



OK

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SUL-RIO-GRANDENSE
PRÓ-REITORIA DE ENSINO

FORMULÁRIO PARA APRESENTAÇÃO DE PROJETOS DE ENSINO

REGISTRO SOB Nº:

Uso exclusivo da PROEN

PJE2018CV60178

CAMPUS:

Câmpus Visconde da Graça

I. IDENTIFICAÇÃO

a) Título do Projeto:

Revitalização do vinhedo didático

b) Resumo do Projeto:

Apresentar resumo claro e objetivo do projeto de ensino (no máximo 7 linhas).

Esse resumo será publicado no Portal do IFSul.

Este projeto terá como finalidade a revitalização do vinhedo. Renovando os postes e estruturas de condução, bem como a implantação de mudas para fins de socialização e ensino. Os acadêmicos irão trabalhar o contexto da inclusão, a importância dos tratos culturais e manutenção do pomar. Os acadêmicos irão trabalhar em conjunto com os acadêmicos de diversos semestres, como uma forma de intensificar a aprendizagem tornando-a multidisciplinar. Espera-se que esse projeto tenha uma boa aceitação, pois propicia a inclusão e estimula o saber e o conhecer sobre os tratos culturais.

c) Caracterização do Projeto:

- I. palestras, encontros, oficinas, minicursos, entre outros.

| Classificação e Carga Horária Total: | | | |
|---|---|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Curso/Mini-curso | <input checked="" type="checkbox"/> Palestra | <input type="checkbox"/> Evento | <input type="checkbox"/> Outro(Especificar). |
| <input type="checkbox"/> Ciências Exatas e da Terra | <input type="checkbox"/> Ciências Biológicas | <input type="checkbox"/> Engenharias | |
| <input type="checkbox"/> Ciências da Saúde | <input checked="" type="checkbox"/> Ciências Agrárias | <input type="checkbox"/> Ciências Sociais Aplicadas | |
| <input type="checkbox"/> Ciências Humanas | <input type="checkbox"/> Lingüística, Letras e Artes | <input type="checkbox"/> Outros | |
| Carga horária total do projeto: 112 horas (4 horas por semana, 7 meses) | | | |

a) Especificação do(s) curso(s) e/ou áreas e/ou Departamentos/Coordenadorias envolvidos:

Definir os cursos/áreas/Departamentos/Coordenadorias envolvidos.

| Vinculação com disciplinas do(s) curso(s)/área(s): |
|--|
| O projeto de ensino está vinculado diretamente a uma disciplina ou a várias disciplinas (projeto interdisciplinar)? (X) Sim. () Não. Qual(is)? As disciplinas de Viticultura I, Viticultura II, Viticultura III, Solos I e Solos II. Este projeto interage e contribui com os componentes curriculares, contemplando o aprendizado prático do campo, contribuindo com as disciplinas. |
| Articulação com Pesquisa e Extensão: |
| O projeto de ensino poderá gerar alguma ação de pesquisa e extensão no futuro? (X) Sim. () Não. Em caso afirmativo, como se dará esse encaminhamento? Após a revitalização do pomar de videiras proposto neste projeto de ensino, o mesmo pode gerar ações de pesquisa, como por exemplo, o acompanhamento das mudas e seus estádios fenológicos de desenvolvimento no sudeste do Rio Grande do Sul, e de extensão, como por exemplo, curso de poda de formação e condução das mudas de um vinhedo, bem como fornecer informações aos produtores sobre eventuais cultivares promissoras na região. |
| Vinculação com Programas Institucionais: |
| O projeto de ensino está atrelado a algum Programa Institucional? () Sim. (X) Não. Em caso afirmativo, cite o(s) programa(s). |

