar estágios não obrigatórios que possibilitam a vivência na prática dos conteúdos estudados teoricamente. Como uma outra alternativa é o aproveitamento de estudos, dentre outras experiências potencializadoras das habilidades científicas e da sensibilidade às questões sociais.

Por meio destas atividades, promove-se o permanente envolvimento dos discentes com questões contemporâneas que anseiam pela problematização escolar, com vistas à qualificação da formação cultural e técnico-científica do estudante.

Para além dessas diversas estratégias de flexibilização, também a articulação permanente entre teoria e prática e entre diferentes campos do saber no âmbito das metodologias educacionais, constitui importante modalidade de flexibilização curricular, uma vez que incorpora ao programa curricular previamente delimitado a dimensão do inusitado, típica dos contextos científicos, culturais e profissionais em permanente mudança.

9.13 Política de formação integral do estudante

O Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia, implementa ações com a intencionalidade da formação de profissionais capazes de exercerem com competência sua condição de cidadão construtor de saberes significativos para si e toda a sociedade. Nesse sentido, faz-se necessária uma compreensão de que o conhecimento não se dá de forma fragmentada e, sim, no entrelaçamento entre as diferentes ciências. Diante dessa compreensão, a matriz curricular do curso assume uma postura interdisciplinar, possibilitando, assim, que os elementos constitutivos da formação integral do aluno sejam partes integrantes de todas as disciplinas, de forma direta ou indiretamente. Os princípios da formação integral do aluno consistem:

- Ética e cidadania;
- Respeito e valorização da diversidade;
- Consciência na relação com o ambiente;
- Raciocínio lógico;
- Redação de documentos técnicos;
- Atenção a normas técnicas e de segurança;
- Capacidade de trabalhar em equipes, com iniciativa, criatividade e sociabilidade;
- Estímulo à capacidade de trabalho de forma autônoma e empreendedora.

Com base nestes pressupostos, busca-se aprimorar a formação dos estudantes de modo a atender as demandas do mundo atual. Ao longo do curso o aluno é incentivado a desenvolver trabalhos em equipes em projetos das disciplinas. A adoção dessa forma de trabalho busca trazer para sala de aula o conceito de trabalho em equipe, vastamente utilizado no mercado vitivinícola.

O curso conta ainda com disciplinas ligadas às áreas humanas, que especificamente buscam contribuir com a formação ética e humanística, o que busca romper com a lógica tecnicista e contempla a formação integral dos estudantes.

Com relação a políticas ambientais, ao longo de todo o curso, estudantes são incentivados a adotar práticas que levam a conscientização e proteção ao meio ambiente. Diversas intervenções são realizadas junto ao corpo discente, com o intuito de desenvolver e construir a importância de preservação ambiental. E, para além da preservação, os estudantes também são envolvidos em discussões e reflexões sobre a convivência integral em sociedade de forma ética e sustentável, considerando a Educação Ambiental como componente permanente durante toda a formação, conforme preconiza a legislação, através da lei 9.795/99, regulamentada pelo Decreto nº 4.281/2002. Neste sentido a LDB 9.394/96 prevê que, a Educação Superior deve desenvolver o entendimento do ser humano e do meio em que vive. Embora a Educação Ambiental seja trabalhada transversalmente, o curso conta com disciplinas específicas que abordam a questão, como Perícia Ambiental, Gestão da água e efluentes, Sistemas de Gestão Ambiental e Enoturismo que, conforme ementas, pode-se observar o enfoque metodológico não somente da discussão técnica, como também da abordagem em relação à responsabilidade ambiental e social.

Tendo em vista o disposto no Parecer CNE/CP nº 8/2012, bem como no teor da Resolução CNE/CP 1/2012, a promoção e consolidação de políticas educativas, que privilegiem a discussão, a vivência cotidiana e a transposição didática de temáticas relativas aos direitos humanos, conforme preconizam as Diretrizes Curriculares, são previstas, perpassando pelos mais variados momentos de formação, privilegiando discussões acerca da dignidade humana, igualdade de direitos, bem como o respeito e valorização da diversidade. Os conhecimentos concernentes à Educação de Direitos Humanos ocorrem através da transversalidade, bem como através das discussões presentes na disciplina de Ética, Cidadania e Responsabilidade Social a partir dos estudos intergrupais, das relações étnico-raciais, da ética e moral e da multiculturalidade.

Como forma de buscar a inserção de seus alunos dentro da realidade do mundo do trabalho, o curso tem implementado gradativamente a política de incentivo à participação dos alunos em eventos da área ao longo do curso, tais como: semanas acadêmicas, conferências, congressos e encontros da área. Esse trabalho é de fundamental importância para o crescimento dos alunos, uma vez que os aproxima da realidade de outras instituições e empresas, enriquecendo a sua visão a respeito do mundo do trabalho, além de fomentar o compartilhamento de experiências com estudantes de outras instituições, incentivando dessa forma a pesquisa e o intercâmbio de ideias.

Em relação à Pesquisa e a Extensão, o curso mostra-se aberto ao desenvolvimento de diversos projetos nesse sentido. A busca por parcerias tanto com outras instituições de ensino como com empresas locais, para prover oportunidades diversificadas aos alunos, é vista como uma tendência no curso. Especificamente ao campo da Pesquisa, a capacitação gradativa dos professores e a adoção de políticas institucionais para incentivo a projetos de Iniciação Científica, possibilitará que em breve o curso de fato consiga gerar conteúdos científicos relevantes através do desenvolvimento de projetos de pesquisa do IFSul.

Dessa forma, considerando os anseios e necessidades individuais dos estudantes, os aspectos acima citados oportunizam a formação integral do profissional egresso, cujas características serão determinadas pelo caminho optado por cada aluno ao longo do curso.

9.14 Políticas de apoio ao estudante

O IFSul possui diferentes políticas que contribuem para a formação dos estudantes, proporcionando-lhes condições favoráveis à integração na vida universitária.

Estas políticas são implementadas através de diferentes programas e projetos, quais sejam:

- Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES);
- Programa de Intercâmbio e Mobilidade Estudantil;
- Projetos de Ensino, Pesquisa e Extensão;
- Programa de Monitoria;
- Projetos de apoio à participação em eventos;
- Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE);
- Programa Nacional do Livro Didático (PNLD);

- Programa Nacional Biblioteca na Escola (PNBE);
- Programa Institucional de Iniciação à Docência (PIBID);
- Programa Bolsa Permanência;
- Programa de Tutoria Acadêmica.

