



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

PORTARIA Nº 14/2016

O Pró-reitor de Ensino do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense, no uso de suas atribuições, resolve aprovar "*ad referendum*" da Câmara de Ensino, para **o Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia do Campus Pelotas-Visconde da Graça**, para vigor a partir do primeiro semestre letivo de 2016:

- 1 - A alteração da matriz curricular nº 6735 de 2015/1, excluir a disciplina de Português Instrumental (60h) do 4º período letivo e incluir no 3º período letivo; excluir a disciplina de Análise Instrumental em Alimentos (60h) do 3º período letivo e incluir no 4º período letivo;
- 2 - A alteração da matriz pré-requisitos, alterando a disciplina de Análise Instrumental em Alimentos para o 4º período letivo;
- 3 - A alteração da matriz eletivas, alterando a nomenclatura da disciplina de Frances Instrumental para Francês Língua Estrangeira Instrumental;
- 4 - O programa da disciplina de Francês Língua Estrangeira Instrumental
- 5 - A alteração do item 9.8 (Atividades Complementares)
- 6 - A alteração da redação do item 9.12 (Política de Formação Integral do Aluno)

Esta resolução entra em vigor a partir da sua data de publicação.

Pelotas, 19 de Agosto de 2016.

Pró-reitor de Ensino
Ricardo Pereira Costa

MEC/SETEC INSTITUTO FEDERAL SUL-RIO-GRANDENSE		A PARTIR DE 2015/1
	Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia	CÂMPUS PELOTAS- VISCONDE DA GRAÇA
	MATRIZ CURRICULAR Nº 6735	

SEMESTRES		CÓDIGO	DISCIPLINAS	HORA AULA SEMANAL	HORA AULA SEMESTRAL	HORA RELÓGIO
	I SEMESTRE	CAVG_Diren.043	Viticultura I	4	80	60
		CAVG_Diren.042	Química Geral	4	80	60
		CAVG_Diren.044	Matemática Aplicada	3	60	45
		CAVG_CES.112	Tópicos de Física Básica	4	80	60
		CAVG_CES.113	Solos I	3	60	45
		CAVG_Diren.048	Informática Aplicada	2	40	30
		CAVG_CES.114	Microbiologia I	2	40	30
		CAVG_CES.115	Desenho Técnico Aplicado	3	60	45
			SUBTOTAL	25		375
	II SEMESTRE	CAVG_CES.116	Microbiologia II	3	60	45
		CAVG_Diren.193	Estatística Aplicada	4	80	60
		CAVG_Diren.194	Viticultura II	4	80	60
		CAVG_Diren.196	Agrometeorologia	2	40	30
		CAVG_Diren.201	Enologia I	4	80	60
		CAVG_CES.117	Solos II	3	60	45
		CAVG_Diren.199	Topografia Aplicada	4	80	60
		CAVG_CES.118	Química Orgânica	3	60	45
			SUBTOTAL	27		405
	III SEMESTRE	CAVG_Diren.197	Bioquímica Aplicada	4	80	60
		CAVG_Diren.208	Enologia II	4	80	60
		CAVG_Diren.200	Viticultura III	4	80	60
		CAVG_CES.119	Análise Físico-Química Enológica	4	80	60
		VG.ENS.15	Português Instrumental	4	80	60
		CAVG_Diren.221	Enoturismo	5	100	75
		CAVG_CES.120	Análise Sensorial I	3	60	45
			SUBTOTAL	28		420