Handwritten signature and date

b) Identificação da equipe, com a função e a carga horária prevista:

| |
|---|
| Coordenador (docente ou técnico-administrativo do IFSul) |
| Nome (Completo e sem abreviatura): Marines Batalha Moreno Kirinus |
| Lotação (Definir a unidade de lotação): Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia |
| SIAPE: 3030975 |
| Disciplina(s) que ministra / atividade administrativa: No Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia ministrando as disciplinas de Viticultura I, Viticultura II, Viticultura III, Segurança Alimentar e Extensão Rural. No Curso Técnico em Agropecuária ministrando as disciplinas de Fruticultura e Silvicultura (Produção Vegetal II). No Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria ministrando a disciplina de Fisiologia e Pós-Colheita de Frutas e Hortaliças. |
| Formação Acadêmica (Informar formação completa): Graduação: Engenharia Agrônoma pela UFPel Especialização: Em educação pelo IFSul Mestrado: Em ciência e tecnologia de alimentos pela UFPel Doutorado: Em agronomia pela UFPel |
| Contato (Inserir informação completa): Telefone campus: (53) 3309-5567 Telefone celular: (53) 981-497-781 E-mail: marinesfaem@gmail.com ; marineskirinus@cavg.ifsul.edu.br |
| Coordenador (docente ou técnico-administrativo do IFSul) |
| Nome (Completo e sem abreviatura): Gisele Alves Nobre |
| Lotação (Definir a unidade de lotação): Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia |
| SIAPE: 2804674 |
| Disciplina(s) que ministra / atividade administrativa: Coordenadoria do CST em Viticultura e Enologia Análise sensorial I Análise sensorial II |

Análise sensorial III
 Propriedades funcionais em uvas e derivados
 Microbiologia II
 Análise físico-química aplicada

Formação Acadêmica (Informar formação completa):
 Graduação: Tecnologia em Viticultura e Enologia - IFRS
 Especialização: Vitivinicultura – UCS
 Ciência dos Alimentos - UFPel

Contato (Inserir informação completa):
 Telefone campus: (53) 3309.5550
 Telefone celular: (53) 98102.8048
 E-mail: giselenobre@gmail.com; giselenobre@cavq.ifsul.edu.br;

Observação: se o projeto de ensino apresentar mais de 01 coordenador será necessário replicar a tabela acima. A carga horária do Coordenador será a carga horária do projeto de ensino.

| Demais membros | | |
|---------------------------------------|--------------|-------------|
| Nome | Função | CH prevista |
| Deisi Cerbaro | Colaborador | 2 |
| Luciana Rochedo Spencer dos Santos | Colaborador | 2 |
| Adrian William dos Santos Galinianes | Participante | 4 |
| Alexandre Soares Weingärtner | Participante | 4 |
| Augusto Alves Affonso Mendes de Faria | Participante | 4 |
| Caio as Silva Guimarães | Participante | 4 |
| Carolina Ortiz Machado | Participante | 4 |
| Chiara Gomes de Assis Magalhães | Participante | 4 |
| Felipe Maia Garcias | Participante | 4 |
| Rafael Bortoluzzi Conter | Participante | 4 |
| Tabata Bivegna Ninomiya | Participante | 4 |
| Tainá da Silva Corrales | Participante | 4 |
| Thalita Christina Simplício | Participante | 4 |

Observação: a carga horária prevista é em horas-aula semanais e a função pode ser Coordenador, Colaborador, Participante, Ministrante ou Palestrante.

II. INTRODUÇÃO

(Identificar de forma clara e objetiva a situação-problema que gerou a necessidade do implantação do projeto).

O Brasil é o décimo segundo produtor mundial de uvas, com 1,7 milhões de toneladas, e o quinto maior produtor vitivinícola do hemisfério Sul, detendo de uma área de 83,7 mil hectares. O estado do Rio Grande do Sul concentra 64.30% da produção nacional, correspondendo a 90% da produção de vinhos, sucos e derivados fabricados (IBGE, 2018). Aliado a evolução tecnológica do setor da viticultura e a exigência dos consumidores, desencadeou uma crescente demanda pela produção de castas nobres para a produção de vinhos finos. Esta evolução proporcionou novas oportunidades para renovação e expansão dos vinhedos. Já que a principal região produtora do estado, a Serra Gaúcha, 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.