No âmbito do Curso são adotadas as seguintes iniciativas:

- Aulas de apoio;
- Projetos de Ensino, Pesquisa e Extensão;
- Programa de monitoria;
- Incentivo ao desenvolvimento de Semanas/Jornadas Acadêmicas.

9.15 Formas de implementação das políticas de ensino, pesquisa e extensão

O Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia, em conformidade com o Projeto Pedagógico Institucional, prevê atividades que promovam a implementação das políticas de ensino, pesquisa e extensão, ou seja, atividades como a Semana/Jornada Acadêmica do Curso e momentos de debates e ciclos de palestras ao longo da formação com a organização de seminários planejados pelos alunos em parceria com os professores das diversas disciplinas, pesquisas relacionadas às áreas do conhecimento proporcionando a integração na comunidade acadêmica.

O estágio curricular também é um momento importante onde o Ensino, a Pesquisa e a Extensão se fazem presente, pois tem como objetivo principal, além de aproximar o estudante à realidade profissional, integrar o processo de ensino e aprendizagem, constituindo-se como interface entre a vida escolar e a vida profissional dos estudantes.

O curso também oferece projetos de extensão para a comunidade interna e externa ao Campus/Instituto, onde o engajamento do discente do curso possibilita o aprofundamento em determinados assuntos como complementaridade da sua formação.

9.16 Política de Inclusão e Acessibilidade do Estudante

Entende-se como educação inclusiva a garantia de acesso e permanência do estudante na instituição de ensino, implicando, desta forma, no respeito às diferenças individuais, especificamente, das pessoas com deficiência, diferenças étnicas, de gênero, culturais, socioeconômicas, entre outras.

A Política de Inclusão e Acessibilidade do IFSul, amparada na Resolução nº 51/2016, contempla ações inclusivas voltadas às especificidades dos seguintes grupos sociais:

I - pessoas com necessidades educacionais específicas: consolidando o direito das pessoas com Deficiência, Transtornos Globais do Desenvolvimento e Altas habilidades/Superdotação, sendo o Núcleo de Apoio as Necessidades Específicas – NAPNE, o articulador destas ações, juntamente com a equipe multiprofissional do Câmpus.

II – gênero e diversidade sexual: e todo o elenco que compõe o universo da diversidade para a eliminação das discriminações que as atingem, bem como à sua plena integração social, política, econômica e cultural, contemplando em ações transversais, tendo como articulador destas ações o Núcleo de Gênero e Diversidade – NUGED.

III – diversidade étnica: voltados para o direcionamento de estudos e ações para as questões étnico-raciais, em especial para a área do ensino sobre África, Cultura Negra e História, Literatura e Artes do Negro no Brasil, pautado na Lei nº 10.639/2003 e das questões Indígenas, Lei nº 11.645/2008, que normatiza a inclusão das temáticas nas diferentes áreas de conhecimento e nas ações pedagógicas, ficando a cargo do Núcleo de Educação Afro-brasileira e Indígena – NEABI.

Para a efetivação da Educação Inclusiva, o Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia considera todo o regramento jurídico acerca dos direitos das pessoas com deficiência, instituído na Lei de Diretrizes e Bases – LDB 9394/1996; na Política de Educação Especial na Perspectiva da Educação Inclusiva/2008; no Decreto nº 5.296/2004, que estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas com Deficiência ou com mobilidade reduzida; na Resolução CNE/CEB nº 2/2001 que Institui as Diretrizes Nacionais para a Educação Especial na Educação Básica; no Decreto nº 5.626/2005, dispondo sobre a Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS; no Decreto nº 7.611/2011 que versa sobre a Educação Especial e o Atendimento Educacional Especializado; na Resolução nº 4/2010 que define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Básica; na Lei nº 12.764/2012 que Institui a Política Nacional de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista; no parecer CNE/CEB nº 3 de 2013, o qual trata da Terminalidade Específica e na Lei nº 13.146/ 2015 que Institui a Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência conhecida como o Estatuto da Pessoa com Deficiência.

A partir das referidas referências legais apresentadas, o Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia, assegura currículos, métodos e técnicas, recursos

educativos e organização específicos, para atender as necessidades individuais dos estudantes. Contempla ainda em sua proposta a possibilidade de flexibilização e adaptações curriculares que considerem o significado prático e instrumental dos conteúdos básicos, das metodologias de ensino e recursos didáticos diferenciados, dos processos de avaliação compreensiva, da terminalidade específica, adequados ao desenvolvimento dos alunos e em consonância com o projeto pedagógico da escola, respeitada a frequência obrigatória. Bem como, a garantia de acesso, permanência, participação e aprendizagem, por meio de oferta de serviços e de recursos de acessibilidade que eliminem as barreiras e promovam a inclusão plena, atendendo às características dos estudantes com deficiência, garantindo o pleno acesso ao currículo em condições de igualdade, favorecendo ampliação e diversificação dos tempos e dos espaços curriculares por meio da criatividade e inovação dos profissionais de educação, matriz curricular compreendida com propulsora de movimento, dinamismo curricular e educacional.

Para o planejamento das estratégias educacionais voltadas ao atendimento dos estudantes com deficiência, será observado o que consta na Instrução Normativa nº 3 de 2016, que dispõe sobre os procedimentos relativos ao planejamento de estratégias educacionais a serem dispensadas aos estudantes com deficiência, tendo em vista os princípios estabelecidos na Política de Inclusão e Acessibilidade do IFSul.

10 CRITÉRIOS PARA VALIDAÇÃO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS PROFISSIONAIS ANTERIORES

Em consonância com as finalidades e princípios da Educação Superior expressos na LDB nº 9.394/96, o Curso prevê a possibilidade de aproveitamento dos conhecimentos e as experiências anteriores, desde que diretamente relacionados com o perfil profissional de conclusão da respectiva qualificação ou habilitação profissional, que tenham sido desenvolvidos:

- em qualificações profissionais e etapas ou módulos de nível técnico regularmente concluídos em outros cursos de Educação Profissional Tecnológica;
- em cursos destinados à formação inicial e continuada ou qualificação profissional de, no mínimo, 160 horas de duração, mediante avaliação do estudante;
- em outros cursos de Educação Profissional e Tecnológica, inclusive no trabalho, por meios informais ou até mesmo em cursos superiores de graduação, mediante avaliação do estudante;
- por reconhecimento, em processos formais de certificação profissional, realizado em instituição devidamente credenciada pelo órgão normativo do respectivo sistema de ensino ou no âmbito de sistemas nacionais de certificação profissional.

