



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

## RESOLUÇÃO Nº 10/2018

O Pró-reitor de Ensino do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense, no uso de suas atribuições, considerando as decisões emanadas da reunião da Câmara de Ensino, resolve aprovar, para o **Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia, do câmpus Pelotas – Visconde da Graça**, para vigor a partir do segundo semestre letivo de 2018:

- 1 - A reformulação dos itens 9 ao 12 do PPC.
- 2 - A matriz de disciplinas de pré-requisitos.
- 3 - As alterações nos Regulamentos de Estágio, TCC e Atividades Complementares.
- 4 – Alteração no programa de Microbiologia II (45h), do segundo período letivo.

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

Pelotas, 21 de junho de 2018.

Guilherme Ribeiro Rostas  
Pró-reitor de Ensino



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 km<sup>2</sup> 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 12<sup>1</sup> e 13<sup>2</sup> 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.

---

<sup>1</sup>A 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.

<sup>2</sup>a 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, <b>integrando a CH total mínima</b> estabelecida pelo Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia) | 60 h         |
| Estágio Profissional Supervisionado ( <u>conforme opção</u> do Curso, com carga horária <b>adicionada à CH total mínima</b> estabelecida pelo Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia)  | 240 h        |
| Atividades Complementares ( <u>obrigatório</u> , <b>integrando a CH total mínima</b> estabelecida pelo Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, <b>não excedendo 20% da CH total mínima do Curso</b> )  | 240 h        |
| Trabalho de Conclusão de Curso ( <u>conforme opção</u> do Curso, com carga horária <b>adicionada à CH total mínima</b> estabelecida pelo Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia)   | 90 h         |
| <b>Carga horária total mínima do Curso (CH disciplinas obrigatórias + CH disciplinas eletivas + CH atividades complementares)</b>  | 2700 h       |

|   |        |
|---|--------|
| <b>Carga horária total do Curso (CH disciplinas obrigatórias + CH disciplinas eletivas + CH estágio profissional supervisionado + CH atividades complementares + CH trabalho de conclusão de curso)</b> | 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 (ANEXO III).

### **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.

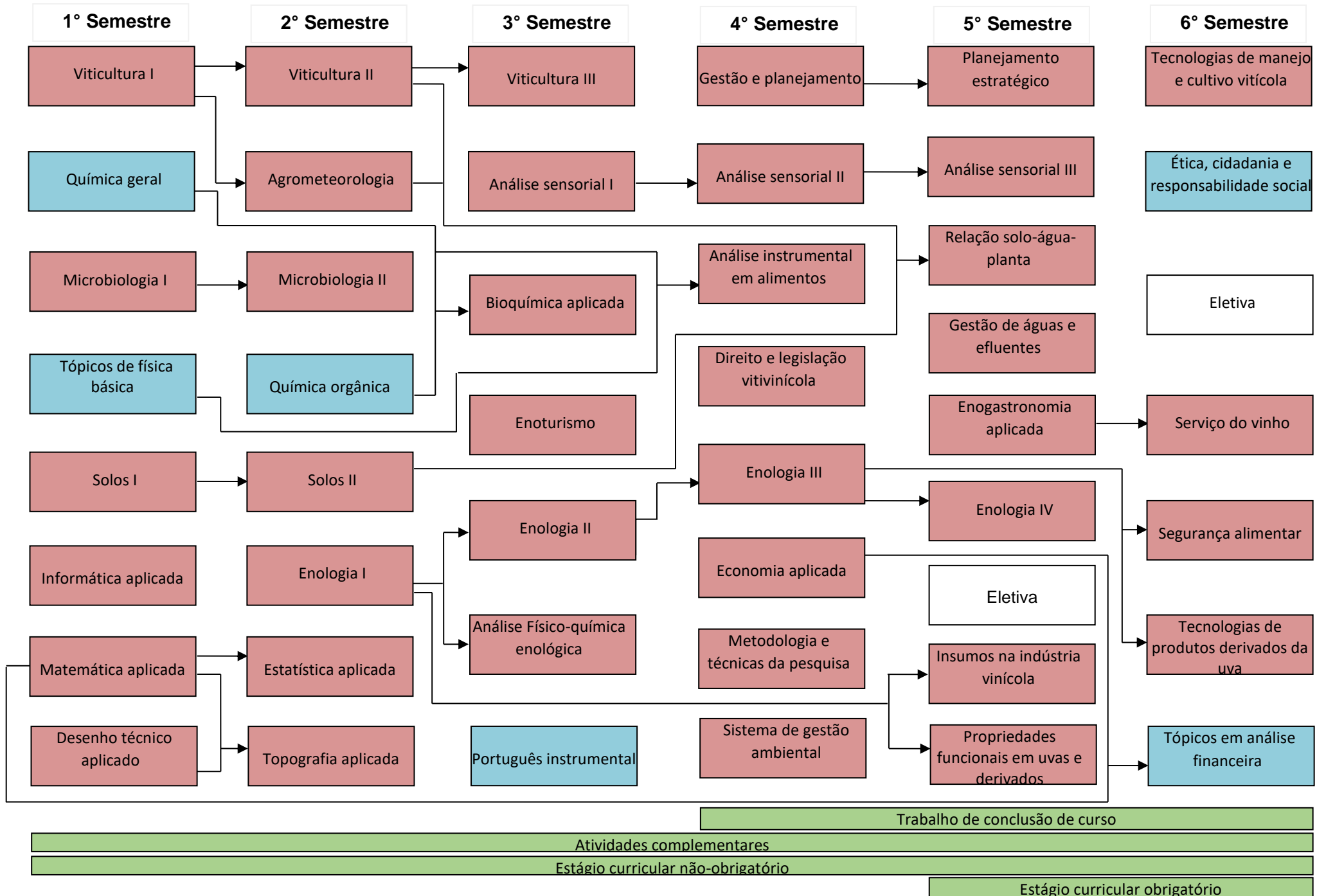
As disciplinas e componentes curriculares que compõem esse núcleo são: Viticultura I, Matemática aplicada, Solos I, Microbiologia I, Desenho técnico aplicado, Microbiologia II, Estatística aplicada, Viticultura II, Agrometeorologia, Enologia I, Solos II, Topografia aplicada, Bioquímica aplicada, Enologia 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<br>Pós-Graduação em MBA Gestão de Pessoas pela Atlântico Sul / Anhanguera Educacional<br>Nível Especialização<br>Pós-Graduação em Educação pela Universidade Federal de Pelotas<br>Nível Mestrado | DE                 |



|  |   |  |    |
|--|---|--|----|
| Arthur<br>Piranema da<br>Cruz            | Ética, cidadania e<br>responsabilidade<br>social  | Graduação em Filosofia pela Universidade Federal de Pelotas<br><br>Pós-Graduação em Filosofia moral e política pela Universidade Federal de Pelotas<br>Nível Especialização<br><br>Pós-Graduação em Filosofia pela Universidade Federal de Pelotas<br>Nível Mestrado   | DE |
| Claudia<br>Regina<br>Minossi<br>Rombaldi | Francês língua<br>estrangeira<br>instrumental   | Graduação em Licenciatura Plena em Letras Português Francês pela Universidade Federal de Pelotas<br><br>Pós-Graduação em Educação<br>Área de Concentração Educação pela Universidade Federal de Pelotas<br>Nível Mestrado<br><br>Pós-Graduação em Educação<br>Área de Concentração Educação pela Universidade Federal de Pelotas<br>Nível Doutorado  | DE |
| Clóvis Aiton<br>Porto Gayer              | Topografia<br>aplicada  | Graduação em Engenharia Agrícola pela Universidade Federal de Pelotas<br><br>Pós-Graduação em Gestores Regionais de Recursos Hídricos Universidade Federal de Pelotas<br>Nível Especialização  | DE |
| Cristiane<br>Brauer<br>Zaicovski         | Microbiologia I<br>Tecnologia de<br>produtos<br>derivados da uva<br>Insumos na<br>indústria vinícola  | Graduação em Bacharelado em Química de Alimentos pela Universidade Federal de Pelotas<br><br>Pós-Graduação em Formação Pedagógica de Docentes pela Universidade Católica de Pelotas<br>Nível Especialização<br><br>Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia Agroindustrial pela Universidade Federal de Pelotas<br>Nível Mestrado<br><br>Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia Agroindustrial pela Universidade Federal de Pelotas<br>Nível Doutorado | DE |
| Cristiano<br>Buss                        | Tópicos de física<br>básica   | Graduação em Licenciatura Plena em Física pela Universidade Federal de Pelotas<br><br>Pós-Graduação em Ensino de Ciências e Matemática pela Universidade Federal de Pelotas<br>Nível Especialização<br><br>Pós-Graduação em Educação pela Universidade Federal de Pelotas<br>Nível Mestrado<br><br>Pós-Graduação em Educação em Ciências pela Fundação Universidade do Rio Grande<br>Nível Doutorado   | DE |
| Deisi<br>Cerbaro                         | Bioquímica<br>aplicada<br>Segurança<br>alimentar<br>Enologia I<br>Enologia II<br>Enologia III<br>Enologia IV<br>Propriedades<br>funcionais em<br>uvas e derivados | Graduação em Tecnologia em Viticultura e Enologia pela Universidade Federal de Pelotas<br><br>Pós-Graduação em Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia Agroindustrial pela Universidade Federal de Pelotas<br>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<br>Graduação em Letras/Libras pela Universidade Federal de Santa Catarina<br><br>Pós-Graduação em Linguística e Ensino de Língua Portuguesa pela Fundação Universidade Federal do Rio Grande<br>Nível Especialização<br><br>Pós-graduação em Memória e Patrimônio pela Universidade Federal de Pelotas<br>Nível Mestrado   | DE  |
| Elisane Ortiz de Tunes Pinto  | Supervisão pedagógica   | Graduação em Pedagogia pela Universidade Federal de Pelotas<br><br>Pós-Graduação em Educação pela Universidade Federal de Pelotas<br>Nível Especialização<br><br>Pós-Graduação em Educação com ênfase em Tecnologias na Educação pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense<br>Nível Mestrado   | 40h |
| Elisane Schwartz              | Viticultura I<br>Viticultura II<br>Viticultura III<br>Extensão rural  | Graduação em Engenharia Agrônômica pela Universidade Federal de Pelotas<br><br>Pós-Graduação em Agronomia pela Universidade Federal de Pelotas<br>Nível Mestrado<br><br>Pós-Graduação em Agronomia pela Universidade Federal de Pelotas<br>Nível Doutorado  | DE  |
| Fernando Augusto Treptow Brod | Informática aplicada  | Graduação em Tecnologia em Processamento de Dados pela Universidade Católica de Pelotas<br><br>Pós-Graduação em Educação a Distância, com Habilitação em Tecnologias Educacionais pelo Instituto Federal do Paraná<br>Nível Especialização<br><br>Pós-Graduação em Planejamento e Administração em Informática pela Universidade Católica de Pelotas<br>Nível Especialização<br><br>Pós-Graduação em Educação em Ciências pela Universidade Federal do Rio Grande<br>Nível Mestrado<br><br>Pós-Graduação em Educação em Ciências pela Universidade Federal do Rio Grande<br>Nível Doutorado | DE  |
| Gisele Alves Nobre            | Microbiologia II<br>Análise sensorial I<br>Análise sensorial II<br>Análise sensorial III<br>Análise físico-química enológica<br>Insumos na indústria vinícola | Graduação em Tecnologia em Viticultura e Enologia pelo Centro Federal de Educação Tecnológica de Bento Gonçalves<br><br>Pós-Graduação em Vitivinicultura pela Universidade de Caxias do Sul<br>Nível Especialização<br><br>Pós-Graduação em Tecnologia de Frutas e Hortaliças pela Universidade Federal de Pelotas<br>Nível Especialização  | DE  |

