



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 N°:

Uso exclusivo da PROEN

PSE 2017 VG 008

CAMPUS: Pelotas/Visconde da Graça

I. IDENTIFICAÇÃO

a) **Título do Projeto:**

Vinificação da cultivar Marselan (*Vitis vinifera* L)

b) **Resumo do Projeto:**

O Brasil é o 14º produtor de uvas do mundo. A partir da década de 1970 novos polos vitícolas se formaram, com destaque para a Campanha Gaúcha e Serra do Sudeste, com bom potencial para a produção de uvas da espécie *Vitis vinifera* L., uvas essas próprias para a elaboração de vinhos finos e vinhos espumantes. Diante do grande potencial vitivinícola apresentado por estas, localizadas próximas ao município de Pelotas, onde o curso Superior em Tecnologia de Viticultura e Enologia do Campus Pelotas Visconde da Graça, encontra-se inserido, surge a possibilidade de proporcionar aos alunos um contato direto com uvas de alta qualidade oriundas destas regiões produtoras. Sendo assim o presente projeto tem por objetivo integrar os alunos do Curso Superior em Viticultura e Enologia, proporcionando a todos a participação em aulas práticas de vinificação de uva vinífera da variedade Marselan, priorizando o aprendizado teórico-prático.

Caracterização do Projeto:

| Classificação e Carga Horária Total: | | | |
|---|-----------------------------------|---------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> Curso/Mini-curso | <input type="checkbox"/> Palestra | <input type="checkbox"/> Evento | <input checked="" type="checkbox"/> Outro. Aulas práticas |
| Carga horária total do projeto:200 horas. | | | |

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

Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia

| 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)?Enologia I, II, III e IV, Microbiologia Aplicada, Análise Físico-química Aplicada, Bioquímica Aplicada, Análise sensorial Aplicada a Enologia e Propriedades Funcionais em uvas e Derivados |
| 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? A intenção é fazer diferentes tipos de vinificações com o objetivo de fazer avaliações físico-químicas e sensoriais dos vinhos, podendo ser publicada em forma de artigo científico. Apresentar o trabalho e produto final em feiras e eventos ofertados pelo IFSul. |
| 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). |

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

| |
|---|
| Coordenador (docente ou técnico-administrativo do IFSul) |
| Nome: Angelica Bender |
| Lotação: Câmpus Pelotas- Visconde da Graça |
| SIAPE: 2211369 |
| Disciplina(s) que ministra / atividade administrativa: Enologia II Bioquímica Aplicada Sistemas de Segurança Alimentar e Rastreabilidade Propriedades Funcionais em uvas e Derivados |
| Formação Acadêmica: Graduação: Tecnólogo em Viticultura e Enologia Mestrado: Agronomia- Concentração em Fruticultura de Clima Temperado |
| Contato: Telefone campus:(53)33095550 Telefone celular:(53)991128309/(53)984078273 E-mail:angelicabender@cavg.ifsul.edu.br/bender.angelica.fruti@gmail.com |

| |
|---|
| Coordenador (docente ou técnico-administrativo do IFSul) |
| Nome: Roberta da Silva e Silva |
| Lotação: Câmpus Pelotas- Visconde da Graça |
| SIAPE: 2805537 |
| Disciplina(s) que ministra / atividade administrativa: Química Orgânica |
| Formação Acadêmica: Graduação: Bacharel e Licenciada em Química Especialização: Tecnologia de Frutas e Hortaliças Mestrado: Ciência e Tecnologia Agroindustrial Doutorado: Biologia Celular e Molecular Aplicada à Saúde |
| Contato: Telefone campus:(53)33095550 / 33095591 |

Telefone celular: (53)98165 0000

E-mail: robertasilva.ifsul@gmail.com

Demais membros

| Nome | Função | CH prevista |
|--------------------------------------|-------------|-------------|
| Maria Inez Lopes Fernandes de Barros | Colaborador | 200 |
| Rui Formentin da Silva | Colaborador | 200 |
| Juan Amiassorho Peña | Colaborador | 200 |

II. INTRODUÇÃO

O Brasil é o 14º produtor de uvas do mundo, sendo que 52,12% das uvas produzidas são para o processamento (OIV, 2016). A partir da década de 1970 novos polos vitícolas se formaram. Esses chamados Campanha Gaúcha e Serra do Sudeste, tem um bom potencial para a produção de uvas da espécie *Vitis vinifera* L., uvas essas próprias para a elaboração de vinhos finos e vinhos espumantes (PROTAS et al., 2002; PROTAS; CAMARGO, 2011). Uvas de grande expressão produzidas nestas regiões já são destaques em concursos internacionais (COPELLO, 2015).