SEMESTRES		CÓDIGO	DISCIPLINAS	HORA AULA SEMANAL	HORA AULA SEMESTRAL	HORA RELÓGIO
	IV SEMESTRE	CAVG_Diren.212	Gestão e Planejamento	4	80	60
		CAVG_CES.121	Análise Sensorial II	2	40	30
		CAVG_CES.122	Sistema de Gestão Ambiental	2	40	30
		CAVG_Diren.205	Metodologia e Técnicas de Pesquisa	2	40	30
		CAVG_Diren.213	Enologia III	6	120	90
		CAVG_CES.123	Economia Aplicada	3	60	45
		CAVG_Diren.210	Análise Instrumental em Alimentos	4	80	60
		CAVG_CES.124	Direito e Legislação Vitivinícola	2	40	30
			SUBTOTAL	25		375
V SEMESTRE	CAVG_CES.125	Enologia IV	4	80	60	
	CAVG_CES.126	Planejamento Estratégico	4	80	60	
	CAVG_CES.016	Gestão de Águas e Efluentes	4	80	60	
	CAVG_CES.127	Análise Sensorial III	2	40	30	
	CAVG_CES.128	Enogastronomia Aplicada	5	100	75	
	CAVG_Diren.204	Relação Solo-Água-Planta	3	60	45	
	CAVG_Diren.215	Propriedades Funcionais em Uvas e Derivados	3	60	45	
	VG.ENS.16	Insumos na Indústria Vinícola	3	60	45	
		Eletiva	2	40	30	
		SUBTOTAL	30		450	
VI SEMESTRE	CAVG_Diren.214	Tópicos em Análise Financeira	4	80	60	
	CAVG_Diren.219	Tecnologia de Produtos Derivados da Uva	5	100	75	
	CAVG_CES.129	Tecnologias de Manejo e Cultivo Vitícola	3	60	45	
	CAVG_Diren.218	Serviço do Vinho	5	100	75	
	CAVG_CES.130	Segurança Alimentar	4	80	60	
	CAVG_CES.131	Ética, Cidadania e Responsabilidade Social	2	40	30	
		Eletiva	2	40	30	
		SUBTOTAL	25		375	
	CARGA HORÁRIA DAS DISCIPLINAS			2400		
	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO			90		
	ATIVIDADES COMPLEMENTARES			240		
	ESTAGIO CURRICULAR			240		
	CARGA HORÁRIA TOTAL			2970		

• HORA AULA = 45 MINUTOS

• DESENVOLVIMENTO DE CADA SEMESTRE EM 20 SEMANAS

MEC/SETEC INSTITUTO FEDERAL SUL-RIO-GRANDENSE				A PARTIR DE: 2015/1	
		CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA		CÂMPUS PELOTAS – VISCONDE DA GRAÇA	
		MATRIZ DE PRÉ-REQUISITOS			
SEMESTRES		CÓDIGO	DISCIPLINAS	CÓDIGO	DISCIPLINAS
	II SEMESTRE	CAVG_Diren.193	Estatística Aplicada	CAVG_Diren.044	Matemática Aplicada
		CAVG_Diren.194	Viticultura II	CAVG_Diren.043	Viticultura I
		CAVG_Diren.196	Agrometeorologia	CAVG_Diren.043	Viticultura I
		CAVG_CES.117	Solos II	CAVG_CES.113	Solos I
		CAVG_Diren.199	Topografia Aplicada	CAVG_Diren.044 CAVG_CES.115	Matemática Aplicada Desenho Técnico Aplicado
		CAVG_CES.116	Microbiologia II	CAVG_CES.114	Microbiologia I
	III SEMESTRE	CAVG_Diren.208	Enologia II	CAVG_Diren.201	Enologia I
		CAVG_Diren.197	Bioquímica Aplicada	CAVG_Diren.042 CAVG_CES.118	Química Geral Química Orgânica
		CAVG_Diren.200	Viticultura III	CAVG_Diren.194	Viticultura II
		CAVG_CES.119	Análise Físico-Química Enológica	CAVG_Diren.201	Enologia I
	IV SEMESTRE	CAVG_CES.121	Análise Sensorial II	CAVG_CES.120	Análise Sensorial I
		CAVG_Diren.213	Enologia III	CAVG_Diren.208	Enologia II
		CAVG_Diren.210	Análise Instrumental em Alimentos	CAVG_Diren.042 CAVG_CES.118 CAVG_Diren.112	Química Geral Química Orgânica Tópicos de Física Básica
	V SEMESTRE	CAVG_CES.125	Enologia IV	CAVG_Diren.213	Enologia III
		CAVG_CES.126	Planejamento Estratégico	CAVG_Diren.212	Gestão e Planejamento
		CAVG_CES.127	Análise Sensorial III	CAVG_CES.121	Análise Sensorial II
		CAVG_Diren.204	Relação Solo-Água-Planta	CAVG_Diren.196 CAVG_CES.117 CAVG_Diren.194	Agrometeorologia Solos II Viticultura II
		VG.ENS.16	Insumos na Indústria Vinícola	CAVG_Diren.201	Enologia I