|                                    |  |  |    |
|------------------------------------|--|--|----|
|                                    | Tecnologia de produtos derivados da uva<br>Propriedades funcionais em uvas e derivados                         |  |    |
| Juarez Aloizo Lopes Júnior         | Inglês instrumental  | Graduação em Letras pela Universidade Católica de Pelotas<br><br>Pós-Graduação em Tecnologias de educação à distância pela Universidade Cidade de São Paulo<br>Nível Especialização<br><br>Pós-Graduação em Letras pela Universidade Federal de Pelotas<br>Nível Mestrado  | DE |
| Leonardo Galli                     | Viticultura II<br>Viticultura III<br>Solos I<br>Solos II   | Graduação em Engenharia Agrônoma pela Universidade Federal de Pelotas<br><br>Pós-Graduação em Formação pedagógica de docentes nível técnico pelo Cefet Pelotas<br>Nível Especialização<br><br>Pós-Graduação em Educação Ambiental pelo Cefet Pelotas<br>Nível Especialização<br><br>Pós-Graduação em Agronomia pela Universidade Federal de Pelotas<br>Nível Mestrado<br><br>Pós-Graduação em Agronomia pela Universidade Federal de Pelotas<br>Nível Doutorado            | DE |
| Luciana Rochedo Spencer dos Santos | Enoturismo<br>Gestão e planejamento<br>Enogastronomia aplicada<br>Planejamento estratégico<br>Serviço do vinho | Graduação em Tecnólogo em Hotelaria<br>Pós-Graduação em Patrimônio Cultural pela Universidade Federal de Pelotas<br>Nível Especialização<br><br>Pós-Graduação em Desenvolvimento territorial e Sistemas agroindustriais pela Universidade Federal de Pelotas<br>Nível Mestrado   | DE |
| Lúcio de Araújo Neves              | Tecnologias de manejo e cultivo vitícola<br>Relação solo-água-planta<br>Agrometeorologia                       | Graduação em Engenharia Agrícola pela Universidade Federal de Pelotas<br><br>Pós-Graduação em Agronomia pela Universidade Federal de Pelotas<br>Nível Mestrado   | DE |
| Marcelo Freitas Gil                | Metodologia e técnicas de pesquisa   | Graduação em Direito pela Universidade Federal de Pelotas<br><br>Graduação em Licenciatura em História pela Universidade Federal de Pelotas<br><br>Pós-Graduação em Uso de Mídias em Educação pelo Centro Federal de Educação Tecnológica do RS, CEFET/RS<br>Nível Especialização<br><br>Pós-Graduação em Ciências Sociais pela Universidade Federal de Pelotas<br>Nível Mestrado<br><br>Pós-Graduação em Educação pela Universidade Federal de Pelotas<br>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<br/>Nível Especialização</p> <p>Pós-Graduação em Direito pela Universidade de Santa Cruz do Sul<br/>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<br/>Nível Especialização</p> <p>Pós-Graduação em Direito pela Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul<br/>Nível Mestrado</p>   | <p>DE</p> |
| <p>Pablo Machado Mendes</p>             | <p>Sistema de gestão ambiental<br/>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<br/>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<br/>Nível Especialização</p> <p>Pós-graduação em Ciências e Tecnologias da Educação pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense<br/>Nível Mestrado</p>  | <p>DE</p> |
| <p>Roberta da Silva e Silva</p>         | <p>Química geral<br/>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<br/>Nível Mestrado</p> <p>Pós-Graduação em Biologia Molecular e Celular Aplicada à Saúde pela Universidade Luterana do Brasil-ULBRA – Canoas/RS<br/>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<br/>Nível Mestrado</p>  | <p>DE</p> |

|                                  |   |   |    |
|----------------------------------|---|---|----|
| Sisney Darcy Vaz da Silva Junior | Português instrumental<br>Produção textual                  | Graduação em Licenciatura em Letras/Espanhol pela Universidade Federal do Rio Grande<br><br>Pós-Graduação em Lingüística e Ensino de Língua Portuguesa pela Universidade Federal do Rio Grande<br>Nível Especialização<br><br>Pós-Graduação em Tecnologias de Informação e Comunicação na Educação pela Universidade Federal do Rio Grande<br>Nível Especialização<br><br>Pós-Graduação em Letras pela Universidade Federal do Rio Grande<br>Nível Mestrado   | DE |
| Thilara Lopes Schwanke Xavier    | Economia aplicada   | Graduação em Bacharelado em Administração pela Universidade Federal de Pelotas<br><br>Graduação em Bacharelado em Turismo pela Universidade Federal de Pelotas<br><br>Pós-Graduação em Gestão Integrada do Capital Intelectual pela Faculdade de Tecnologia Senac Pelotas/RS<br>Nível Especialização<br><br>Pós-Graduação em Sociologia pela Universidade Federal de Pelotas<br>Nível Mestrado  | DE |
| Vanessa Ribeiro Pestana Bauer    | Análise instrumental em alimentos                           | Graduação em Bacharelado em Química de Alimentos pela Universidade Federal de Pelotas<br><br>Pós-Graduação em Ciências dos Alimentos por Tutoria à Distância pela Universidade Federal de Pelotas<br>Nível Especialização<br><br>Pós-Graduação em Formação Pedagógica de Docentes pela Universidade Católica de Pelotas<br>Nível Especialização<br><br>Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia Agroindustrial<br>Universidade Federal de Pelotas<br>Nível Mestrado<br><br>Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia Agroindustrial pela Universidade Federal de Pelotas<br>Nível Mestrado e Doutorado | DE |
| Viviane Mulech Ritter            | Desenho Técnico Aplicado<br>Desenho Técnico Computadorizado | Graduação em Arquitetura e Urbanismo pela Universidade Federal de Pelotas<br><br>Pós-Graduação em Didática e Metodologia do Ensino Superior pela Faculdade Anhanguera Educacional<br>Nível Especialização<br><br>Pós-Graduação em Arquitetura e Urbanismo pela Universidade Federal de Pelotas<br>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<br><br>Graduação em Licenciatura Plena em Química pela Universidade Católica de Pelotas<br><br>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<br><br>Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia Agroindustrial pela Universidade Federal de Pelotas Nível Mestrado<br><br>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<br><br>Pós-graduação em Educação pela Universidade Federal de Pelotas Nível Mestrado<br><br>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<br><br>Graduação no Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria pelo IFSul-Pelotas-Campus CAVG<br><br>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<br><br>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<br>Programa Especial de Formação Pedagógica de Docente pelo IFSul<br>Pós-Graduação em Medicina Veterinária pela Universidade Federal de Pelotas<br>Nível Mestrado | 40h |
|--------------------------|----------------------------------|--|-----|