A 'Marselan', originária da França é o resultado de um cruzamento entre 'Cabernet Sauvignon' e 'Grenache'. Foi criada pelo INRA (*Institut National de la Recherche Agronomique*), em 1961, próximo à cidade de *Marseillan*. Por ter bagas pequenas e grande espessura de película, onde se concentram a maior parte dos fenóis, antocianinas, taninos e ácidos, é uma cultivar que costuma gerar vinhos de corpo e macios, apesar do pouco rendimento do mosto. No aspecto agrônômico, a 'Marselan' é bastante interessante para os produtores nacionais, principalmente para os gaúchos, por sua boa resistência a doenças fúngicas, que aparecem ao menor sinal de umidade (ANGELOTTI et al., 2008).

Diante do grande potencial vitivinícola apresentado pelas regiões da Campanha e Serra do Sudeste, localidades próximas ao município de Pelotas, onde o curso Superior em Tecnologia de Viticultura e Enologia do Campus Pelotas Visconde da Graça, encontra-se inserido, surge a possibilidade de proporcionar aos alunos um contato direto com uvas de alta qualidade oriundas destas regiões produtoras. Sendo assim o presente projeto tem por objetivo integrar os alunos do curso em questão, proporcionando a todos a participação em aulas práticas de vinificação de uva vinífera da variedade Marselan, priorizando o aprendizado teórico-prático.

III. JUSTIFICATIVA

Tendo em vista a importância das aulas práticas na formação pedagógica dos alunos, surge a necessidade de proporcionar momentos onde os conteúdos trabalhados em sala de aula possam ser cruzados com a aplicação prática. Sendo assim, mediante a doação de uvas viníferas de alta qualidade para a instituição, torna-se possível realizar atividades que envolvam diretamente os alunos dos diferentes semestres do curso Superior em Viticultura e Enologia, possibilitando troca de experiência entre os estudantes, por meio da execução de uma prática de vinificação, atividade que é foco principal do curso, como ferramenta de ensino, aproveitando a infraestrutura oferecida pelo Instituto.

IV. OBJETIVOS GERAIS E ESPECÍFICOS

Objetivo Geral:

Integrar os alunos do Curso Superior em Viticultura e Enologia, proporcionando a todos a participação em aulas práticas, priorizando o aprendizado teórico-prático.

Objetivos Específicos:

- Promover o interesse dos alunos pela prática da vinificação;
- Proporcionar aos alunos a participação em todas etapas de uma elaboração de vinhos;
- Inserir com mais frequência aulas práticas, tão sugeridas por eles;
- Formar profissionais prontos para atuar no mercado, como é a intenção dos cursos tecnológicos.

VI. CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO

| Atividades | Março | Abril | Maió | Junho | Julho | Agosto | Setembro |
|---|-------|-------|------|-------|-------|--------|----------|
| Recepção, classificação e prensagem das uvas | x | | | | | | |
| Inserção de levedura, maceração e remontagens | x | | | | | | |
| Análises básicas de mosto e controle da fermentação | x | x | | | | | |
| Acompanhamento da fermentação alcoólica e descuba | x | x | | | | | |
| Acompanhamento da fermentação malolática | x | x | | | | | |
| Análises de amostras em laboratório | x | x | x | x | x | x | x |
| Trasfegas e Atestos | x | x | x | x | x | | |
| Acompanhamento sensorial | x | x | x | x | x | x | x |
| Engarrafamento | | | | | | x | |

VII. INFRAESTRUTURA NECESSÁRIA

Serão necessárias as instalações dos laboratórios de microvinificação, análise físico-química, fisiologia vegetal e análise sensorial.

VIII. RECURSOS FINANCEIROS (ORÇAMENTO DETALHADO/JUSTIFICADO)

Não serão necessários recursos financeiros para execução do projeto, uma vez que a matéria prima será doada mediante parceria dos colaboradores e produtor, e os insumos e equipamentos necessários para execução das atividades encontram-se disponíveis no campus com a finalidade de uso em aulas práticas.

IX. RESULTADOS E IMPACTOS ESPERADOS

Proporcionar um maior contato dos alunos de Viticultura e Enologia com prática de elaboração de vinhos. Demonstrar o potencial vitivinícola da região da campanha, incentivando o desenvolvimento de trabalhos futuros para aprimoramento do conhecimento.

Gerar uma troca de experiência entre os semestres envolvidos, proporcionando um maior envolvimento dos novos ingressos com a realidade do curso, com o intuito de reduzir a evasão.

X. AVALIAÇÃO

Tipo de avaliação utilizada:

- Quantitativa.
 Qualitativa.
 Mista.