Os conhecimentos adquiridos em cursos de educação profissional inicial e continuada, no trabalho ou por outros meios informais, serão avaliados mediante processo próprio regrado operacionalmente na Organização Didática da Instituição, visando reconhecer o domínio de saberes e competências compatíveis com os enfoques curriculares previstos para a habilitação almejada e coerentes com o perfil de egresso definido no Projeto de Curso.

Este processo de avaliação deverá prever instrumentos de aferição teórico-práticos, os quais serão elaborados por banca examinadora, especialmente constituída para este fim.

A referida banca deverá ser constituída pela Coordenação do Curso e será composta por docentes habilitados e/ou especialistas da área pretendida e profissionais indicados pela Diretoria/Chefia de Ensino do Câmpus.

Na construção destes instrumentos, a banca deverá ter o cuidado de aferir os conhecimentos, habilidades e competências de natureza similar e com igual profundidade daqueles promovidos pelas atividades formalmente desenvolvidas ao longo do itinerário curricular do Curso.

O registro do resultado deste trabalho deverá conter todos os dados necessários para que se possa expedir com clareza e exatidão o parecer da banca. Para tanto, deverá ser montado processo individual que fará parte da pasta do estudante.

No processo deverão constar memorial descritivo especificando os tipos de avaliação utilizada (teórica e prática), parecer emitido e assinado pela banca e homologação do parecer assinado por docente da área indicado em portaria específica.

Os procedimentos necessários à abertura e desenvolvimento do processo de validação de conhecimentos e experiências adquiridas no trabalho encontram-se detalhados na Organização Didática do IFSul.

11 PRINCÍPIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

11.1 Avaliação da aprendizagem dos estudantes

A avaliação no IFSul é compreendida como processo, numa perspectiva libertadora, tendo como finalidade promover o desenvolvimento pleno do educando e favorecer a aprendizagem. Em sua função formativa, a avaliação transforma-se em exercício crítico de reflexão e de pesquisa em sala de aula, propiciando a análise e compreensão das estratégias de aprendizagem dos estudantes, na busca de tomada de decisões pedagógicas favoráveis à continuidade do processo.

A avaliação, sendo dinâmica e continuada, não deve limitar-se à etapa final de uma determinada prática. Deve, sim, pautar-se pela observação, desenvolvimento e valorização de todas as etapas de aprendizagem, estimulando o progresso do educando em sua trajetória educativa.

A intenção da avaliação é de intervir no processo de ensino e de aprendizagem, com o fim de localizar necessidades dos educandos e comprometer-se com a sua superação, visando ao diagnóstico de potencialidades e limites educativos e a ampliação dos conhecimentos e habilidades dos estudantes.

No âmbito do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia, a avaliação do desempenho será feita de maneira formal, com a utilização de diversos instrumentos de avaliação, privilegiando atividades como trabalhos, desenvolvimento de projetos, participação nos fóruns de discussão, provas e por outras atividades propostas de acordo com a especificidade de cada disciplina.

A sistematização do processo avaliativo consta na Organização Didática do IFSul, e fundamenta-se nos princípios anunciados do Projeto Pedagógico Institucional.

11.2 Procedimentos de avaliação do Projeto Pedagógico de Curso

A avaliação do Projeto Pedagógico de Curso é realizada de forma processual, promovida e concretizada no decorrer das decisões e ações curriculares. É caracterizada pelo acompanhamento continuado e permanente do processo curricular, identificando aspectos significativos, impulsionadores e restritivos que merecem aperfeiçoamento, no processo educativo do Curso.

O processo de avaliação do Curso é sistematicamente desenvolvido pelo colegiado de Curso, sob a coordenação geral do Coordenador de Curso, conforme demanda avaliativa emergente.

Para fins de subsidiar a prática auto-avaliativa capitaneada pelo Colegiado, o Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia levanta dados sobre a realidade curricular por meio de entrevistas orientadas com os professores regentes das disciplinas do curso e aplicação de questionários de auto-avaliação aos alunos do último semestre, sistematizando e discutindo estes dados levantados em reuniões de NDE e Colegiado de modo a identificar as fragilidades no que se refere à organização didático-pedagógica, infraestrutura e corpo docente. O acompanhamento dos egressos do curso também tem papel fundamental na possível reorganização e reformulação do projeto pedagógico.

É de extrema importância a realização de avaliações que busquem aperfeiçoar o PPC, por meio de observação do desenvolvimento do Curso, respostas do Colegiado

e dos discentes e novas tendências relacionadas ao perfil do profissional, para que se tenha um currículo atualizado e compatível com as demandas do mundo do trabalho. O processo de avaliação ocorrerá de acordo com a seguinte dinâmica:

- Ao iniciar o segundo período letivo do ano, o colegiado de curso deverá definir agenda de reuniões para ratificação e/ou remodelação do Projeto Pedagógico do Curso;

- As alterações propostas em cada reunião deverão ser avaliadas pelos membros de colegiado e registradas em Ata;

- Ao final do processo de avaliação, caberá ao colegiado redigir Memorando destinado à Diretoria de Ensino do Câmpus descrevendo as alterações propostas e solicitando aprovação; caso não haja alteração no PPC, a ata da última reunião do processo de avaliação deverá constar tal decisão;

- Após a aprovação da Direção de Ensino, caberá ao Coordenador do Curso encaminhar o mesmo Memorando à Pró-reitoria de Ensino solicitando, em tempo hábil, aprovação nas instâncias superiores.