## 14 INFRAESTRUTURA

### 14.1 Instalações e Equipamentos oferecidos aos Professores e Estudantes

| Identificação  | Área (m <sup>2</sup> ) |
|--|------------------------|
| Laboratório de Informática   | 63                     |
| Salas de Aula (4 salas com 48 m <sup>2</sup> cada, 2 salas com 34 m <sup>2</sup> cada, 1 sala com 70 m <sup>2</sup> , 1 sala com 63 m <sup>2</sup> ) | 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 <sup>2</sup> ) |
|---|-----|------------------------|
| <b>Indústria de frutas e hortaliças</b>               |     |                        |
| 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 <sup>3</sup> )   |
| Câmara Fria de Resfriamento                           | 1   | 46 (m <sup>3</sup> )   |
| 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                     |
| <b>Laboratório de Produção de Vinhos e Derivados</b>  | 1   | 40                     |
| <b>Vinhedo Didático-experimental</b>                  | 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, centrífuga, 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 m<sup>2</sup> divididos entre recepção de uvas (30,60 m<sup>2</sup>), área de fermentação e armazenamento (354,05 m<sup>2</sup>), sala para armazenamento de material e produtos de limpeza (24,30 m<sup>2</sup>), engarrafamento (38,60 m<sup>2</sup>), estoque de produtos acabados (10,58 m<sup>2</sup>), estoque de insumos enológicos (24,30 m<sup>2</sup>), estoque de embalagens (25,10 m<sup>2</sup>), amadurecimento de vinhos em barrica e em garrafa (53,20 m<sup>2</sup>), câmara fria para elaboração de espumantes e armazenamento de uvas (36,72 m<sup>2</sup> ao total), laboratório de análises físico-químicas de vinhos e derivados da uva e do vinho (45,10 m<sup>2</sup> e depósito anexo com 17,55 m<sup>2</sup>), sala de microvinificação (13,00 m<sup>2</sup>), auditório para análises sensoriais (102,95 m<sup>2</sup> e anexo para preparação de amostras com 9,80 m<sup>2</sup>), administração (354,05 m<sup>2</sup> com lavabo anexo de 2,64 m<sup>2</sup>), posto de vendas (35,50 m<sup>2</sup> com banheiro masculino e feminino/adaptado anexos com 4,92 m<sup>2</sup> e 6,56 m<sup>2</sup>, respectivamente), Enoteca (22,20 m<sup>2</sup>), vestiário masculino e feminino adaptados (22,95 m<sup>2</sup> e 17,70 m<sup>2</sup>) e barreira sanitária (13,60 m<sup>2</sup>). 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 agronômicas relativas à viticultura, como poda, condução, aplicação de defensivos agrícolas, controle de maturação e colheita.

## **ANEXOS**

| MEC/SETEC<br>INSTITUTO FEDERAL SUL-RIO-GRANDENSE   |                     |  |   |  | A PARTIR DE 2018/2  |
|--|---------------------|--|---|--|---|
| <br><b>INSTITUTO FEDERAL</b><br>Sul-rio-grandense |                     | CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA |   |  |   |
|  |                     | MATRIZ DE PRÉ-REQUISITOS                               |   |  |   |
| <b>SEMESTRES</b>   | <b>II SEMESTRE</b>  | CAVG_CES.116   | Microbiologia II                            | CAVG_CES.114                                     | Microbiologia I   |
|  |                     | 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<br>CAVG_CES.115                   | Matemática Aplicada<br>Desenho Técnico Aplicado               |
|  | <b>III SEMESTRE</b> | CAVG_Diren.197   | Bioquímica Aplicada                         | CAVG_Diren.042<br>CAVG_CES.114                   | Química Geral<br>Química Orgânica                             |
|  |                     | CAVG_Diren.208   | Enologia II                                 | CAVG_Diren.201                                   | Enologia I  |
|  |                     | CAVG_Diren.200   | Viticultura III                             | CAVG_Diren.194                                   | Viticultura II  |
|  |                     | CAVG_CES.119   | Análise Físico-Química Enológica            | CAVG_Diren.201                                   | Enologia I  |
|  | <b>IV SEMESTRE</b>  | 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<br>CAVG_CES.118<br>CAVG_Diren.112 | Química Geral<br>Química Orgânica<br>Tópicos de Física Básica |
|  | <b>V SEMESTRE</b>   | 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<br>CAVG_CES.117<br>CAVG_Diren.194 | Agrometeorologia<br>Solos II<br>Viticultura II                |
|  |                     | CAVG_Diren.215   | Propriedades Funcionais em Uvas e Derivados | CAVG_Diren.201                                   | Enologia I  |
|  |                     | VG.ENS.16  | Insumos na Indústria Vinícola               | CAVG_Diren.201                                   | Enologia I  |
|  | <b>VI SEMESTRE</b>  | CAVG_Diren.214   | Tópicos em Análise Financeira               | CAVG_CES.123<br>CAVG_Diren.044                   | Economia Aplicada<br>Matemática Aplicada                      |
|  |                     | CAVG_Diren.219   | Tecnologia de Produtos Derivados da Uva     | CAVG_Diren.213                                   | Enologia III  |
|  |                     | CAVG_Diren.218   | Serviço do Vinho                            | CAVG_CES.128                                     | Enogastronomia Aplicada                                       |
|  |                     | CAVG_CES.130   | Segurança Alimentar                         | CAVG_Diren.213                                   | Enologia III  |

## **ANEXO I – REGULAMENTO DE ESTÁGIO**

Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia

### **REGULAMENTO GERAL DE ESTÁGIO**

Fixa normas para as Atividades de Estágio Obrigatório no **Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia** do Câmpus **Pelotas-Visconde da Graça**, regido pela Lei 11.788, de 25 de setembro de 2008 e pela Resolução nº80/2014 do Conselho Superior do IFSul.

#### **CAPÍTULO I**

##### **DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art. 1º O estágio é ato educativo que integra a proposta do projeto pedagógico do curso, devendo ser planejado, executado e avaliado em conformidade com o Regulamento de Estágio do IFSul.

Art. 2º O Estágio Obrigatório é considerado exigência do currículo do **Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia** e deve ser cumprido, no período letivo previsto na Matriz Curricular e em conformidade com a previsão do Projeto Pedagógico de Curso.

Art. 3º O Estágio Obrigatório desenvolve-se em ambientes como 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, estabelecimentos de ensino, departamentos de controle de qualidade, estabelecimentos de produção e comercialização de produtos enológicos, consultoria técnica a comércio em geral denominado Instituição Concedente.

Art. 4º Para realização do Estágio, o aluno deverá estar regularmente matriculado e frequentando o semestre onde há previsão de sua efetivação.

#### **CAPÍTULO II**



## DA NATUREZA E DOS OBJETIVOS

Art. 5º O Estágio Obrigatório a ser desenvolvido a partir do 5º período letivo do **Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia** integra as dimensões teórico-práticas do currículo e articula de forma interdisciplinar os conteúdos das diferentes disciplinas, por meio de procedimentos de análise e vivências no campo de estágio a ser compartilhado em reuniões com o professor orientador.

Art. 6º O Estágio Obrigatório tem por objetivos oportunizar ao futuro profissional:

I – Aprimorar experiências curriculares através de vivências profissionais e relações socioculturais;

II – Obter novos saberes e novas habilidades fundamentais na formação do futuro profissional;

III - Refletir a teoria na prática, colocando suas aprendizagens a serviço da sociedade com comprometimento ético e responsabilidade social;

IV - Articular aprendizagens adquiridas no curso com a prática profissional;

V - Aperfeiçoar os estudos realizados durante o percurso formativo e 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.

## CAPÍTULO III

### DA ESTRUTURA, DURAÇÃO E DESENVOLVIMENTO DO ESTÁGIO

Art. 7º Conforme previsão do Projeto Pedagógico de Curso, o estágio obrigatório é realizado a partir do 5º período letivo, nos campos de estágio concedentes, perfazendo um total de 240 horas, distribuídas em no máximo 2 (duas) etapas, sendo cada etapa com carga horária de acordo com a especificidade de cada estágio.

Art. 8º Para a organização prévia das atividades de estágio são previstas as seguintes providências:

I – Compete ao aluno:

- Retirar, junto à Secretaria dos Cursos Superiores o Requerimento para início

de estágio curricular, a Carta de Apresentação à Instituição Concedente, bem como a listagem de documentos a serem fornecidos à instituição acadêmica para a formalização do estágio;

- Apresentar-se à Instituição Concedente pretendida, solicitando autorização para realizar o estágio;
- Em caso de aceite, recolher os dados da Concedente para elaboração do Termo de Compromisso: Razão Social, Unidade Organizacional, CNPJ, Endereço, Bairro, Cidade, Estado, CEP, Nome do Supervisor de Estágio, Cargo, Telefone e e-mail.

II – Compete ao professor orientador de estágio:

- apresentar o presente Regulamento ao estagiário sob sua orientação;
- verificar a documentação organizada pelo estudante para a formalização do estágio, assinando os documentos necessários;
- elaborar e pactuar com o aluno o Plano de Atividades a ser desenvolvido no estágio, incluindo a especificação da modalidade de avaliação, com a expressão dos respectivos critérios.

Art. 9º São consideradas atividades de estágio:

I – atividades relacionadas ao cultivo de videiras e/ou elaboração de vinhos e derivados de uva e vinho, controle de qualidade de matéria-prima e produto acabado, controle e fiscalização da atividade vitivinícola, comercialização de vinhos e derivados, bem como atividades de harmonização e serviço do vinho, atividades em instituições de pesquisas científicas e tecnológicas ligadas à área, atividades relacionadas à produção e comercialização de produtos enológicos e consultoria técnica ao setor vitivinícola e gastronômico

## **CAPÍTULO IV**

### **DA ORIENTAÇÃO E SUPERVISÃO DO ESTÁGIO OBRIGATÓRIO**

Art. 10. A orientação do Estágio é de responsabilidade do professor regente do estágio, designado pelo Colegiado / Coordenadoria de curso.

Parágrafo Único. O professor responsável pelo Estágio denominar-se-á Professor Orientador.

