



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°: **PJE 2016 V G 035**  
Uso exclusivo da PROEN

CAMPUS: Pelotas/Visconde da Graça

**I. IDENTIFICAÇÃO**

**a) Título do Projeto:**

Fruticultura de Base Agroecológica

**b) Resumo do Projeto:**

O projeto intitulado "Fruticultura de Base Agroecológica", tem como objetivo integrar os cursos, Superiores em Tecnologia de Viticultura e Enologia e Gestão Ambiental, com fins à geração de conhecimento sobre a produção agroecológica de alimentos, em especial à produção de plantas frutíferas. A integração dos cursos se dará por meio de palestra com tema voltado para a produção mais limpa de frutas, degustação de derivados de uvas orgânicas, elaborados pelos alunos dos curso Superior de Tecnologia de Viticultura e Enologia e visita técnica a dois produtores de frutas com base agroecológica. Os alunos deverão acompanhar as atividades e produzir relatórios que contemplem as experiências adquiridas.

**c) 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 (Especificar). Palestra e visita técnica
---	-----------------------------------	---------------------------------	---

Carga horária total do projeto: 40 horas



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

Serão envolvidos no projeto o curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia e curso Superior de Gestão Ambiental.

**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)?

Sim.  Não.

Qual(is)? Serão envolvidas as disciplinas de Viticultura I, II e III, Enologia I, II e III, ambas do curso Superior de Viticultura e Enologia, bem como, as disciplinas de Produção mais limpa e Análise de Produção do curso Superior em Gestão Ambiental.

**Articulação com Pesquisa e Extensão:**

O projeto de ensino poderá gerar alguma ação de pesquisa e extensão no futuro?

Sim.  Não.

**Vinculação com Programas Institucionais:**

O projeto de ensino está atrelado a algum Programa Institucional?

Sim.  Não.

Em caso afirmativo, cite o(s) programa(s).

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

**Coordenador (docente ou técnico-administrativo do IFSul)**

Nome: Angelica Bender

Lotação: *Campus Pelotas- Visconde da Graça*

SIAPE: 2211369

**Disciplina(s) que ministra / atividade administrativa:**

-Tecnologia de derivados da uva e do vinho;

- Enologia II e III;

- Microbiologia Aplicada II;

-Bioquímica Aplicada;

- Propriedades Funcionais;

**Formação Acadêmica:**

Graduação: Tecnólogo em Viticultura e Enologia

Mestrado: Agronomia- Concentração em Fruticultura de Clima Temperado

**Contato:**

Telefone campus: (53)33095550

Telefone celular: (53)91128309/(53)84078273

E-mail: angelicabender@cavg.ifsul.edu.br/bender.angelica.fruti@gmail.com

**Coordenador (docente ou técnico-administrativo do IFSul)**

Nome: Elisa Bald Siqueira

Lotação: *Campus Pelotas- Visconde da Graça*

SIAPE: 1617378

Disciplina(s) que ministra / atividade administrativa:

Tratamento de resíduos

Produção mais limpa e análise de produção

Gestão de resíduos sólidos e atmosféricos

Gerenciamento ambiental

Química Orgânica

Formação Acadêmica:

Bacharel em Química de Alimentos e Tecnóloga em Controle Ambiental

Contato: (53)99770678

**Demais membros**

<b>Nome</b>	<b>Função</b>	<b>CH prevista</b>
<b>Valmor Guadagnin</b>	<b>Colaborador</b>	<b>20</b>
<b>Gisele Alves Nobre</b>	<b>Colaborador</b>	<b>20</b>
<b>Maicon Farias Vieira</b>	<b>Colaborador</b>	<b>20</b>



## II. INTRODUÇÃO

Um fator que deve ser levado em conta quando se fala em produção de alimentos, é que cada vez mais as pessoas vem mudando seus hábitos alimentares, buscando alimentos mais saudáveis (TERRAZZAN & VALARINI, 2009). Têm sido observados sinais que evidenciam esta mudança de hábito entre os brasileiros, na direção de uma maior demanda por produtos orgânicos. A presença cada vez mais expressiva destes alimentos nas gôndolas de supermercados, permite estimar a existência de um potencial de mercado expressivo para tais produtos (BORGUINI & TORRES, 2006).