A avaliação contemplará quesitos como:

- Análise dos dados obtidos e identificação de características do profissional que a sociedade necessita;

- Revisão das ementas, programas e conteúdos adotados e, especialmente, no que se refere às metodologias de ensino praticadas;

- Identificação e análise do currículo atual, considerando questões filosóficas e históricas, de experiências realizadas ou em realização, das práticas pedagógicas desenvolvidas, dos objetivos, conteúdos, bibliografias, da organização curricular (integração, sequência, continuidade, verticalidade, flexibilidade) e da articulação entre teoria e prática;

- Procedimentos usuais nas atividades de ensino, pesquisa e extensão;

- Constatação dos problemas apresentados na estrutura e funcionamento;

- Projeção de recursos e estratégias que podem ser mobilizadas;

- Identificação e análise da política e legislação da Instituição, dentre outros.

Soma-se a essa avaliação formativa e processual, a avaliação interna conduzida pela Comissão Própria de Avaliação, conforme orientações do Ministério da Educação.

12 FUNCIONAMENTO DAS INSTÂNCIAS DE DELIBERAÇÃO E DISCUSSÃO

De acordo com o Estatuto, o Regimento Geral e a Organização Didática do IFSul as discussões e deliberações referentes à consolidação e/ou redimensionamento

dos princípios e ações curriculares previstas no Projeto Pedagógico de Curso, em conformidade com o Projeto Pedagógico Institucional, são desencadeadas nos diferentes fóruns institucionalmente constituídos para essa finalidade:

- Núcleo Docente Estruturante (NDE): núcleo obrigatório para os Cursos Superiores, responsável pela concepção, condução da elaboração, implementação e consolidação da proposta de Projeto Pedagógico de Curso;
- Colegiado/Coordenadoria de Curso: responsável pela elaboração e aprovação da proposta de Projeto Pedagógico no âmbito do Curso;
- Pró-reitoria de Ensino: responsável pela análise e elaboração de parecer legal e pedagógico para a proposta apresentada;
- Colégio de Dirigentes: responsável pela apreciação inicial da proposta encaminhada pela Pró-reitoria de Ensino;
- Conselho Superior: responsável pela aprovação da proposta de Projeto Pedagógico de Curso encaminhada pela Pró-reitoria de Ensino (itens estruturais do Projeto);
- Câmara de Ensino: responsável pela aprovação da proposta de Projeto Pedagógico de Curso encaminhada pela Pró-reitoria de Ensino (complementação do Projeto aprovado no Conselho Superior).

Os procedimentos de escolha e forma de atuação da Coordenação de Curso, do Colegiado de Curso e Núcleo Docente Estruturante, com base nos termos da Organização Didática do IFSul, estão descritos nos Regulamentos internos de Colegiado Núcleo Docente Estruturante.

13 PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO

13.1 Pessoal docente e supervisão pedagógica

Nome	Disciplinas que leciona	Titulação/Universidade	Regime de trabalho
Antônio Cardoso Oliveira	Tópicos em análise financeira	Graduação em Administração de Empresas pela Faculdade Atlântico Sul Pós-Graduação em MBA Gestão de Pessoas pela Atlântico Sul / Anhanguera Educacional Nível Especialização Pós-Graduação em Educação pela Universidade Federal de Pelotas Nível Mestrado	DE

Arthur Piranema da Cruz	Ética, cidadania e responsabilidade social	Graduação em Filosofia pela Universidade Federal de Pelotas Pós-Graduação em Filosofia moral e política pela Universidade Federal de Pelotas Nível Especialização Pós-Graduação em Filosofia pela Universidade Federal de Pelotas Nível Mestrado	DE
Claudia Regina Minossi Rombaldi	Francês língua estrangeira instrumental	Graduação em Licenciatura Plena em Letras Português Francês pela Universidade Federal de Pelotas Pós-Graduação em Educação Área de Concentração Educação pela Universidade Federal de Pelotas Nível Mestrado Pós-Graduação em Educação Área de Concentração Educação pela Universidade Federal de Pelotas Nível Doutorado	DE
Clóvis Aiton Porto Gayer	Topografia aplicada	Graduação em Engenharia Agrícola pela Universidade Federal de Pelotas Pós-Graduação em Gestores Regionais de Recursos Hídricos Universidade Federal de Pelotas Nível Especialização	DE
Cristiane Brauer Zaicovski	Microbiologia I Tecnologia de produtos derivados da uva Insumos na indústria vinícola	Graduação em Bacharelado em Química de Alimentos pela Universidade Federal de Pelotas Pós-Graduação em Formação Pedagógica de Docentes pela Universidade Católica de Pelotas Nível Especialização Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia Agroindustrial pela Universidade Federal de Pelotas Nível Mestrado Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia Agroindustrial pela Universidade Federal de Pelotas Nível Doutorado	DE
Cristiano Buss	Tópicos de física básica	Graduação em Licenciatura Plena em Física pela Universidade Federal de Pelotas Pós-Graduação em Ensino de Ciências e Matemática pela Universidade Federal de Pelotas Nível Especialização Pós-Graduação em Educação pela Universidade Federal de Pelotas Nível Mestrado Pós-Graduação em Educação em Ciências pela Fundação Universidade do Rio Grande Nível Doutorado	DE
Deisi Cerbaro	Bioquímica aplicada Segurança alimentar Enologia I Enologia II Enologia III Enologia IV Propriedades funcionais em uvas e derivados	Graduação em Tecnologia em Viticultura e Enologia pela Universidade Federal de Pelotas Pós-Graduação em Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia Agroindustrial pela Universidade Federal de Pelotas Nível Mestrado	DE