Art. 11. São atribuições do Professor Orientador:

- I - Organizar junto com o aluno o Plano de Atividades de Estágio e submetê-lo à aprovação no Colegiado / Coordenadoria de Curso;
- II - Assessorar o estagiário na identificação e seleção da bibliografia necessária ao desenvolvimento da atividade de Estágio;
- III - Acompanhar e avaliar o estagiário em todas as etapas de desenvolvimento do seu trabalho, através de encontros periódicos e/ou visitas ao local de Estágio que ocorrerão mensalmente; caso a empresa/instituição localize-se fora do perímetro urbano da sede do curso, o acompanhamento do estagiário será realizado por meio eletrônico.

Art. 12. São atribuições do Supervisor da Instituição/Campo de Estágio:

- I - Receber e acompanhar o comparecimento do estagiário nos dias e horários previstos na Instituição/Campo de Estágio;
- II - Informar o Professor Orientador acerca do desempenho do estagiário em suas atividades na Instituição/Campo de Estágio;
- III - Participar da avaliação das atividades de estágio dos alunos sob sua supervisão.

## **CAPÍTULO V**

### **DAS RESPONSABILIDADES E ATRIBUIÇÕES DO ESTAGIÁRIO**

Art. 13. São responsabilidades e atribuições do Estagiário:

- I - Desenvolver atividades de estágio de acordo com o Plano de Atividades elaborado e pactuado com o Professor Orientador e aprovado pelo Colegiado / Coordenadoria de Curso;
- II - Observar horários e regras estabelecidas, tanto em relação à Instituição Concedente, quanto ao estabelecido no Termo de Compromisso e Regulamento do Estágio Obrigatório;
- III - Comprometer-se com a comunidade na qual se insere e com o próprio desenvolvimento pessoal e profissional;
- IV - Respeitar, em todos os sentidos, o ambiente de estágio, as pessoas e as responsabilidades assumidas nesse contexto;
- V - Manter discrição e postura ética em relação às informações e às ações

- referentes à participação em atividades da Instituição Concedente;
- VI - Registrar sistematicamente as atividades desenvolvidas no campo de estágio, conforme as orientações constantes neste Regulamento;
- VII - Participar das atividades semanais de orientação e aprofundamento técnico e metodológico, quando previsto;
- VIII - Comparecer no local de estágio nos dias e horários previstos, cumprindo rigorosamente o Plano de Atividades;
- IX - Apresentar periodicamente os registros ao Professor Orientador, mantendo-o informado do andamento das atividades;
- X - Zelar pela ética profissional, pelo patrimônio e pelo atendimento à filosofia e objetivos da Instituição Concedente;
- XI - Elaborar os relatórios previstos e cumprir na íntegra o Regulamento Geral de Estágio.

## **CAPÍTULO VI**

### **DA ESTRUTURA E APRESENTAÇÃO DO RELATÓRIO DE ESTÁGIO**

Art. 14. O Relatório de Estágio consiste na síntese descritiva e analítico-reflexiva das experiências desenvolvidas e das aprendizagens consolidadas ao longo das atividades realizadas no Campo de Estágio;

Art. 15. O Relatório de Estágio caracteriza-se como uma produção individual a ser elaborada em conformidade com a estrutura e critérios estabelecidos neste Regulamento.

Art. 16. Constituem itens mínimos para a estruturação formal do Relatório de Estágio Obrigatório:

- I – Identificação e caracterização da Instituição Concedente;
- II – Atividades desenvolvidas na empresa pelo estagiário;
- III – Dificuldades encontradas;
- IV – Sugestões para aperfeiçoamento do curso;
- V – Conclusão.

Art. 17. O Relatório de Estágio deverá ser elaborado segundo os critérios e modelo constantes na página do Instituto em <http://www.ifsul.edu.br/estagio/conveniados>.

Art. 18. O Relatório de Estágio deverá ser levado à colegiado de curso, pelo Professor Orientador, para socialização com os membros a fim de nortear ações para melhoria do processo ensino-aprendizagem.

## **CAPÍTULO VII**

### **DA AVALIAÇÃO DO ESTÁGIO OBRIGATÓRIO**

Art. 19. A avaliação do Estágio é de responsabilidade conjunta do Professor Orientador e do Supervisor de Estágio, a ser conduzida de acordo com o previsto na Organização Didática do IFSul, e respeitadas as normas deste Regulamento.

Art. 20. O aluno é considerado aprovado no Estágio se cumprir satisfatoriamente os seguintes aspectos:

I – Cumprir a carga horária determinada no Termo de Compromisso de Estágio, atingindo no mínimo 240 horas;

II – Atingir um somatório total de no mínimo 240 horas, caso o estágio seja desenvolvido em duas etapas;

III – Entregar o Relatório de estágio, assinado por todas as partes, na Secretaria dos Cursos Superiores em prazo máximo de 30 dias após a data de término do estágio.

Parágrafo único. O estagiário que, na avaliação, não alcançar aprovação, deverá repetir o Estágio, não cabendo avaliação complementar ou segunda chamada.

## **CAPÍTULO VIII**

### **DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

Art. 21. Os casos omissos neste Regulamento serão resolvidos pelo Colegiado/Coordenadoria de Curso.

**REQUERIMENTO PARA INÍCIO DE ESTÁGIO CURRICULAR  
(OBRIGATÓRIO E NÃO-OBRIGATÓRIO)**

Entregar com todos os campos preenchidos e com cópia do Histórico Escolar atualizada

**1. IDENTIFICAÇÃO**

Nome: \_\_\_\_\_

Nºdematrícula: \_\_\_\_\_ Turma: \_\_\_\_\_

**2. DO ESTÁGIO**

( ) OBRIGATÓRIO ( ) NÃO-OBRIGATÓRIO

Local do Estágio: \_\_\_\_\_

Área de Atuação: \_\_\_\_\_

Supervisor(a) de Estágio: \_\_\_\_\_

Período do Estágio: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ até \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Número Total de Horas: \_\_\_\_\_

**3. DA ORIENTAÇÃO DE ESTÁGIO**

Indicação do Professor Orientador: \_\_\_\_\_

Ciência do Professor Orientador: Em \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_

**4. DATA E ASSINATURA**

Pelotas, \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de 20\_\_.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do requerente

**5. PARECER DO COLEGIADO DE CURSO**

( ) DEFERIDO ( ) INDEFERIDO

Justificativa:

Em: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Assinatura



Nome de colegiado

**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SUL-RIO-  
GRANDENSE**

**RELATÓRIO DE ESTÁGIO**

**1 – IDENTIFICAÇÃO**

Nome do aluno: .....

Endereço residencial: .....

Bairro:.....Cidade:.....UF:.....CEP:.....

E-mail:.....Fone:.....Celular:.....

Curso:..... Data da Formatura: ...../...../.....

Empresa: .....

Endereço: .....

Bairro:.....Cidade:..... UF:.....CEP:.....

Telefone:.....

Ramo de atividade: .....

Período de estágio: ...../ ...../ ..... a ...../ ...../ .....

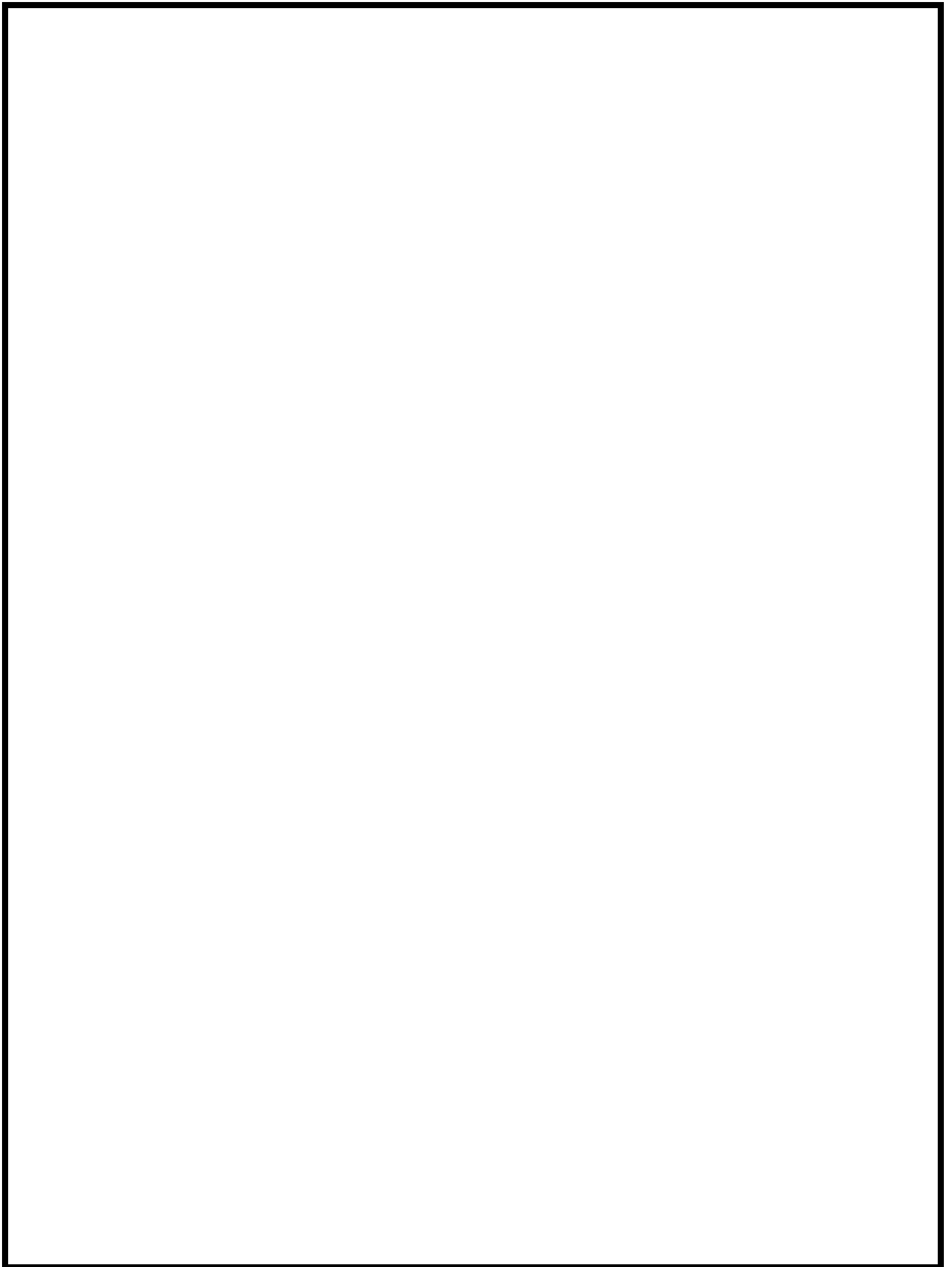
Número de horas de atividade diária: .....