MATRIZ DE DISCIPLINAS OPTATIVAS E ELETIVAS				
		CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA		CAMPUS PELOTAS – VISCONDE DA GRAÇA
Tipo	Código	Disciplina	Hora-Aula Semanal	Carga Horária
Eletiva	CAVG_Diren.439	Inglês Instrumental	2	30
Eletiva	CAVG_CES.034	Francês Língua Estrangeira Instrumental	2	30
Eletiva	LIBRAS.002	Língua Brasileira de Sinais	4	60
Eletiva	VG.ENS.013	Perícia Ambiental	2	30
Eletiva	CAVG_Diren.435	Produção Textual	2	30
Eletiva	CAVG_CES.132	Desenho Técnico Computadorizado	2	30
Eletiva	CAVG_CES.133	Extensão Rural	2	30



Serviço Público Federal
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense
Pró-Reitoria de Ensino

DISCIPLINA: Francês Língua Estrangeira Instrumental	
Vigência: a partir de 2016/1	Período letivo: eletiva
Carga horária total: 30h	Código:
Ementa: Estudo da Língua Estrangeira, Francês (FLE), em nível básico, contemplando as quatro habilidades linguísticas (falar, ouvir, ler e escrever), desenvolvendo a compreensão da língua, bem como a produção oral e escrita.	

Conteúdos

UNIDADE I – Compreensão e Produção Oral e Escrita de FLE – módulo I

1.1 Conteúdos Comunicativos

- 1.1.1 Saudações
- 1.1.2 Apresentações
- 1.1.3 Informações sobre a identidade e o estado civil
- 1.1.4 Identificação de objetos
- 1.1.5 Expressão do pedido
- 1.1.6 Pedido de desculpas
- 1.1.7 Expressões de gostos e preferências

1.2 Conteúdos Linguísticos

- 1.2.1 Presente dos verbos *être* e *avoir*
- 1.2.2 Presente dos verbos regulares terminados em *-er*
- 1.2.3 Masculino e feminino
- 1.2.4 Complemento determinativo
- 1.2.5 Artigos definidos e indefinidos.
- 1.2.6 Artigos + preposição de
- 1.2.7 Plural em *-s*
- 1.2.8 Interrogação com a expressão *est-ce que*
- 1.2.9 A negação
- 1.2.10 Presente dos verbos *aller*, *venir*, *faire*
- 1.2.11 Interrogação *qui*, *que*, *quand*, *où*
- 1.2.12 Os pronomes tônicos

UNIDADE II – Compreensão e Produção Oral e Escrita de FLE – módulo II

2.1 Conteúdos Comunicativos

- 2.1.1 Descrição física e psicológica de pessoas
- 2.1.2 Descrição de mudanças e evoluções
- 2.1.3 Situações próprias à alimentação e ao restaurante
- 2.1.4 A expressão da semelhança e da diferença
- 2.1.5 Descrição no passado
- 2.1.6 A expressão do futuro, projetos

2.2 Conteúdos Linguísticos

- 2.2.1 *Passé composé*
- 2.2.2 *Imparfait*
- 2.2.3 Artigos partitivos.
- 2.2.4 Estruturas de caracterização
- 2.2.5 Futuro composto (*avoir* + infinitivo)
- 2.2.6 Futuro simples



Serviço Público Federal
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense
Pró-Reitoria de Ensino

Bibliografia básica

GIOVANINNI, Eduardo; MANFROI, Vitor. **Viticultura e Enologia**. Bento Gonçalves: IFRS, 2009.

JACKSON, Ronald S. **Wine science: principles and applications**. Amsterdam: Elsevier, Academic Press, 2008.

LAROUSSE. **Dicionário Larousse Francês-português / Português-francês**. Mini – Atualizado. 2 ed. São Paulo: Larousse Brasil, 2008.

Bibliografia complementar

DELATOUR, Y.; JENNEPIN, D.; LEON-DUFOUR, M.; MATTLE-YEGANEH, A.; TEYSSIER, B. **Grammaire du Français: Cours de Civilisation Française de la Sorbonne**. 1. ed. Paris: Larousse, 1991.

GIRARDET, J.; PECHEUR, J. **Écho A1 - Méthode de Français**. Paris: Cle Internacional, 2010.