A taxa média anual de crescimento do mercado brasileiro por produtos orgânicos tem sido bastante significativo, chegando a 22,5%. O mercado de frutas e hortaliças é o que apresenta maior demanda, no entanto, especialmente a fruticultura ainda se encontra bastante incipiente, o que resulta em uma oferta irregular de produtos nas prateleiras dos mercados e nas feiras orgânicas (BORGES et al., 2003; NEVES, 2005).

A agricultura orgânica é um sistema de manejo sustentável da unidade de produção, com enfoque sistêmico que privilegia a preservação ambiental, a agrobiodiversidade, os ciclos biológicos e a qualidade de vida do homem (NEVES, 2005). O sistema de produção orgânico tem por objetivo, a produção de alimento ecologicamente sustentável, economicamente viável e socialmente justo, capaz de integrar o homem ao meio ambiente (MENESES et al., 2011).

Diante da demanda crescente por produtos orgânicos pelos consumidores e da necessidade de elevar o número de áreas de produção agroecológica de frutas, é de suma importância à criação de projetos que viabilizem o contato de instituições de ensino e pesquisa com produtores agroecológicos, para buscar em conjunto melhorias para o segmento e proporcionar uma troca de experiências que possam contribuir para o futuro deste sistema de produção, bem como despertar o interesse da academia em suas diversas áreas, dando origem a novos projetos que busquem alternativas para a produção sustentável de alimentos.

## III. JUSTIFICATIVA

Convém assinalar que o projeto pretende promover nos alunos dos cursos Superiores de Tecnologia em Viticultura e Enologia e Gestão Ambiental a percepção quanto a importância da produção de alimentos orgânicos, e do emprego consciente dos recursos naturais, por meio palestra educativa sobre produção e visita a propriedades que adotam o sistema de produção orgânica de alimentos.



#### IV. OBJETIVOS GERAIS E ESPECÍFICOS

##### Objetivo Geral:

Integrar os cursos Superiores em Tecnologia de Viticultura e Enologia e Gestão Ambiental, com fins à geração de conhecimento sobre cultivo de plantas frutíferas em sistema de produção agroecológica.

##### Objetivos Específicos:

- Promover o intercâmbio de conhecimentos entre os estudantes dos Cursos Superiores de Tecnologia em Viticultura e Enologia Gestão Ambiental;
- Proporcionar o contato dos alunos com produtores, para aquisição de experiências;
- Demonstrar a importância sócio-ambiental da produção mais limpa de alimentos;
- Demonstrar que é possível a produção de alimentos sem uso de agrotóxicos.

#### V. METODOLOGIA

O projeto consiste de duas atividades distintas, sendo elas, uma palestra baseada nos benefícios da produção orgânica e uma visita a dois produtores que mantêm a produção de frutas em base agroecológica.

A palestra acontecerá no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul Rio-Grandense, Campus Pelotas-Visconde da Graça, no mês setembro de 2016, ministrada pela Doutora Patrícia Bialovatto, atualmente pós-doutoranda da Embrapa Clima Temperado, tendo seus trabalhos voltados para a produção agroecológica.

#### VI. CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO

Atividades	Agosto	Setembro
Organização da palestra.	x	
Palestra referente a produção agroecológica de alimentos		x
Visita ao produtores		x
Revisão da literatura	x	x
Elaboração do relatório de avaliação do projeto		x

#### VII. INFRAESTRUTURA NECESSÁRIA

Será necessário o mini auditório do *Campus Pelotas-Visconde da Graça*.



## VIII. RECURSOS FINANCEIROS (ORÇAMENTO DETALHADO/JUSTIFICADO)

Item	Discriminação	Quantidade	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
1				
2				
3				
4				
5				

## IX. RESULTADOS E IMPACTOS ESPERADOS

Incentivar a busca por novas formas de pensar e agir, de maneira a promover a utilização consciente dos recursos naturais que se dispõe. A partir dessa reflexão, despertar nos alunos o interesse por uma melhor qualidade de vida, assim como estreitar as relações entre os diferentes áreas de formação.

## X. AVALIAÇÃO

### Tipo de avaliação utilizada:

- Quantitativa.  
 Qualitativa.  
 Mista.