Total de horas efetivamente trabalhadas: .....

**2 – ATIVIDADES DESENVOLVIDAS NA EMPRESA PELO ESTAGIÁRIO**

Informar as atividades desenvolvidas, descrevendo-as de maneira pessoal (não escrever em itens).

Área reservada para a descrição das atividades desenvolvidas pelo estagiário.





### **3 – DIFICULDADES ENCONTRADAS**

Citar quaisquer tipos de dificuldades encontradas, quer quanto ao relacionamento, conhecimento ou outras que surgirem. Caso não houver nenhuma, informar isto.

### **4 – SUGESTÕES PARA APERFEIÇOAMENTO DO CURSO**

## 5 – CONCLUSÃO

Encerrar o relatório apresentando as conclusões quanto ao aproveitamento do estágio, validade ou não das disciplinas recebidas, interesse da empresa quanto ao trabalho desenvolvido, ou outras conclusões que julgar necessárias.

**Visto:** ..... de ..... de .....

\_\_\_\_\_  
Nome, cargo e assinatura do Supervisor de Estágio Nome e assinatura do estagiário  
(carimbo ou sotoposto)

\_\_\_\_\_  
Nome e assinatura do Professor Orientador

Registro no CREA nº \_\_\_\_\_  
ou no CRQ nº \_\_\_\_\_  
(com CNPJ)

CARIMBO DA EMPRESA

\* Necessário assinatura do supervisor do estágio em todas as páginas.

## **ANEXO II - REGULAMENTO DE ATIVIDADES COMPLEMENTARES**

### **MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO INSTITUTO FEDERAL SUL-RIO-GRANDENSE Câmpus Pelotas-Visconde da Graça**

#### **Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia**

### **REGULAMENTO DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES**

Dispõe sobre o regramento operacional das atividades complementares do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia do Instituto Federal Sul-riograndense do Câmpus Pelotas-Visconde da Graça.

#### **CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art. 1º O presente regulamento tem por finalidade normatizar a inserção e validação das atividades complementares como componentes curriculares integrantes do itinerário formativo dos alunos do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia, em conformidade com o disposto na Organização Didática do IFSul.

Art. 2º As atividades curriculares são componentes curriculares obrigatórios para obtenção da certificação final e emissão de diploma, conforme previsão do Projeto Pedagógico de Curso.

#### **CAPÍTULO II DA CARACTERIZAÇÃO E DOS OBJETIVOS**

Art. 3º As atividades complementares constituem-se componentes curriculares destinados a estimular práticas de estudo independente e a vivência de experiências formativas particularizadas, visando uma progressiva autonomia profissional e intelectual do aluno.

Art. 4º As atividades complementares compreendem o conjunto opcional de atividades didático-pedagógicas previstas no Projeto Pedagógico de Curso, cuja natureza vincula-se ao perfil de egresso do Curso.

§ 1º A integralização da carga horária destinada às atividades complementares é resultante do desenvolvimento de variadas atividades selecionadas e desenvolvidas pelo aluno ao longo de todo seu percurso formativo, em conformidade com a tipologia e os respectivos cálculos de cargas horárias parciais previstos neste Regulamento.

§ 2º As Atividades Complementares podem ser desenvolvidas no próprio Instituto Federal Sul-rio-grandense, em outras Instituições de Ensino, ou em programações oficiais promovidas por outras entidades, desde que reconhecidas pelo colegiado / coordenação de curso e dispostas neste Regulamento.

Art. 5º As atividades complementares têm como finalidades:

I - Possibilitar o aperfeiçoamento humano e profissional, favorecendo a construção de conhecimentos, competências e habilidades que capacitem os estudantes a agirem com lucidez e autonomia, a conjugarem ciência, ética, sociabilidade e alteridade ao longo de sua escolaridade e no exercício da cidadania e da vida profissional;

II - Favorecer a vivência dos princípios formativos basilares do IF Sul, possibilitando a articulação entre o Projeto Pedagógico Institucional e o Projeto Pedagógico de Curso;

III - Oportunizar experiências alternativas de aprendizagem, capacitando os egressos possam vir a superar os desafios de renovadas condições de exercício profissional e de construção do conhecimento.

IV - Fortalecer a articulação da teoria com a prática, valorizando a pesquisa individual e coletiva e a participação em atividades de extensão.

### **CAPÍTULO III** **DA NATUREZA E CÔMPUTO**

Art. 6º. São consideradas atividades complementares para fins de consolidação do itinerário formativo do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia.

I - Projetos e programas de pesquisa;

II - Atividades em programas e projetos de extensão;

III - Participação em eventos técnicos científicos (seminários, simpósios,

conferências, congressos, jornadas, visitas técnicas e outros da mesma natureza);

IV - Atividades de monitorias em disciplinas de curso;

V - Aproveitamento de estudos em disciplinas que não integram o currículo do curso e/ou disciplinas de outros cursos;

VI - Participação em cursos de curta duração;

VII - Trabalhos publicados em revistas indexadas ou não, jornais e anais, bem como apresentação de trabalhos em eventos científicos e aprovação ou premiação em concursos;

VIII - Atividades de gestão, tais como participação em órgãos colegiados, em comitês ou comissões de trabalhos e em entidades estudantis como membro de diretoria;

IX - Atuações voltadas à comunidade civil;

X - Cursos de idiomas e de Informática;

XI - Participação de estágios não-obrigatórios em empresas ou instituições da área;

XII - Apresentação de Trabalho de conclusão de Curso (ouvinte);

XIII - Mídias recomendadas pelos professores do curso, tais como artigos técnicos-científicos, livros, DVD's).

Art. 7º A integralização da carga horária total de atividades complementares no Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia referencia-se nos seguintes cômputos parciais:

#### I - LIMITES MÍNIMO E MÁXIMO DE HORAS POR ATIVIDADE COMPLEMENTAR

|        | <b>Tipo de atividade</b>   | <b>Carga horária</b>                   | <b>Documentos comprobatórios</b>          |
|--------|--|--|---|
| Ensino | Monitorias no curso  | Limite máximo 90 horas por semestre    | Certificação ou declaração do professor   |
|        | Participação em projetos de ensino (colaborador, participante, ministrante, palestrante, aluno bolsista ou aluno voluntário) | Limite máximo de 80 horas por semestre | Certificação ou declaração do coordenador |
|        | 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 ou declaração do professor                                |
| Pesquisa   | Publicação/apresentação de resumos simples expandido na área de formação  | 20 horas para cada publicação              | Certificado  |
|  | Publicação/apresentação de artigos científicos na área de formação  | 40 horas para cada publicação              | Certificado  |
|  | Participação em projetos de pesquisa (aluno bolsista interno, aluno bolsista externo ou aluno voluntário) ou grupo de pesquisa  | Limite máximo de 80 horas por semestre     | Documento expedido pela PROESP/IFSul ou declaração do coordenador      |
| 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     | Documento expedido pela PROEX/IFSul                                    |
|  | Atuações voltadas para a comunidade civil   | Limite máximo de 20 horas por semestre     | Documento expedido pela PROEX/IFSul ou declaração do coordenador       |
| Práticas profissionais e outras atividades   | Congressos, jornadas, seminários e semana acadêmica pertinentes à área de formação (organização)  | Limite máximo de 80 horas                  | Certificado  |
|  | Congressos, jornadas, seminários e semana acadêmica pertinentes à área de formação (ouvinte)  | Limite máximo de 80 horas                  | Certificado  |
|  | Cursos de idiomas e de Informática  | Limite máximo de 40 horas                  | Certificado ou atestado  |
|  | Cursos de curta duração (presencial ou à distância) pertinentes à área de formação  | Limite máximo de 80 horas                  | Certificado  |
|  | Participação de estágios não-obrigatórios em empresas ou instituições da área   | Limite máximo de 80 horas por semestre     | Atestado da Coordenadoria de Estágios Campus Pelotas-Visconde da Graça |
|  | 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           |  |

## CAPÍTULO IV DO DESENVOLVIMENTO E VALIDAÇÃO

Art. 8º As atividades complementares deverão ser cumpridas pelo estudante a partir do 1º período letivo do curso, perfazendo um total de 240 horas, de acordo com o Projeto Pedagógico do Curso.

Art. 9º A integralização das atividades complementares é condição necessária para a colação de grau e deverá ocorrer durante o período em que o estudante estiver regularmente matriculado, excetuando-se eventuais períodos de trancamento.

Art. 10. Cabe ao estudante apresentar, junto à coordenação do curso/área, para fins de avaliação e validação, a comprovação de todas as atividades complementares realizadas mediante a entrega da documentação exigida para cada caso.