GIURA, M. B. D.; JENNEPIN, D.; KANEMAN-POUGATCH, M.; TREVISI, S. **Café Crème: méthode de français**. 1. ed. Paris: Hachette, 1997.

JEUGE-MAYNART, I. **Larousse du vin**. 3. ed. PARIS: Larousse, 2010.

LE SAVOUR CLUB. **Vins et Vignobles de France**. 1. ed. Paris: Larousse, 2001.

9.8 – 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 o processo formativo e estimular a 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.

O aluno deverá dispor obrigatoriamente de um somatório mínimo de 240 horas de atividades complementares, sendo este requisito obrigatório para conclusão do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia. Cabe ao estudante apresentar, para fins de avaliação, a comprovação de todas as atividades complementares realizadas mediante a entrega da documentação exigida para cada caso e o preenchimento de formulário quando solicitado, em data a ser estabelecida pela Coordenação de Curso.

A normatização das atividades complementares referencia-se na Organização Didática do IFSul e no regulamento disponível no Anexo 5 deste Projeto. Quanto a distribuição da carga horária máxima aceita em cada atividade complementar estão descritas na tabela abaixo:

	Tipo de atividade	Carga horária	Documentos comprobatórios expedida pelo órgão responsável onde foi realizada a atividade
Ensino	Monitorias no curso	Limite máximo 90 horas por semestre	Certificação ou declaração
	Participação em projetos de ensino (colaborador, participante,	Limite máximo de 80 horas por semestre	Certificação ou declaração

	ministrante, palestrante, aluno bolsista ou aluno voluntário)		
	Disciplina pertinente à área de formação cursada em outros cursos superiores que não constam na Matriz Curricular	Limite máximo 90 horas por semestre	Histórico escolar
	Palestras na área de formação (palestrante ou ouvinte)	Limite máximo de 60 horas	Certificação
Pesquisa	Publicação/apresentação de resumos simples expandido na área de formação	20 horas para cada publicação	Certificação
	Publicação/apresentação de artigos científicos na área de formação	40 horas para cada publicação	Certificação
	Participação em projetos de pesquisa (aluno bolsista interno, aluno bolsista externo ou aluno voluntário) ou grupo de pesquisa	Limite máximo de 120 horas	Certificação
Extensão	Participação em projetos de extensão (aluno bolsista, aluno voluntário ou ouvinte), tais como Cursos Livres de Extensão, Cursos de Formação Inicial e Continuada (FIC), Eventos e Prestação de Serviços	Limite máximo de 80 horas por semestre	Certificação
	Atuações voltadas para a comunidade civil	Limite máximo de 20 horas por semestre	Certificação
Práticas profissionais e outras atividades	Congressos, jornadas, seminários e semana acadêmica pertinentes à área de formação (organização)	Limite máximo de 80 horas	Certificação
	Congressos, jornadas, seminários e semana acadêmica pertinentes à área de formação (ouvinte)	Limite máximo de 80 horas	Certificação
	Cursos de idiomas e de Informática	Limite máximo de 40 horas	Certificação ou atestado
	Cursos de curta duração (presencial ou à distância) pertinentes à área de formação	Limite máximo de 80 horas	Certificação
	Participação de estágios não-obrigatórios em empresas ou instituições da área	Limite máximo de 80 horas por semestre	Atestado
	Feiras, exposições e eventos pertinentes à área de formação (organização)	Limite máximo de 20 horas	Certificado ou declaração de participação
	Feiras, exposições e eventos pertinentes à área de formação (ouvinte)	Limite máximo de 20 horas	Certificado ou declaração de participação
	Apresentação de Trabalho de conclusão de Curso (ouvinte)	Limite máximo de 20 horas (1 hora por TCC)	Lista de presença assinada pelo docente-orientador
	Visitas técnicas externas aos planos de ensino do curso (ouvinte)	Limite máximo de 50 horas	Declaração do docente proponente
	Mídias recomendadas pelos professores do curso, tais como artigos técnicos-científicos, livros, DVD's)	Limite máximo de 30 horas	Declaração do docente proponente

9.12 – Política de Formação Integral do Aluno

No terceiro parágrafo, onde se lê:

“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 de TI.”

“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.”