A mesorregião Metade Sul vem se destacando neste setor, tornou-se um referencial e uma nova fronteira para investimentos, com as regiões da Campanha Gaúcha (Meridional, Ocidental e Central) e Serra do Sudeste para o desenvolvimento da vitivinicultura no Estado. Neste sentido, são fundamentais as suas características de clima que permitem a qualidade na produção de uvas finas com tipificação própria (DEBON, 2015) A Campanha Gaúcha possui uma área de 1526,25 hectares de vinhedos e a Serra do Sudeste possui 631 hectares, as condições climáticas são melhores que as da Serra Gaúcha, e tem-se avançado na produção de uvas européias e vinhos de qualidade, por causa dos investimentos em tecnologia (ACADEMIA DO VINHO, 2018).

No ano 2017 o Rio Grande do Sul obteve uma colheita de 753 milhões kg de uva, e a cerca de 600 mil toneladas da fruta foram destinadas ao processamento. Segundo o Cadastro Vitícola, no Rio Grande do Sul são cultivadas 138 variedades de uva, entre viníferas (destinadas à produção de vinhos e espumantes) e uvas americanas e híbridas (reservadas à elaboração de vinhos de mesa e sucos) (IBRAVIN, 2017). Como incentivo para o desenvolvimento e crescimento do setor vitivinícola no Brasil houve a promulgação da Lei Complementar 155/2016 que inclui no regime especial de tributação do Simples Nacional, o que certamente incentivará a formalização de centenas de micro e pequenas vinícolas na região Sul (BRASIL, 2016).



O Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia no Câmpus Pelotas – Visconde da Graça do Instituto Federal Sul-Rio-Grandense surgiu em 2008 como uma necessidade de formar mão-de-obra especializada para atender as demandas geradas pela expansão de programas de fomento à viticultura e agroindústria na região Sul do estado. Com a implantação de pólos vitivinícolas na Metade Sul do Rio Grande do Sul, os quais vêm de encontro aos anseios e potencialidades da região, visando capacitar profissionais para atuarem na produção e manejo de videiras e todos os processos de transformação da uva de seus derivados.

A preocupação com uma estrutura adequada de área experimental a campo se faz necessária para proporcionar um espaço para as aulas práticas visando seu importante recurso metodológico e facilitador no processo de ensino-aprendizagem em viticultura. Através da experimentação os discentes realizam atividades baseadas nos ensinamentos transmitidos em sala de aula, despertando o desenvolvimento de habilidade e competências específicas, construindo e desconstruindo o conhecimento pela pesquisa (DEMO, 2011). Destacando-se a importância da vivência da aula prática, pois ela promove o questionamento sistêmico e a reconstrução do conteúdo prático (DEMO, 2011). A revitalização da estrutura do pomar didático bem como a introdução de mudas de cultivares que podem ser tornar promissoras na região Sul do Brasil vão de encontro aos interesses de produtores da região, os quais buscam informações sobre a aptidão destas cultivares.

O projeto tem como objetivo a revitalização do pomar didático do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia, bem como disponibilizar aos discentes condições adequadas para o processo de desenvolvimento da aprendizagem teórico-prática. No processo de revitalização os discentes poderão exercitar vários conteúdos teóricos pertencentes ao projeto pedagógico do curso com o acompanhamento do docente responsável pelo projeto.

III. JUSTIFICATIVA

(Justificar a proposta em termos de importância acadêmico-social e de exequibilidade do projeto).

Existe a carência de manutenção e revitalização do pomar didático do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia, pois foi criado há 10 anos. A área já está implementada e em atividade, sendo imprescindível sua manutenção e expansão para melhor atender os acadêmicos. É necessária a adequação da qualidade do processo de aprendizagem teórico-prática dos discentes, os quais necessitam de uma boa capacitação profissional para atuarem no mercado de produção e manejo do vinhedo, além de todos os processos de transformação da uva e de seus derivados.