Parágrafo único. O estudante deve encaminhar à secretaria dos Cursos Superiores a documentação comprobatória, até 30 dias antes do final de cada período letivo cursado, de acordo com o calendário acadêmico vigente.

Art. 11. A coordenadoria de curso tem a responsabilidade de validar as atividades curriculares comprovadas pelo aluno, em conformidade com os critérios e cômputos previstos neste Regulamento, ouvido o colegiado/coordenadoria de curso.

§ 1º A análise da documentação comprobatória de atividades complementares desenvolvidas pelo estudante é realizada ao término de cada período letivo, em reunião do colegiado/coordenadoria do curso, culminando em ata contendo a listagem de atividades e cômputos de cargas horárias cumpridas por cada estudante.

§ 2º Após a análise, a documentação comprobatória será arquivada na Secretaria dos Cursos Superiores bem como a planilha de atividades e cargas horárias validadas para cada estudante; serão encaminhadas pelo coordenador de curso cópias desta documentação ao setor de Registros Acadêmicos do Câmpus para lançamento no sistema acadêmico e arquivamento.

## **CAPÍTULO V**

### **DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

Art. 12. As atividades complementares cursadas anteriormente ao ingresso no curso, em área a fim ao Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia, poderão ser avaliadas, para efeito de aproveitamento, pelo colegiado de curso.

Art.13. Os casos omissos neste regulamento serão deliberados pelo colegiado/coordenadoria do curso.



## FORMULÁRIO PARA ENTREGA DE DOCUMENTOS COMPROBATÓRIOS DE ATIVIDADES COMPLEMENTARES

Nome:

Turma:

Data de entrega:

Total de horas (reservado ao colegiado):

|        | Tipo de atividade  | Carga horária                          | Documentos comprobatórios                 | Nº de identificação | Descrição |  |
|--------|--|--|---|---------------------|-----------|--|
| Ensino | Monitorias no curso  | Limite máximo 90 horas por semestre    | Certificação ou declaração do professor   |                     |           |  |
|        | Participação em projetos de ensino (colaborador, participante, ministrante, palestrante, aluno bolsista ou aluno voluntário) | Limite máximo de 80 horas por semestre | Certificação ou declaração do coordenador |                     |           |  |
|        |  |  |   |                     |           |  |
|        |  |  |   |                     |           |  |
|        | 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 ou declaração do professor   |                     |           |  |
|        |  |  |   |                     |           |  |
|        |  |  |   |                     |           |  |
|        | Pesquisa   |  |   | Certificado         |           |  |

|          |   |  |  |  |  |
|----------|---|--|--|--|--|
|          | Publicação/apresentação de resumos simples expandido na área de formação  | 20 horas para cada publicação          |  |  |  |
|          |   |  |  |  |  |
|          |   |  |  |  |  |
|          |   |  |  |  |  |
|          | Publicação/apresentação de artigos científicos na área de formação  | 40 horas para cada publicação          | Certificado  |  |  |
|          |   |  |  |  |  |
|          |   |  |  |  |  |
|          |   |  |  |  |  |
|          |   |  |  |  |  |
|          | Participação em projetos de pesquisa (aluno bolsista interno, aluno bolsista externo ou aluno voluntário) ou grupo de pesquisa  | Limite de 80 horas por semestre        | Documento expedido pela PROPESP/IFSul ou declaração do coordenador |  |  |
| 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 | Documento expedido pela PROEX/IFSul                                |  |  |
|          |   |  |  |  |  |
|          |   |  |  |  |  |
|          |   |  |  |  |  |
|          |   |  |  |  |  |
|          |   |  |  |  |  |
|          |   |  |  |  |  |
|          |   |  |  |  |  |
|          |   |  |  |  |  |
|          | Atuações voltadas para a comunidade civil   | Limite máximo de 20 horas por semestre | Documento expedido pela PROEX/IFSul ou declaração do coordenador   |  |  |
|          |   |  |  |  |  |
|          |   |  |  |  |  |
|          |   |  |  |  |  |

|  |  |                           |                                       |  |  |
|--|--|---------------------------|---------------------------------------|--|--|
|  |  |                           |                                       |  |  |
| Práticas profissionais e outras atividades | Congressos, jornadas, seminários e semana acadêmica pertinentes à área de formação (organização) | Limite máximo de 80 horas | Certificado                           |  |  |
|  |  |                           |                                       |  |  |
|  |  |                           |                                       |  |  |
|  |  |                           |                                       |  |  |
|  |  |                           |                                       |  |  |
|  | Congressos, jornadas, seminários e semana acadêmica pertinentes à área de formação (ouvinte)     | Limite máximo de 80 horas | Certificado                           |  |  |
|  |  |                           |                                       |  |  |
|  |  |                           |                                       |  |  |
|  |  |                           |                                       |  |  |
|  |  |                           |                                       |  |  |
|  | Cursos de idiomas e de Informática   | Limite máximo de 40 horas | Certificado ou atestado               |  |  |
|  |  |                           |                                       |  |  |
|  |  |                           |                                       |  |  |
|  |  |                           |                                       |  |  |
|  |  |                           |                                       |  |  |
|  | Cursos de curta duração (presencial ou à distância) pertinentes à área de formação               | Limite máximo de 80 horas | Certificado                           |  |  |
|  |  |                           |                                       |  |  |
|  |  |                           |                                       |  |  |
|  | Participação de estágios não-obrigatórios em   | Limite máximo de 80       | Atestado da Coordenadoria de Estágios |  |  |
|  |  |                           |                                       |  |  |



|  |  |                           |                                  |  |  |
|--|--|---------------------------|----------------------------------|--|--|
|  | Mídias recomendadas pelos professores do curso, tais como artigos técnicos-científicos, livros, DVD's) | Limite máximo de 30 horas | Declaração do docente proponente |  |  |
|  |  |                           |                                  |  |  |
|  |  |                           |                                  |  |  |

Protocolar entrega de cópias dos documentos na Secretaria dos Cursos Superiores (apresentar documentos originais).

### PREENCHIMENTO EXCLUSIVO DO COLEGIADO DE CURSO

Data da avaliação:

Total de horas:

Observações:

Assinatura dos membros de colegiado responsáveis pela avaliação:

### PARECERDO COLEGIADO DE CURSO

(  ) DEFERIDO (  ) INDEFERIDO

Justificativa:

Em: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Assinatura do coordenador de colegiado



## **ANEXO III - REGULAMENTO E NORMATIZAÇÃO PARA CONSTRUÇÃO E APRESENTAÇÃO DE TRABALHOS DE CONCLUSÃO DE CURSO**

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL SUL-RIO-GRANDENSE  
CÂMPUS Pelotas-Visconde da Graça  
Curso Superior de Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia**

### **REGULAMENTO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO**

Dispõe sobre o regramento operacional do Trabalho de Conclusão do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia do Instituto Federal Sul-rio-grandense do Câmpus Pelotas-Visconde da Graça.

#### **CAPÍTULO I**

##### **DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art. 1º O presente Regulamento normatiza as atividades e os procedimentos relacionados ao Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologiano âmbito do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense – IFSul.

Art. 2º O TCC é considerado requisito para a obtenção de certificação final e emissão de diploma.

#### **CAPÍTULO II**

##### **DA CARACTERIZAÇÃO E DOS OBJETIVOS**

Art. 3º O trabalho de conclusão de curso (TCC) do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia constitui-se numa atividade curricularno formato de monografia como forma de favorecer princípios educativos, vinculada à área de conhecimento e ao perfil de egresso do Curso.

Art.4º O TCC consiste na elaboração, pelo acadêmico concluinte, de um trabalho

que demonstre sua capacidade para formular, fundamentar e desenvolver uma de modo claro, objetivo, analítico e conclusivo.

§ 1º O TCC é desenvolvido segundo as normas que regem o trabalho e a pesquisa científica, as determinações deste Regulamento e outras regras complementares que venham a ser estabelecidas pelo Colegiado/Coordenação de Curso.

§ 2º O TCC visa à aplicação dos conhecimentos construídos e das experiências adquiridas durante o curso.

§ 3º O TCC consiste numa atividade individual do acadêmico, realizada sob a orientação e avaliação docente.

Art. 5º O TCC tem como objetivos gerais:

I - Estimular a pesquisa, a produção científica e o desenvolvimento pedagógico sobre um objeto de estudo pertinente ao curso;

II – Possibilitar a sistematização, aplicação e consolidação dos conhecimentos adquiridos no decorrer do curso, tendo por base a articulação teórico-prática;

III - Permitir a integração dos conteúdos, contribuindo para o aperfeiçoamento técnico-científico e pedagógico do acadêmico;

IV - Proporcionar a consulta bibliográfica especializada e o contato com o processo de investigação científica;

V - Aprimorar a capacidade de interpretação, de reflexão crítica e de sistematização do pensamento.

### **CAPÍTULO III**

#### **DA MODALIDADE E PROCEDIMENTOS TÉCNICOS**

Art. 6º NoCurso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologiao TCC é desenvolvido na modalidade de moografia, em conformidade com o Projeto Pedagógico de Curso.

§ 1º Considerando a natureza da modalidade de TCC expressa nesse caput, são previstos os seguintes procedimentos técnicos para o desenvolvimento do



referido trabalho:

a) A monografia deverá versar sobre os resultados de uma pesquisa – documental, bibliográfica, de campo ou laboratorial;

b) Será realizada pelo aluno sob a orientação de um professor orientador;

§ 2º O texto a ser apresentado para a banca e a versão final em meio eletrônico terá o caráter de monografia – tratamento escrito e aprofundado de um assunto, de maneira descritiva e analítica, em que a tônica é a reflexão sobre o tema em estudo.