	Insumos na indústria vinícola		
Diogo Souza Madeira	Língua brasileira de sinais	Graduação em Comunicação Social– Habilitação em Jornalismo pela Universidade Católica de Pelotas Graduação em Letras/Libras pela Universidade Federal de Santa Catarina Pós-Graduação em Linguística e Ensino de Língua Portuguesa pela Fundação Universidade Federal do Rio Grande Nível Especialização Pós-graduação em Memória e Patrimônio pela Universidade Federal de Pelotas Nível Mestrado	DE
Elisane Ortiz de Tunes Pinto	Supervisão pedagógica	Graduação em Pedagogia pela Universidade Federal de Pelotas Pós-Graduação em Educação pela Universidade Federal de Pelotas Nível Especialização Pós-Graduação em Educação com ênfase em Tecnologias na Educação pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense Nível Mestrado	40h
Elisane Schwartz	Viticultura I Viticultura II Viticultura III Extensão rural	Graduação em Engenharia Agrônoma pela Universidade Federal de Pelotas Pós-Graduação em Agronomia pela Universidade Federal de Pelotas Nível Mestrado Pós-Graduação em Agronomia pela Universidade Federal de Pelotas Nível Doutorado	DE
Fernando Augusto Treptow Brod	Informática aplicada	Graduação em Tecnologia em Processamento de Dados pela Universidade Católica de Pelotas Pós-Graduação em Educação a Distância, com Habilitação em Tecnologias Educacionais pelo Instituto Federal do Paraná Nível Especialização Pós-Graduação em Planejamento e Administração em Informática pela Universidade Católica de Pelotas Nível Especialização Pós-Graduação em Educação em Ciências pela Universidade Federal do Rio Grande Nível Mestrado Pós-Graduação em Educação em Ciências pela Universidade Federal do Rio Grande Nível Doutorado	DE
Gisele Alves Nobre	Microbiologia II Análise sensorial I Análise sensorial II Análise sensorial III Análise físico-química enológica Insumos na indústria vinícola	Graduação em Tecnologia em Viticultura e Enologia pelo Centro Federal de Educação Tecnológica de Bento Gonçalves Pós-Graduação em Vitivinicultura pela Universidade de Caxias do Sul Nível Especialização Pós-Graduação em Tecnologia de Frutas e Hortaliças pela Universidade Federal de Pelotas Nível Especialização	DE

	Tecnologia de produtos derivados da uva Propriedades funcionais em uvas e derivados		
Juarez Aloizo Lopes Júnior	Inglês instrumental	Graduação em Letras pela Universidade Católica de Pelotas Pós-Graduação em Tecnologias de educação à distância pela Universidade Cidade de São Paulo Nível Especialização Pós-Graduação em Letras pela Universidade Federal de Pelotas Nível Mestrado	DE
Leonardo Galli	Viticultura II Viticultura III Solos I Solos II	Graduação em Engenharia Agrônoma pela Universidade Federal de Pelotas Pós-Graduação em Formação pedagógica de docentes nível técnico pelo Cefet Pelotas Nível Especialização Pós-Graduação em Educação Ambiental pelo Cefet Pelotas Nível Especialização Pós-Graduação em Agronomia pela Universidade Federal de Pelotas Nível Mestrado Pós-Graduação em Agronomia pela Universidade Federal de Pelotas Nível Doutorado	DE
Luciana Rochedo Spencer dos Santos	Enoturismo Gestão e planejamento Enogastronomia aplicada Planejamento estratégico Serviço do vinho	Graduação em Tecnólogo em Hotelaria Pós-Graduação em Patrimônio Cultural pela Universidade Federal de Pelotas Nível Especialização Pós-Graduação em Desenvolvimento territorial e Sistemas agroindustriais pela Universidade Federal de Pelotas Nível Mestrado	DE
Lúcio de Araújo Neves	Tecnologias de manejo e cultivo vitícola Relação solo-água-planta Agrometeorologia	Graduação em Engenharia Agrícola pela Universidade Federal de Pelotas Pós-Graduação em Agronomia pela Universidade Federal de Pelotas Nível Mestrado	DE
Marcelo Freitas Gil	Metodologia e técnicas de pesquisa	Graduação em Direito pela Universidade Federal de Pelotas Graduação em Licenciatura em História pela Universidade Federal de Pelotas Pós-Graduação em Uso de Mídias em Educação pelo Centro Federal de Educação Tecnológica do Rs, CEFET/RS Nível Especialização Pós-Graduação em Ciências Sociais pela Universidade Federal de Pelotas Nível Mestrado Pós-Graduação em Educação pela Universidade Federal de Pelotas Nível Doutorado	DE

<p>Maria de Fátima Magalhães Jorge</p>	<p>Perícia ambiental</p>	<p>Graduação em Bacharelado em Enfermagem e Obstetrícia pela Universidade Federal de Pelotas</p> <p>Graduação em Licenciatura em Enfermagem e Obstetrícia pela Universidade Federal de Pelotas</p> <p>Graduação em Bacharelado em Direito pela Universidade Católica de Pelotas</p> <p>Pós-Graduação em Desenvolvimento Social pela Universidade Católica de Pelotas Nível Especialização</p> <p>Pós-Graduação em Direito pela Universidade de Santa Cruz do Sul Nível Mestrado</p>	<p>DE</p>
<p>Michele Vollrath Bento</p>	<p>Direito e legislação vitivinícola</p>	<p>Graduação em Bacharelado em Direito pela Universidade Federal de Pelotas</p> <p>Pós-Graduação em Direito Processual pela Universidade Católica de Pelotas Nível Especialização</p> <p>Pós-Graduação em Direito pela Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul Nível Mestrado</p>	<p>DE</p>
<p>Pablo Machado Mendes</p>	<p>Sistema de gestão ambiental Gestão de águas e efluentes</p>	<p>Graduação em Tecnologia em Controle Ambiental pelo Centro Federal de Educação Tecnológica de Pelotas</p> <p>Pós-Graduação em Ciências-Biotecnologia pela Universidade Federal de Pelotas Nível Mestrado</p>	<p>DE</p>
<p>Raquel Brum Abib</p>	<p>Estatística aplicada</p>	<p>Graduação em Ciências Hab. Em Matemática pela Universidade Católica de Pelotas</p> <p>Pós-graduação em Metodologia do ensino Superior pela Universidade Católica de Pelotas Nível Especialização</p> <p>Pós-graduação em Ciências e Tecnologias da Educação pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense Nível Mestrado</p>	<p>DE</p>
<p>Roberta da Silva e Silva</p>	<p>Química geral Química orgânica</p>	<p>Graduação em Bacharelado em Química pela Universidade Federal de Pelotas</p> <p>Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia Agroindustrial pela Universidade Federal de Pelotas Nível Mestrado</p> <p>Pós-Graduação em Biologia Molecular e Celular Aplicada à Saúde pela Universidade Luterana do Brasil-ULBRA – Canoas/RS Nível Doutorado</p>	<p>DE</p>
<p>Rosana Patzlaff de Souza Neumann</p>	<p>Matemática Aplicada</p>	<p>Graduação em Engenharia Civil pela Universidade Católica de Pelotas</p> <p>Graduação em Matemática pela Universidade Católica de Pelotas</p> <p>Graduação em Formação Pedagógica para Educação Profissional pela Universidade Católica de Pelotas</p> <p>Pós-Graduação em Matemática Aplicada pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul Nível Mestrado</p>	<p>DE</p>