IV. OBJETIVOS GERAIS E ESPECÍFICOS

(Explicitar de modo preciso e claro os objetivos do projeto, em consonância com a justificativa)

O objetivo geral do projeto é a revitalização e manutenção do pomar didático do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia.

Os objetivos específicos são:

- Realizar atividades práticas vinculadas às teorias ministradas em diferentes disciplinas do curso;
- Proporcionar aos alunos do curso atividades que eles possam exercitar os conhecimentos angariados em sala de aula, e realizar seus esclarecimentos sobre a capacitação;
- Implantar cultivares que tenham aptidão promissora na região, e que as mesmas sirvam para estudos futuros;
- Aprimorar os conhecimentos práticos dos discentes sobre as cultivares de *Vitis viniferas* para vinhos finos.

V. METODOLOGIA

(Apresentar a metodologia a ser utilizada na execução do projeto, especificando as ações a serem desenvolvidas pelos participantes da equipe).

O presente projeto será executado entre os meses de agosto de 2018 a fevereiro de 2019 pelos membros descritos neste projeto. As atividades desenvolvidas ao longo do projeto serão desempenhadas com a supervisão da coordenação, assim como a avaliação de todas as etapas de execução, participação de reuniões com o Programa de Ensino e Extensão (Proex), definição de ações através de reuniões de planejamento e orientação dos alunos. A cargo do professor coordenador e dos demais membros do projeto ficará o auxílio direto aos alunos, no desenvolvimento de material didático, como revisão de literatura, dos minicursos, acompanhamento do cumprimento dos objetivos e cronograma.

O projeto será proposto de práticas de manutenção e revitalização do pomar de videiras, tendo como início a limpeza completa do terreno e extermínio de invasoras, logo após, pôr em prática a preparação e análise do solo. Posteriormente realizar-se-ão práticas de revitalização da área como o preparo do solo, a drenagem e descompactação do solo (preferencialmente em partes críticas do pomar). Com o preparo do solo, far-se-á a adubação do solo adequada através da análise de solo, concluída essa etapa, proceder-se-á a reposição dos postes de

sustentação da condução em espaldeira das videiras, pelo motivo que são plantas trepadeiras e necessitam de sistema de condução adequado. Próxima etapa será a implantação das mudas advindas de um viveiro certificado, com mudas isentas de doenças e pragas de cultivares promissoras para a região. Após o término do plantio, será realizado o acompanhamento do desenvolvimento fenológico das videiras (*Vitis viniferas*) de uvas destinadas à produção de vinhos finos. Durante todo o período realizar-se o monitoramento fitossanitário, mais precisamente durante o ciclo da cultura, bem como a identificação de pragas e doenças e implementação de seus respectivos métodos de controle, período este em que o pomar se encontrará em pleno crescimento vegetativo e deve-se realizar o manejo adequado do dossel vegetativo, para obtenção de uma boa produção.

Ao término do projeto os alunos aprenderão sobre as técnicas de colheita e podendo inclusive realizá-la, destinando a produção para a microvinificação do curso onde poderão acompanhar as etapas de processamento pós-colheita. Em todas as etapas e atividades a serem realizadas no projeto, será ministrado um minicurso para os alunos do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia explicando qual é a melhor forma de ser realizada, bem como sua finalidade e importância de tal atividade para o complexo conjunto da produção e manejo do vinhedo.