§ 3º A produção do texto monográfico orienta-se pelas regras básicas de escrita acadêmico-científica da ABNT, bem como pelas normas de apresentação dispostas neste Regulamento.

§ 4º As defesas serão marcadas por ordem alfabética para uma semana previamente determinada em reunião de colegiado de Curso. Os horários e datas estabelecidos para início e término das defesas deverão ser respeitados, rigorosamente, pelo aluno e pelos componentes da banca.

§ 5º O aluno que não entregar o TCC, ou que não apresentar defesa oral, sem motivo justificado estará automaticamente Reprovado, estando sujeito a enquadrar-se em novo calendário de defesas de TCC.

## **CAPÍTULO IV**

### **DA APRESENTAÇÃO ESCRITA, DEFESA E AVALIAÇÃO**

#### **Seção I**

##### **Da apresentação escrita**

Art. 7º O TCC deverá ser apresentado sob a forma escrita, encadernada, a cada membro da banca examinadora com antecedência de, no mínimo, 15 dias em relação à data prevista para a apresentação oral.

§ 1º A estrutura do texto escrito integrará, obrigatoriamente os seguintes itens: Sumário, lista de figuras, lista de tabelas, Abstract, Resumo, Revisão bibliográfica, Metodologia, Resultados e discussão, Considerações finais e

Referência bibliográfica.

§ 2º O trabalho deverá ser redigido obedecendo as seguintes normas de formatação:

- Fonte: Arial, tamanho 12 para o texto e tamanho 10 para as citações longas, notas de rodapé, paginação e legendas das ilustrações e tabelas;
- Espaçamento entre linhas 1,5. As notas de rodapé, o resumo, as referências, as legendas de ilustrações e tabelas e as citações textuais de mais de três linhas devem ser digitadas em espaço simples de entrelinhas. As referências listadas no final do trabalho devem ser separadas entre si por um espaço duplo. Contudo, a nota explicativa apresentada na folha de rosto sobre a natureza, o objetivo, nome da instituição a que é submetido e a área de concentração do trabalho, deve ser alinhada do meio da margem para a direita;
- Margens: superior e esquerda 3 cm, e inferior e direita 2 cm;
- Número de páginas: deverá ter no mínimo 20 páginas de texto, excluindo as referências bibliográficas;
- Paginação: A numeração deve ser colocada no canto superior direito, a 2 cm da borda do papel com algarismos arábicos e tamanho da fonte "10", sendo que nas primeiras páginas não levam número, embora sejam contadas;
- Divisão do texto:

Na numeração das seções devem ser utilizados algarismos arábicos. O indicativo de uma seção secundária é constituído pelo indicativo da seção primária a que pertence, seguido do número que lhe foi atribuído na seqüência do assunto, com um ponto de separação: 1.1; 1.2...

Aos Títulos recomenda-se:

- a) nas seções primárias, os títulos sejam grafados em caixa alta, com fonte 12, precedido do indicativo numérico correspondente e em negrito;
- b) nas seções secundárias, os títulos sejam grafados em caixa alta, sem negrito, com fonte 12, precedido do indicativo numérico correspondente;
- c) nas seções terciárias e quaternárias, utilizar somente a inicial maiúscula do título, com fonte 12, precedido do indicativo numérico correspondente.É

importante lembrar que é necessário limitar-se o número de seção ou capítulo em, no máximo até cinco vezes; se houver necessidade de mais subdivisões, estas devem ser feitas por meio de alíneas.

Os termos em outros idiomas devem constar em itálico, sem aspas. Exemplos: *a priori*, *on-line*, *savoir-faires*, *know-how*, *apud*, *et alii*, *idem*, *ibidem*, *op. cit.* Para dar destaque a termos ou expressões deve ser utilizado o itálico. Evitar o uso excessivo de aspas que “poluem” visualmente o texto.

- Alíneas: serão utilizadas no texto quando necessário, obedecendo a seguinte disposição:

a) no trecho final da sessão correspondente, anterior às alíneas, termina por dois pontos;

b) as alíneas são ordenadas por letras minúsculas seguidas de parênteses;

c) a matéria da alínea começa por letra minúscula e termina por ponto e vírgula; e na última alínea, termina por ponto;

d) a segunda linha e as seguintes da matéria da alínea começam sob a primeira linha do texto da própria alínea.

- Ilustrações e tabelas: As ilustrações compreendem quadros, gráficos, desenhos, mapas e fotografias, lâminas, quadros, plantas, retratos, organogramas, fluxogramas, esquemas ou outros elementos autônomos e demonstrativos de síntese necessários à complementação e melhor visualização do texto. Devem aparecer sempre que possível na própria folha onde está inserido o texto, porém, caso não seja possível, apresentar a ilustração na próxima página. Quanto às tabelas, elas constituem uma forma adequada para apresentar dados numéricos, principalmente quando compreendem valores comparativos. Conseqüentemente devem ser preparadas de maneira que o leitor possa entendê-las sem que seja necessária a recorrência no texto, da mesma forma que o texto deve prescindir das tabelas para sua compreensão.

Recomenda-se, pois, seguir, as normas do IBGE:

a) a tabela possui seu número independente e consecutivo;

b) o título da tabela deve ser o mais completo possível dando indicações claras e precisas a respeito do conteúdo;

- c) o título deve figurar acima da tabela, precedido da palavra Tabela e de seu número de ordem no texto, em algarismos arábicos;
- d) devem ser inseridas mais próximas possível ao texto onde foram mencionadas;
- e) a indicação da fonte, responsável pelo fornecimento de dados utilizados na construção de uma tabela, deve ser sempre indicada no rodapé da mesma, precedida da palavra Fonte: após o fio de fechamento;
- f) notas eventuais e referentes aos dados da tabela devem ser colocadas também no rodapé da mesma, após o fio do fechamento;
- g) fios horizontais e verticais devem ser utilizados para separar os títulos das colunas nos cabeçalhos das tabelas, em fios horizontais para fechá-las na parte inferior. Nenhum tipo e fio devem ser utilizados para separar as colunas ou as linhas;
- h) no caso de tabelas grandes e que não caibam em uma só folha, deve-se dar continuidade a mesma na folha seguinte; nesse caso, o fio horizontal de fechamento deve ser colocado apenas no final da tabela, ou seja, na folha seguinte. Nesta folha também são repetidos os títulos e o cabeçalho da tabela.

- Citações:

Citação Direta: devem ser transcritas entre aspas, quando ocuparem até três linhas impressas, onde devem constar o autor, a data e a página. Quando a citação ultrapassar três linhas, deve ser separada com um recuo de parágrafo de 4,0 cm, em espaço simples no texto, com fonte menor.

Citação Indireta: pode ser apresentada por meio de paráfrase.

Citação de citação: deve ser indicada pelo sobrenome do autor seguido da expressão latina *apud* (junto a) e do sobrenome da obra consultada, em minúsculas.

- Notas de rodapé: as notas são reduzidas ao mínimo e situadas em local tão próximo quanto possível ao texto. Para fazer a chamada das notas de rodapé, usam-se os algarismos arábicos, na entrelinha superior sem parênteses, com numeração progressiva nas folhas. São digitadas em espaço simples, em fonte tamanho "10".

## **Seção II**

### **Da apresentação oral**

Art. 8º A apresentação oral do TCC, em caráter público, ocorre de acordo com o cronograma definido pelo Colegiado/Coordenação de Curso, sendo composto de três momentos:

I - Apresentação oral do TCC pelo acadêmico;

II - Fechamento do processo de avaliação, com participação exclusiva dos membros da Banca Avaliadora;

III - Escrita da Ata, preenchimento e assinatura de todos os documentos pertinentes.

§ 1º A defesa diante da banca será presidida pelo orientador do trabalho que estiver sendo apresentado.

§ 2º O aluno poderá utilizar-se de recursos audiovisuais desde que agendados previamente.

§ 3º A banca examinadora somente pode executar seus trabalhos com três membros presentes. Na eventual falta de um membro, fica a cargo do professor orientador a indicação de suplente para a composição da banca.

§ 4º O tempo de apresentação do TCC pelo acadêmico é de 25 minutos, com tolerância máxima de 5 minutos adicionais.

§ 5º Após a apresentação, a critério da banca, o estudante poderá ser arguido por um prazo máximo de 30 minutos, sendo 10 minutos para cada membro, cabendo ao aluno responder às questões que lhe forem propostas.

§ 6º Aos estudantes com necessidades especiais facultar-se-ão adequações/adaptações na apresentação oral do TCC.

Art. 9º As apresentações orais dos TCC ocorrerão ao com periodicidade mensal de reuniões e visitas. (regrar quando fora da cidade), conforme cronograma estabelecido e divulgado previamente pelo Coordenador de Curso.

## **Seção III**

### **Da avaliação**

Art. 10. A avaliação do TCC será realizada por uma banca examinadora, sugerida pelo aluno juntamente com o orientador e designada pelo colegiado de curso, por meio da análise do trabalho escrito e de apresentação oral.

Art. 11. Após a avaliação, caso haja correções a serem feitas, o discente deverá reformular seu trabalho, segundo as sugestões da banca.

Art. 12. Após as correções solicitadas pela Banca Avaliadora e com o aceite final do Professor Orientador, o acadêmico entregará duas cópias do TCC, em formato eletrônico (CD ou DVD), arquivo .pdf e .doc., à Secretaria dos Cursos Superiores e à Biblioteca do Câmpus, O CD/DVD deverá ser apresentado em embalagem própria, identificada com nome, turma, curso, título do TCC e data da defesa.