### Instrumentos/procedimentos utilizados:

- Entrevistas                       Seminários  
 Reuniões                               Questionários  
 Observações                       Controle de Frequência  
 Relatórios                               Outro(s). Especificar.

### Descrição de procedimentos para avaliação:

A avaliação do projeto será realizada pelo coordenador, e demais membros da equipe, baseada nas observações ao longo de sua execução, bem como pelas reuniões e os relatos dos alunos quanto à significância das atividades desenvolvidas. Este conjunto de informações serão empregadas na elaboração do relatório final.



<b>Periodicidade da avaliação:</b>	
<input type="checkbox"/> Mensal	<input type="checkbox"/> Trimestral
<input type="checkbox"/> Semestral	<input checked="" type="checkbox"/> Ao final do projeto
<b>Sujeito(s) que realiza(m) a avaliação:</b>	
<input checked="" type="checkbox"/> Coordenador	<input checked="" type="checkbox"/> Ministrante
<input checked="" type="checkbox"/> Colaborador	<input type="checkbox"/> Palestrante
<input checked="" type="checkbox"/> Participantes (Estudantes/servidores)	

## XI. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BORGES, A.L.; TRINDADE, A.V.; SOUZA, L.S.; SILVA, M.N.B., **Cultivo orgânico de fruteiras tropicais- Manejo do solo e da cultura**, Embrapa, Cruz das Almas, 2003.

BORQUINI, R.G.; TORRES, E.A.F.S. Alimentos Orgânicos: Qualidade Nutritiva e Segurança do Alimento. **Revista de Nutrição**, Campinas, 2006, v. 13, p. 64-75.

MENESES, F.; MESSIAS, G.M.; BARROS, N.E.F. Análise sensorial de suco de uva orgânico- Teste de aceitação. **Revista Eletrônica Novo Enfoque**, Rio de Janeiro, 2011, v.12, n. 12, p.01-05.

NEVES, M. C.P., **Boas práticas Agrícolas e a Produção Orgânica de Frutas, Legumes e Verduras**, Embrapa, Seropédica, 2005.

TERRAZZAN, P.; VALARINI, P.J. Situação do mercado de produtos orgânicos e as formas de comercialização no Brasil. **Revista Informações Econômicas**, São Paulo, v.39, n.11, p. 27-41.

### COORDENADOR DO PROJETO

DATA: 16 / 08 / 2016



\_\_\_\_\_  
Angelica Bender

**COORDENADOR DO PROJETO**

DATA: 16 / 08 / 16



Elisa Bald Siqueira

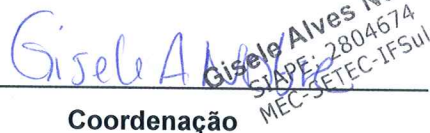
**PARECERES DO CAMPUS**

**PARECER COLEGIADO/COORDENAÇÃO/ÁREA**

aprovado ( ) reprovado

Parecer:

Em reunião: 16/08/16

  
Gisele Alves Nobre  
SIAPE: 2804674  
MEC-SETEC-IFSul

Coordenação

**PARECER DIREÇÃO/DEPARTAMENTO DE ENSINO**

aprovado ( ) reprovado

Parecer: FAVORÁVEL

Em reunião: 17/08/16

Amsuri Costa da Costa  
Diretor de Ensino  
Câmpus Pelotas-Visconde da Graça  
Instituto Federal Sul-rio-grandense

  
Direção/Departamento de Ensino

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

aprovado ( ) reprovado

Parecer: Não envolve recursos orçamentários do  
Câmpus.

Em reunião: 17/08/16

Carla Rosani Silva Fiori  
Chefe DEPLAN  
Câmpus Pelotas Visconde da Graça  
Instituto Federal Sul-rio-grandense

  
Direção/Departamento de Administração e Planejamento



**PARECER DIREÇÃO-GERAL DO CAMPUS**

aprovado ( ) reprovado

Parecer:

*Favorável*

Em reunião:

*18/08/2016*



**Diretor-geral**

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




**PARECER DA PRÓ-REITORIA DE ENSINO**

aprovado ( ) reprovado

Parecer:

Em reunião: 23 / 08 / 2016



**Pró-reitor de Ensino**

Ricardo Pereira Costa

Pró-Reitor de Ensino

Instituto Federal Sul-rio-grandense