VI. CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO

| Atividades | Agosto 2018 | Setembro 2018 | Outubro 2018 | Novembro 2018 | Dezembro 2018 | Janeiro 2019 | Fevereiro 2019 |
|---------------------------------|-------------|---------------|--------------|---------------|---------------|--------------|----------------|
| 1. Limpeza | X | | | | | | |
| 2. Drenagem | X | | | | | | |
| 3. Coleta do Solo | X | | | | | | |
| 4. Adubação | | X | | | | | |
| 5. Condução | | X | X | | | | |
| 6. Plantio das mudas | | X | | | | | |
| 7. Fases fenológicas | X | X | X | X | X | X | X |
| 8. Monitoramento fitossanitário | | X | X | X | X | X | X |
| 9. Manejo vegetativo | | X | X | X | X | X | X |
| 10. Colheita | | | | | | X | X |

Descrição das atividades:

Atividade 1: (Detalhar a atividade, com os respectivos participantes envolvidos)

Limpeza da área: realizar-se-á uma palestra sobre cobertura vegetal, posteriormente os alunos irão praticar retirando invasoras, dando manutenção à cobertura vegetal pré-existente.

Atividade 2: (Detalhar a atividade, com os respectivos participantes envolvidos)

Drenagem na área: realizar-se-á uma palestra sobre drenagem, e posteriormente os alunos irão praticar realizando a drenagem das entre as linhas do vinhedo com pás de corte e enxadas, e os técnicos agrícolas responsáveis pela condução do maquinário agrícola do Câmpus Visconde da Graça, serão responsáveis pela limpeza e vazão de uma vala de condução da água até um córrego que se localiza dentro da mata, perpendicular a Rua Engenheiro Ildelfonso Simões Lopes.

Atividade 3: (Detalhar a atividade, com os respectivos participantes envolvidos)

Coleta de solo na área: realizar-se-á um minicurso sobre a coleta de solo, e posteriormente os alunos irão praticar realizando a coleta das amostras de solo em suas diferentes profundidades para a análise em um laboratório capacitado, como por exemplo, o da UFPel-FAEM.

Atividade 4: (Detalhar a atividade, com os respectivos participantes envolvidos)

Adubação da área: realizar-se-á uma palestra sobre adubação de videira, posteriormente os alunos irão praticar realizando a adubação a lanço e ao redor das copas das videiras, conforme a análise laboratorial (Laudo da atividade 3) e as recomendações de adubação para a cultura, em seu estado fenológico, segundo o manual de adubação e calagem do Rio Grande do Sul.

Atividade 5: (Detalhar a atividade, com os respectivos participantes envolvidos)

Condução na área: realizar-se-á uma palestra sobre a importância e diferentes métodos de condução das videiras, e posteriormente os alunos irão praticar realizando a retirada dos postes caídos e apodrecidos, bem como a retirada dos arames quebrados e enferrujados. E sua substituição por postes e arames novos, para condução das videiras na área.

Atividade 6: (Detalhar a atividade, com os respectivos participantes envolvidos)

Plantio das mudas na área: realizar-se-á um minicurso sobre viveiros e poda de formação das mudas, e posteriormente os alunos irão praticar realizando o preparo das covas e o plantio das mudas, bem como colocar o tutor e realizar o amarrio das mudas ao tutor. Saliente-se que cerca de 70% das plantas nessa área deverão ser substituídas por novas.

Atividade 7: (Detalhar a atividade, com os respectivos participantes envolvidos)

Avaliações fenológicas na área: realizar-se-á uma palestra sobre os estádios fenológicos da videira, segundo a escala de Eichhorn e Lorenz (1997), e posteriormente os alunos irão praticar realizando o acompanhamento fenológico da videira através desta escala, além do acompanhamento do desenvolvimento como o comprimento e a largura da videira, bem como número de folhas e a área fotossintética (comprimento e largura).

Atividade 8: (Detalhar a atividade, com os respectivos participantes envolvidos)

Monitoramento fitossanitário das videiras: realizar-se-á um minicurso sobre as pragas e doenças da videira de maior relevância na região, e posteriormente os alunos irão praticar identificando e realizando o monitoramento fitossanitário.