Sisney Darcy Vaz da Silva Junior	Português instrumental Produção textual	Graduação em Licenciatura em Letras/Espanhol pela Universidade Federal do Rio Grande Pós-Graduação em Lingüística e Ensino de Língua Portuguesa pela Universidade Federal do Rio Grande Nível Especialização Pós-Graduação em Tecnologias de Informação e Comunicação na Educação pela Universidade Federal do Rio Grande Nível Especialização Pós-Graduação em Letras pela Universidade Federal do Rio Grande Nível Mestrado	DE
Thilara Lopes Schwanke Xavier	Economia aplicada	Graduação em Bacharelado em Administração pela Universidade Federal de Pelotas Graduação em Bacharelado em Turismo pela Universidade Federal de Pelotas Pós-Graduação em Gestão Integrada do Capital Intelectual pela Faculdade de Tecnologia Senac Pelotas/RS Nível Especialização Pós-Graduação em Sociologia pela Universidade Federal de Pelotas Nível Mestrado	DE
Vanessa Ribeiro Pestana Bauer	Análise instrumental em alimentos	Graduação em Bacharelado em Química de Alimentos pela Universidade Federal de Pelotas Pós-Graduação em Ciências dos Alimentos por Tutoria à Distância pela Universidade Federal de Pelotas Nível Especialização Pós-Graduação em Formação Pedagógica de Docentes pela Universidade Católica de Pelotas Nível Especialização Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia Agroindustrial Universidade Federal de Pelotas Nível Mestrado Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia Agroindustrial pela Universidade Federal de Pelotas Nível Mestrado e Doutorado	DE
Viviane Mulech Ritter	Desenho Técnico Aplicado Desenho Técnico Computadorizado	Graduação em Arquitetura e Urbanismo pela Universidade Federal de Pelotas Pós-Graduação em Didática e Metodologia do Ensino Superior pela Faculdade Anhanguera Educacional Nível Especialização Pós-Graduação em Arquitetura e Urbanismo pela Universidade Federal de Pelotas Nível Mestrado	DE

13.2 Pessoal técnico-administrativo

Nome	Cargo/função	Titulação/Universidade	Regime de trabalho
------	--------------	------------------------	--------------------

Alice Bierhals Bausch	Técnico em Laboratório área de Alimentos e Laticínios	Graduação em Bacharelado em Química de Alimentos pela Universidade Federal de Pelotas	30h
Helen Rodrigues Oliveira	Técnico em Laboratório área de Alimentos e Laticínios	Graduação em Bacharelado em Química Ambiental pela Universidade Católica de Pelotas Graduação em Licenciatura Plena em Química pela Universidade Católica de Pelotas Pós-Graduação em Química pela Universidade Federal de Pelotas Nível Mestrado	30h
José Firmino Machado dos Santos	Técnico em Alimentos	Graduação no Superior de Tecnologia em Agroindústria pela Universidade Federal de Pelotas	30h
Letícia Marques de Assis	Técnico em Laboratório área de Alimentos e Laticínios	Graduação em Bacharelado em Química de Alimentos pela Universidade Federal de Pelotas Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia Agroindustrial pela Universidade Federal de Pelotas Nível Mestrado Engenharia e Ciências dos Alimentos pela Fundação Universidade Federal do Rio Grande Nível Doutorado	30h
Lourdes Helena Dummer Venzke	Orientadora Educacional	Graduação em Pedagogia pela Universidade Federal de Pelotas Pós-graduação em Educação pela Universidade Federal de Pelotas Nível Mestrado Pós-graduação em Educação pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul Nível Doutorado	40h
Marisa Ferreira Karow	Técnico em Laboratório área de Alimentos e Laticínios	Graduação em Licenciatura Plena em História pela Universidade Federal de Pelotas Graduação no Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria pela Universidade Federal de Pelotas Pós-Graduação em Tecnologia de Frutas e Hortaliças pela Universidade Federal de Pelotas Nível Especialização	30h
Mirian Tavares da Silva	Técnico em Laboratório área de Alimentos e Laticínios	Graduação em Química de Alimentos pela Universidade Federal de Pelotas Pós-Graduação em Docência no Ensino Superior pela Universidade Cidade de São Paulo – UNICID Nível Especialização	30h

Vanessa Fernandes Gastal	Técnica em Assuntos Educacionais	Graduação em Medicina Veterinária pela Universidade Federal de Pelotas Programa Especial de Formação Pedagógica de Docente pelo IFSul Pós-Graduação em Medicina Veterinária pela Universidade Federal de Pelotas Nível Mestrado	40h
--------------------------	----------------------------------	--	-----

14 INFRAESTRUTURA

14.1 Instalações e Equipamentos oferecidos aos Professores e Estudantes

Identificação	Área (m ²)
Laboratório de Informática	63
Salas de Aula (4 salas com 48 m ² cada, 2 salas com 34 m ² cada, 1 sala com 70 m ² , 1 sala com 63 m ²)	394
Biblioteca Central	200
Cantina	30
Miniauditório	96
Refeitório	405
Sala de Coordenadores do Ensino Superior	21
Secretaria dos Cursos Superiores	32
Sala de Docentes	60

Laboratório de informática

Sala climatizada contendo, no mínimo, 10 microcomputadores ligados à Internet; sala de recepção, gestão do laboratório e programas específicos.

O Laboratório de informática (Mídias) possui 9x7 metros, contendo climatização, 20 notebooks i3, 1 computador "All in one" como computador do professor, lousa digital, projetor, impressora laser HP, lousa convencional, mesa de uso geral, caixa de som, transformador, no-break. A sala de gestão do laboratório possui: 2 computadores e no-break, armário com mouses, cabos de adaptação, adaptadores de tomada e fones de ouvido.

Salas de aula

Salas equipadas com quadro branco, projetor data-show e ar condicionado.