Instrumentos/procedimentos utilizados:

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Entrevistas | <input type="checkbox"/> Seminários |
| <input type="checkbox"/> Reuniões | <input type="checkbox"/> Questionários |
| <input type="checkbox"/> Observações | <input type="checkbox"/> Controle de Frequência |
| <input checked="" type="checkbox"/> Relatórios | <input type="checkbox"/> Outro(s). |

Descrição de procedimentos para avaliação:

A avaliação do projeto será realizada pelos coordenadores, baseados nas observações ao longo de sua execução, bem como pelo interesse de cada aluno em participar das etapas de elaboração do vinho, esperando que estes tenham como iniciativa a pesquisa e que possam contribuir com o trabalho proposto. Este conjunto de informações serão relatados no relatório final.

Periodicidade da avaliação:

- | | |
|------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> Mensal | <input type="checkbox"/> Trimestral |
| <input type="checkbox"/> Semestral | <input checked="" type="checkbox"/> Ao final do projeto |

Sujeito(s) que realiza(m) a avaliação:

- | | |
|--|--------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Coordenador | <input type="checkbox"/> Ministrante |
| <input type="checkbox"/> Colaborador | <input type="checkbox"/> Palestrante |
| <input type="checkbox"/> Participantes (Estudantes/servidores) | |

XI. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ANGELOTTI, F.; SANTOS, J.; FATINANSI, J. C.; LIMA, M. F.; CARVALHO, T. Avaliação da ferrugem da videira em variedades uvas de vinho, In: CONGRESSO BRASILEIRO DE FRUTICULTURA, 20., Vitória. **Anais...** Vitória: SBF, 2008. CD-ROM.

COPELLO, M. As regiões produtoras do Brasil. **Revista Anuário Vinho do Brasil**. São Paulo: Baco multimídias, 2015.

INRA, Institut National de la Recherche Agronomique. **Le Marselan: un raisin de cuve qui a bien fait de ne pás se presser**. Service presse INRA, 2003.

PROTAS, J.F.S.; CAMARGO, U.A.; MELLO, L.M.R. **A vitivinicultura brasileira**: realidade e perspectivas. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho. 2002. Disponível em: < <http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/artigos/vitivinicultura> >. Acesso em: 11 fev. 2017.

PROTAS, J. F. S.; CAMARGO, U. A. **Vitivinicultura Brasileira**. Panorama Setorial 2010. 2011. Brasília, DF: SEBRAE; Bento Gonçalves: IBRAVIN: Embrapa Uva e Vinho, 2011. Disponível em: < <http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/livro/vitivinicultura.pdf> >. Acesso em: 2 fev. 2017.

COORDENADOR DO PROJETO

DATA: 07 / 03 / 2017

Angelica Bendes

Angelica Bender

COORDENADOR DO PROJETO

DATA: 07 / 03 / 2017

Roberta da Silva e Silva

Roberta da Silva e Silva

PARECERES DO CAMPUS

PARECER COLEGIADO/COORDENAÇÃO/ÁREA

aprovado () reprovado

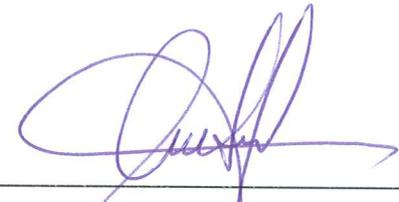
Parecer: Deferido.

Em reunião: 07/03/17

Aluf

Coordenação

| |
|---|
| PARECER DIREÇÃO/DEPARTAMENTO DE ENSINO |
| <input checked="" type="checkbox"/> aprovado () reprovado |
| Parecer: <u>FAVORÁVEL</u> |
| Em reunião: <u>07/03/17</u> |
|  Amauri Costa da Costa Diretor de Ensino Câmpus Pelotas-Visconde da Graça Instituto Federal Sul-rio-grandense |
| Direção/Departamento de Ensino |

| |
|---|
| PARECER DIREÇÃO-GERAL DO CAMPUS |
| <input checked="" type="checkbox"/> aprovado () reprovado |
| Parecer: |
| Em reunião: <u>07/03/17</u> |
|  Alvaro Luiz Carvalho Neto Diretor Geral Portaria nº 2.528/2014 - DOU 01/09/14 IFRSul - Câmpus Visconde da Graça |
| Diretor-geral |

PARECER DA PRÓ-REITORIA DE ENSINO

() aprovado () reprovado

Parecer:

Em reunião: 20 / 03 / 17



Pró-reitor de Ensino
Ricardo Pereira Costa
Pró-Reitor de Ensino
Instituto Federal Sul-rio-grandense