Atividade 9: (Detalhar a atividade, com os respectivos participantes envolvidos)

Manejo vegetativo das videiras: realizar-se-á um minicurso sobre os tratos culturais que devem ser realizados durante o período vegetativo e produtivo, onde os discentes irão praticar realizando a poda vegetativa, a condução, o desponte e o desbaste vegetativo das videiras.

Atividade 10: (Detalhar a atividade, com os respectivos participantes envolvidos)

Colheita da produção: realizar-se-á um minicurso sobre a colheita, onde os discentes irão praticar as técnicas e cuidados no período de colheita das videiras.

VII. INFRAESTRUTURA NECESSÁRIA

(Informar de forma sucinta a infraestrutura necessária para a implementação do projeto).

A área do vinhedo que será revitalizado tem a sua localização dentro do Câmpus Visconde da Graça, a direita da entrada principal do campus, a qual já é destinada ao curso. A Coordenação de Máquinas e Equipamentos do campus possuem todo e qualquer maquinário necessário para o preparo do solo. Sendo assim, o câmpus apresenta toda a infraestrutura necessária para a implementação do projeto.

VIII. RECURSOS FINANCEIROS (ORÇAMENTO DETALHADO/JUSTIFICADO)

O orçamento detalhado e justificado, não se aplica, pois o edital de fluxo contínuo não há verba destinada. No entanto, os recursos financeiros necessários para a elaboração deste projeto de ensino poderão ser solicitados através de chamada pública.

IX. RESULTADOS E IMPACTOS ESPERADOS

(Descrever os resultados e impactos esperados com a execução do projeto)

Como resultados espera-se que os discentes envolvidos com o projeto possam ampliar seus conhecimentos, através dos minicursos e práticas, além de obterem uma capacitação profissional de maior qualidade. Fortalecer as bases específicas de conhecimento do curso, bem como o fomento de cultivares de vinhos finos promissoras para a região de Pelotas.

X. AVALIAÇÃO

| | |
|--|--|
| Tipo de avaliação utilizada: | |
| <input type="checkbox"/> Quantitativa. <input type="checkbox"/> Qualitativa. <input checked="" type="checkbox"/> Mista. | |
| Instrumentos/procedimentos utilizados: | |
| <input type="checkbox"/> Entrevistas <input type="checkbox"/> Reuniões <input type="checkbox"/> Observações <input checked="" type="checkbox"/> Relatórios | <input type="checkbox"/> Seminários <input checked="" type="checkbox"/> Questionários <input checked="" type="checkbox"/> Controle de Frequência <input type="checkbox"/> Outro(s). Especificar. <hr/> <hr/> |
| Descrição de procedimentos para avaliação: | |
| <p>(Descrever a realização dos procedimentos de avaliação).</p> <p>O projeto terá reuniões semanais para o acompanhamento das atividades propostas, as quais servirão para esclarecimentos e debates. A avaliação dos alunos será realizada mediante o controle da frequência, a elaboração e formação de relatórios individuais das atividades no decorrer do projeto. Após a entrega dos relatórios, os participantes serão divididos em grupos, onde será realizado um seminário em que cada grupo sorteará uma atividade realizada no projeto, e promoverá uma dinâmica de grupo descrevendo os conhecimentos aprendidos nos minicursos e nas práticas, os demais grupos ficarão responsáveis por realizar pelo menos três questões sobre o seminário apresentado. O professor avaliará o acadêmico segundo o seu desempenho prático das atividades como profissional.</p> | |
| Periodicidade da avaliação: | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Mensal <input type="checkbox"/> Semestral | <input type="checkbox"/> Trimestral <input type="checkbox"/> Ao final do projeto |
| Sujeito(s) que realiza(m) a avaliação: | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Coordenador <input type="checkbox"/> Colaborador <input type="checkbox"/> Participantes (Estudantes/servidores) | <input type="checkbox"/> Ministrante <input type="checkbox"/> Palestrante |

XI. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

(Relacionar as obras citadas na elaboração do projeto, seguindo o padrão ABNT).