Biblioteca central

A Biblioteca possui o acervo físico tombado e informatizado, o virtual possui contrato que garante o acesso ininterrupto pelos usuários e ambos estão registrados em nome da IES. A Biblioteca possui o acervo da bibliografia básica e complementar que é adequado em relação às unidades curriculares e aos conteúdos descritos no PPC e está atualizado, considerando a natureza das Unidades Curriculares - UC. Da mesma forma, está referendado por relatório de adequação, assinado pelo Núcleo Docente Estruturante - NDE, comprovando a compatibilidade, em cada bibliografia básica da UC, entre o número de vagas autorizadas (do próprio curso e de outros que utilizem os títulos) e a quantidade de exemplares por título (ou assinatura de acesso) disponível no acervo. Nos casos dos títulos virtuais, há garantia de acesso físico na IES, com instalações e recursos tecnológicos que atendem à demanda e à oferta ininterrupta via internet, bem como de ferramentas de acessibilidade e de soluções de apoio à leitura, estudo e aprendizagem. O acervo possui exemplares, ou assinaturas de acesso virtual, de periódicos especializados que suplementam e complementam o conteúdo administrado nas UC.

Mini Auditório

Uma sala multimeios, com capacidade para 100 pessoas, climatizada e equipada com recursos audiovisuais modernos de comunicação (datashow, webcam, internet) destinada a palestras, minicursos, seminários, avaliações de estágios, projetos e outros.

Sala de coordenadores do ensino superior

Sala com telefone, impressora, estações de trabalho com microcomputador e Internet.

Secretaria dos cursos superiores

Recepção (1 escrivaninha, 2 armários, 3 arquivos e um microcomputador para cada coordenador, telefone, fax e Internet); área da coordenação e atendimento aos alunos (1 escrivaninha e um microcomputador, impressora, telefone e Internet).

Sala de professores

Sala de professores, composta por ilhas de trabalho individuais, armários, ar condicionado, telefone, impressora e internet.

14.2 Infraestrutura de Acessibilidade

O Câmpus Visconde da Graça atualmente passa por remodelação e ampliação de sua infraestrutura física. Instituição fundada na década de 20, o Câmpus Pelotas –

Visconde da Graça, antigo Conjunto Agrotécnico Visconde da Graça, possui prédios históricos que não deixaram de atender aos requisitos de acessibilidade.

A fim de proporcionar à maior quantidade possível de pessoas, independentemente de idade, estatura ou limitação de mobilidade ou percepção, a utilização de maneira autônoma e segura do ambiente, edificações, mobiliário, equipamentos urbanos e elementos é que o Departamento de Obras do Câmpus Pelotas - Visconde da Graça do IFSul executa seus projetos de remodelação, ampliação e criação de espaços físicos de acordo com a Norma NBR 9050.

Esta Norma estabelece critérios e parâmetros técnicos a serem observados quando do projeto, construção, instalação e adaptação de edificações, mobiliário, espaços e equipamentos urbanos às condições de acessibilidade.

14.3 Infra-estrutura de laboratórios específicos à área do Curso

Local	Qt.	Área (m ²)
Indústria de frutas e hortaliças		
Área de processamento sujo – Indústria	1	115
Área de processamento limpo – Indústria	1	346
Recepção – Indústria	1	75
Depósitos – Indústria	1	483
Refeitórios, Vestiários, Banheiros – Indústria	3	224
Sala da Caldeira	1	103
Depósito para Produtos Químicos	1	14
Gerador	1	67
Câmara Fria de Congelamento	1	47 (m ³)
Câmara Fria de Resfriamento	1	46 (m ³)
Sala de Balanças	1	10
Laboratório de Análise Sensorial	1	48
Laboratório de Análise Físico-Química e Biotecnologia	1	40
Laboratório de Análise Instrumental	1	46
Laboratório de Microbiologia	1	40
Laboratório de Química	1	50
Laboratório de Solos	1	64
Laboratório de Produção de Vinhos e Derivados	1	40
Vinhedo Didático-experimental	1	2915

Depósitos – Indústria

Depósitos para armazenamento de insumos da produção vinícola do curso, tais como caixas de papelão, garrafas, garrações, frascos de vidro, entre outros.

Refeitórios, Vestiários, Banheiros – Indústria

Refeitório com pia e geladeira para lanches rápidos, vestiários masculinos e femininos, com sanitários, chuveiros e armários para os estudantes armazenarem seus pertences pessoais durante as atividades práticas.

Sala de Balanças

Contém balanças analíticas e semi-analíticas, determinador de umidade e vidrarias.

Laboratório de Análise Sensorial

Sete cabines com pias sendo uma especial para Portador de necessidade especial (PNE), balcões para preparo de amostra, materiais para apresentação de amostras aos julgadores, estufa de secagem e esterilização, microondas, refrigerador, freezer, fogão a gás e condicionador de ar.

Laboratório de Análise Físico-Química e Biotecnologia

Chapa aquecedora com agitação, Evaporador rotativo, bombas de vácuo, destilador de água tipo Pilsen, determinado de fibras, pHmetro de mesa, forno mufla, bloco digestor, bateria para extração tipo Sebelin, estufa de esterilização e secagem, espectrofotômetro vis, mantas de aquecimento, bicos de Bunsen, viscosímetro, capela de exaustão de gases, agitador magnético com aquecimento, banho-maria, destiladores de nitrogênio, refratômetro de bancada, centrífuga com adaptadores, vidrarias em geral, tais como, erlenmeyer, béquer, proveta, bureta, pipeta graduada, pipeta volumétrica, bastão de vidro, balão volumétrico de diferentes capacidades, conjuntos de destilação e condicionador de ar.

Laboratório de Análise Instrumental

Cromatógrafo gasoso, Destilador enológico Gibertini (Super DEE), Titulador enológico Quick, Balança hidrostática Gibertini, Liofilizador de bancada, Colorímetro, espectrofotômetro UV VIS, pHmetro de mesa digital, penetrômetro manual, destilador de água tipo Pilsen, estufa para secagem de materiais, capela de exaustão de gases, centrífuga, banho-maria, geladeira, freezer, balança analítica digital, agitador magnético, Banho ultrassônico, Ultra Turrax, Turbidímetro, computador para

processamento de dados, vidrarias em geral, tais como, erlenmeyer, béquer, proveta, bureta, pipeta graduada, pipeta volumétrica, bastão de vidro, balão volumétrico de diferentes capacidades e condicionador de ar.

Laboratório de Microbiologia

Conjunto de filtração a vácuo, estufa de secagem e esterilização, estufas bacteriológicas, autoclave, refrigerador, phmetro portátil, estufa para crescimento microbiológico EL 1.6, homogeneizador tipo Stomacher, conjunto lavador de pipetas, microscópios (binocular), bicos de Bunsen, vidrarias em geral, tais como, placas de petri, pipetas graduadas, pipetas volumétricas, erlenmeyer, balão volumétrico de diferentes capacidades, béquer.

Laboratório de Química

Laboratório com capacidade para 25 alunos, equipado com: quadro e projetor, 2 bancadas equipadas com rede elétrica e água, destilador de água, capela, estufa de secagem, 2 pHmetros de mesa, pHmetro de bolso, balança de precisão, balança semi analítica; balança analítica, centrifuga, câmara escura UV, espectrofotômetro VIS, manta de aquecimento, agitador magnético, refratômetro; banho Maria, Jartest, bomba de vácuo condicionador de ar e vidrarias e materiais de laboratório (beckers, erlenmeyers, buretas, provetas, tubos de ensaio, balões volumétricos, etc.).

Laboratório de Solos

Laboratório de apoio às disciplinas relacionadas à Viticultura munido dos seguintes equipamentos: capela de exaustão de gases, balança analítica, estufa de secagem, mufla, dessecador de vidro, pHmetro, lavadora ultra-sônica digital.

Laboratório de Produção de Vinhos e Derivados

As atividades teórico-práticas durante a safra de uva são desenvolvidas no Laboratório de Produção de Vinhos e Derivados, inserido na área da indústria do Câmpus, tendo em vista que o projeto da planta baixa da cantina modelo (área de processamento de uvas) encontra-se em execução. A área de vinificação dispõe dos seguintes equipamentos:

- Balança analítica de precisão;
- Balança 30kg;
- Refratômetro de bolso;
- Mesa seletora em aço inox;
- Tanques para fermentação em polipropileno:

- Volume: 50L (10 unid.); 30L (10 unid.); 20L (10 unid.); 10L (10 unid.);
- Tanques fermentadores, em aço inox:
Volume: 50L (1 unid.); 100L (1 unid.); 200L (1 unid.); 300L (1 unid.);
500L (1 unid.);
 - Desengaçadora/esmagadora com capacidade 1,5 - 2,0 T/h;
 - Prensa hidráulica com cilindro de madeira com capacidade de 200L;
 - Bomba autoaspirante, capacidade de vazão 6.500L/h;
 - Bomba centrífuga, capacidade de vazão média de 10.000L/h;
 - Enxaguadora manual de 4 bicos;
 - Arrolhadora manual;
 - Retrator de cápsula manual;
 - Enchedora pneumática, capacidade de 300 garrafas/h;
 - Mastela com cesto coletor de sementes;
 - Mastela simples (02 unid.);
 - Usina de Suco, método de arraste por vapor.
 - 2 Condicionadores de ar.

Em consonância com os objetivos do curso, a proposta de local (prédio) para execução das práticas enológicas previstas neste PPC terá a seguinte estrutura:

Cantina Modelo, de finalidade didática com comercialização da produção, para elaboração, estabilização, amadurecimento e engarrafamento de vinhos. Construção de 890,60 m² divididos entre recepção de uvas (30,60 m²), área de fermentação e armazenamento (354,05 m²), sala para armazenamento de material e produtos de limpeza (24,30 m²), engarrafamento (38,60 m²), estoque de produtos acabados (10,58 m²), estoque de insumos enológicos (24,30 m²), estoque de embalagens (25,10 m²), amadurecimento de vinhos em barrica e em garrafa (53,20 m²), câmara fria para elaboração de espumantes e armazenamento de uvas (36,72 m² ao total), laboratório de análises físico-químicas de vinhos e derivados da uva e do vinho (45,10 m² e depósito anexo com 17,55 m²), sala de microvinificação (13,00 m²), auditório para análises sensoriais (102,95 m² e anexo para preparação de amostras com 9,80 m²), administração (354,05 m² com lavabo anexo de 2,64 m²), posto de vendas (35,50 m² com banheiro masculino e feminino/adaptado anexos com 4,92 m² e 6,56 m², respectivamente), Enoteca (22,20 m²), vestiário masculino e feminino adaptados (22,95 m² e 17,70 m²) e barreira sanitária (13,60 m²). Todo o projeto arquitetônico foi pensado de forma a atender plenamente as necessidades de acessibilidade, contemplando as determinações legais e oferecendo meios de promover a inclusão social. Da mesma forma, a preocupação com boas condições higiênico-sanitárias originou a ideia de

entrada única para o ambiente de elaboração e manuseio dos vinhos, de forma a passar por vestiários e barreira sanitária antes de qualquer outra providência. Além disso, a otimização do fluxo de trabalho norteou a destinação de espaços para as diferentes necessidades, permitindo ambientes integrados por afinidade e reduzindo riscos de contaminação cruzada e inadequação de processos. Futuramente, serão construídas destilaria e vinagraria, com observância dos preceitos legais higiênico-sanitários para tais estabelecimentos e seções.

A Cantina Modelo está projetada para uma produção anual em torno de 5500 a 6500 L de vinho, sendo a variação devido à demanda de mercado e de atividades didáticas. Neste total, estão consideradas todas as variedades de uva e produtos que se pretende elaborar.

Merecem destaque, pelo seu valor didático, os seguintes ambientes:

- Laboratório de Enoquímica com destilador eletrônico Gibertini, HPLC, GCMS, bancadas com divisões para grupos de 4 alunos equipadas com vidrarias para práticas como titulações e determinações gerais.
- Sala de análises sensoriais, com mesa individual com lâmpada e cuspidor-pia, em forma de auditório, para degustações técnico-didáticas.
- Sala de microvinificação, com tanques e equipamentos de menor escala, para experimentos e testes.
- Enoteca (coleção de vinhos para composição de acervo histórico).

Vinhedo didático-experimental

Área com vinhedos didáticos instalados, viveiro de porta enxertos e espaço de produção de mudas por estaquia e enxertia. Neste ambiente, são realizadas todas as atividades agrônômicas relativas à viticultura, como poda, condução, aplicação de defensivos agrícolas, controle de maturação e colheita.

ANEXOS