AA

ACADEMIA DO VINHO. **Brasil - Rio Grande do Sul**. 2018. Disponível em: <http://www.academiadovinho.com.br/__mod_regiao.php?reg_num=BR01>. Acesso em: 21 abr. 2018.

BRASIL, Lei Complementar nº 155, de 27 de outubro de 2016. **Diário Oficial da União**, 27 out. 2016.

DEMO, P. **Educar pela pesquisa**. 9. Ed. Campinas: Autores Associados, 2011.

EICHHORN, W. K.; LORENZ, D. H. **Phönologische Entwicklungsstadien der Rebe**. Nachrichtenblatt des Deutschen Pflanzenschutzdienstes (Braunschweig), n. 29, p. 119-220, 1997.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Levantamento Sistemático da Produção Agrícola**. 2018. Disponível em: <<https://sidra.ibge.gov.br/home/lspa/brasil>>. Acesso em: 20 abr. 2018.

IBRAVIN. Instituto Brasileiro do Vinho. **Recorde da safra de 2017, safra da uva deverá ficar dentro da média histórica**. 2017. Disponível em: <<http://www.ibravin.org.br/Noticia/apos-recorde-de-2017-safra-da-uva-devera-ficar-dentro-da-media-historica/329>>. Acesso em: 20 abr. 2018.



ANEXOS (Listar os anexos)

1 -

2 -

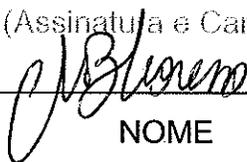
3 -

4 -

COORDENADOR DO PROJETO

DATA: 16 / 07 / 2018

(Assinatura e Carimbo)



NOME

COORDENADOR DO PROJETO

DATA: 16 / 07 / 18

(Assinatura e Carimbo)



Gisele Alves Nobre
SIAPE: 2804674
MEC-SETEC-IFSul

NOME



PARECERES DO CAMPUS

PARECER COLEGIADO/COORDENAÇÃO/ÁREA

aprovado () reprovado

Parecer: Favorável, visto que as práticas à campo de
Viticultura I, II e III e em laboratório de produção
Em reunião: 05/06/18 dependem desta matéria prima,
ATA 050608

(Assinatura e Carimbo)
Giselle Alves Nobre

Giselle Alves Nobre
SIAPE: 2804674
MEC-SETEC-IFRSul

Coordenação

PARECER DIREÇÃO/DEPARTAMENTO DE ENSINO

aprovado () reprovado

Parecer: Favorável

Em reunião: 1/1

(Assinatura e Carimbo)

Fabiola Mattos Pereira

Direção/Departamento de Ensino

Profª Fabiola Mattos Pereira
Diretora de Ensino
Campus Pelotas-Visconde de Graça
Instituto Federal Sul-rio-grandense

Em 17/07/2018

PARECER DIREÇÃO/DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO (quando necessário)

aprovado () reprovado

Parecer: Favorável

Em reunião: 26/07/18

Ricardo Gaudêncio Cruz
Administrador - CRA/RS/33899
SIAPE 1741169
Campus Pelotas-Visconde de Graça
Instituto Federal Sul-rio-grandense

Direção/Departamento de Administração e Planejamento

PARECER DIREÇÃO-GERAL DO CAMPUS

aprovado () reprovado

Parecer:

Em reunião: 26/07/18

(Assinatura e Carimbo)

Diretor-geral

Prof. Álvaro Luiz Carvalho Nebel
Diretor-Geral
Campus Pelotas-Visconde de Graça
Instituto Federal Sul-rio-grandense

PARECER DA PRÓ-REITORIA DE ENSINO

aprovado () reprovado

Parecer:

Favorec

Em reunião: 26/7, 17

(Assinatura e Carimbo)


Pró-reitor de Ensino

no exercício da Pró-Reitoria