Parágrafo único. O prazo para entrega da versão final do TCC é definido pela Banca Avaliadora no ato da defesa, não excedendo a 10 dias a contar da data da apresentação oral.

Art. 13. O TCC somente será considerado concluído quando o acadêmico entregar, com a anuência do orientador, a versão final e definitiva.

Art. 14. Os critérios de avaliação envolvem:

I – Apresentação do trabalho escrito: Organização estrutural; a linguagem concisa; a argumentação coerente com o referencial teórico, com aprofundamento conceitual condizente com o nível de ensino; a correlação do conteúdo com o curso; a correção linguística e o esmero acadêmico-científico.

II - Apresentação oral: Domínio do conteúdo; exatidão e profundidade na exposição do tema; sequência lógica do assunto; propriedade nas exemplificações; capacidade de comunicação das ideias e de argumentação; distribuição sequencial do tempo.

III – Conhecimento Técnico-Científico: Capacidade de responder corretamente os questionamentos técnicos; capacidade de entendimento técnico nas atividades desenvolvidas na pesquisa.

IV - Observância do tempo determinado.

V - Uso de Recursos Audiovisuais: Distribuição do assunto; organização; legibilidade; clareza; oportunidade; adequação e qualidade dos recursos.

Art. 15. A composição da nota será obtida por meio de média aritmética entre as notas dos componentes da banca.

§ 1º Para ser aprovado, o aluno deve obter nota final igual ou superior a 6,0 pontos.

§ 2º Caso o acadêmico seja reprovado em TCC, terá uma segunda oportunidade de readequar seu trabalho e rerepresentá-lo num prazo máximo de 5 dias.

Art. 16. Verificada a ocorrência de plágio total ou parcial, o TCC será considerado nulo, tornando-se inválidos todos os atos decorrentes de sua apresentação.

## **CAPÍTULO V**

### **DA COMPOSIÇÃO E ATUAÇÃO DA BANCA**

Art. 17. A Banca Avaliadora será formada previamente, por 3 membros, com antecedência mínima de 15 dias em relação à data da defesa. Para tanto, o discente deverá preencher o formulário anexo a este regulamento (Requerimento para constituição de banca examinadora de TCC) e entregá-lo devidamente assinado pelo seu orientador na Secretaria dos Cursos Superiores do Câmpus na mesma data em que fizer a entrega do seu TCC para a análise.

§ 1º O Professor Orientador será membro obrigatório da Banca Avaliadora e seu presidente.

§ 2º A escolha dos demais membros da Banca Avaliadora fica a critério do Professor Orientador e do orientando, com a sua aprovação pelo colegiado/coordenadoria de curso.

§ 3º O co-orientador, se existir, poderá compor a Banca Avaliadora, porém sem direito a arguição e emissão de notas, exceto se estiver substituindo o orientador.

§ 4º A critério do orientador, poderá ser convidado um membro externo ao

Câmpus/Instituição, desde que relacionado à área de concentração do TCC e sem vínculo com o trabalho.

§ 5º A participação de membro da comunidade externa poderá ser custeada pelo câmpus, resguardada a viabilidade financeira.

Art. 18. Ao presidente da banca compete lavrar a Ata.

Art. 19. Os membros da banca farão jus a um certificado emitido pela Instituição, devidamente registrado pelo órgão da instituição competente para esse fim.

Art. 20. Todos os membros da banca deverão assinar a Ata, observando que todas as ocorrências julgadas pertinentes pela banca estejam devidamente registradas, tais como, atrasos, alteração dos tempos, prazos para a apresentação das correções e das alterações sugeridas, dentre outros.

## **CAPÍTULO VI**

### **DA ORIENTAÇÃO**

Art. 21. A orientação do TCC será de responsabilidade de um professor, do quadro docente da Instituição, que atua ou atuou no curso.

Parágrafo único. É admitida a orientação em regime de co-orientação, desde que haja acordo formal entre os envolvidos (orientando, orientador e Colegiado de Curso).

Art. 22 Na definição dos orientadores devem ser observadas, pela Coordenação e pelo Colegiado de Curso, a oferta de vagas por orientador, definida quando da oferta do componente curricular, a afinidade do tema com a área de atuação do professor e suas linhas de pesquisa e/ou formação acadêmica e a disponibilidade de carga horária do professor. Para a efetivação do processo de orientação o aluno deverá preencher o formulário anexo a este regulamento(Requerimento para aceite de orientação de Trabalho de Conclusão de Curso) e obter a assinatura de aceite de seu orientador. Tal formulário deverá ser entregue na Secretaria dos Cursos Superiores do Câmpus, devidamente



preenchido e assinado pelo orientador no máximo em 15 (quinze) dias após o início do semestre letivo em que o aluno estiver cumprindo a carga horária de TCC.

§ 1º O número de orientandos por orientador não deve exceder a 4 por período letivo.

§ 2º A substituição do Professor Orientador só será permitida em casos justificados e aprovados pelo Colegiado de Curso e quando o orientador substituto assumir expressa e formalmente a orientação.

Art. 23. Compete ao Professor Orientador:

I - Orientar o(s) aluno(s) na elaboração do TCC em todas as suas fases, do projeto de pesquisa até a defesa e entrega da versão final da monografia.

II - Realizar reuniões periódicas de orientação com os alunos e emitir relatório de acompanhamento e avaliações.

III - Participar da banca de avaliação final na condição de presidente da banca.

IV - Orientar o aluno na aplicação de conteúdos e normas técnicas para a elaboração do TCC, conforme as regras deste regulamento, em consonância com a metodologia de pesquisa acadêmico/científica.

V -Efetuar a revisão da monografia e autorizar a apresentação oral, quando julgar o trabalho habilitado para tal.

VI -Acompanhar as atividades de TCC desenvolvidas em ambientes externos, quando a natureza do estudo assim requisitar.

Art. 24. Compete ao Orientando:

I – Observar e cumprir a rigor as regras definidas neste Regulamento.

II – Atentar aos princípios éticos na condução do trabalho de pesquisa, fazendo uso adequado das fontes de estudo e preservando os contextos e as relações envolvidas no processo investigativo.

III - Inserir atribuições específicas, conforme a natureza do trabalho desenvolvido no âmbito do curso.

## **CAPÍTULO VII**

### **DAS DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS**

Art. 25. Os custos relativos à elaboração, apresentação e entrega final do TCC ficam a cargo do acadêmico.

Art. 26. Cabe ao Colegiado / Coordenadoria de Curso a elaboração dos instrumentos de avaliação (escrita e oral) do TCC e o estabelecimento de normas e procedimentos complementares a este Regulamento, respeitando os preceitos deste, do Projeto Pedagógico de Curso e definições de instâncias superiores.

Art. 27. O discente que não cumprir os prazos estipulados neste regulamento deverá enviar justificativa por escrito ao colegiado do curso que julgará o mérito da questão.

Art. 28. Os casos não previstos neste Regulamento serão resolvidos pelo Colegiado / Coordenadoria de Curso e pelo Professor Orientador.

Art. 29. Compete a Coordenadoria de Curso definir estratégias de divulgação interna e externa dos trabalhos desenvolvidos no Curso.



## REQUERIMENTO PARA ACEITE DE ORIENTAÇÃO DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Eu, \_\_\_\_\_, professor(a) do Curso de Tecnologia em Viticultura e Enologia do Instituto Federal de Educação Tecnológica Sul-rio-grandense *Campus Pelotas-Visconde da Graça*, declaro que aceito orientar o aluno(a) \_\_\_\_\_, cujo Trabalho de Conclusão de Curso tem como título:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_.

Pelotas, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Aluno

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Orientador

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Co-orientador  
(se houver)

**PARECER**

( ) DEFERIDO ( ) INDEFERIDO

**Justificativa:**

**Em:** \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Assinatura do coordenador de colegiado



## REQUERIMENTO PARA CONSTITUIÇÃO DE BANCA EXAMINADORA DE TCC

NOME: \_\_\_\_\_

TÍTULO DO TRABALHO:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

ORIENTADOR(A): \_\_\_\_\_

**BANCA:**

Prof(a). \_\_\_\_\_

Prof(a). \_\_\_\_\_

Prof(a). \_\_\_\_\_

DATA DA DEFESA: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Pelotas, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do(a) Orientador(a)

**PARECER**

( ) DEFERIDO ( ) INDEFERIDO

**Justificativa:**

Em: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Assinatura do coordenador de colegiado



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

|  |                                    |
|--|------------------------------------|
| <b>DISCIPLINA:</b> Microbiologia II  |                                    |
| <b>Vigência:</b> a partir de 2018/2  | <b>Período letivo:</b> 2º semestre |
| <b>Carga horária total:</b> 45 h   | <b>Código:</b> CAVG_CES.116        |
| <b>Ementa:</b> São apresentados os conceitos e fundamentos de controle microbiano, estudo de meios de cultura para crescimento de microorganismos, experimentação e interpretação de metodologias de análise microscópica bem como das metodologias de identificação e quantificação de microorganismos aplicada a Enologia. |                                    |

## Conteúdos

### UNIDADE I – Controle de Microorganismos

- 1.1 Conceitos
- 1.2 Fundamentos do controle microbiano
- 1.3 Métodos de controle
  - 1.3.1 Métodos físicos
  - 1.3.2 Métodos químicos

### UNIDADE II – Microscopia

- 2.1 Introdução
- 2.2 Microscópio luminoso ou ótico
  - 2.2.1 Partes mecânicas
  - 2.2.2 Partes óticas
  - 2.2.3 Preparo dos microorganismos para microscopia luminosa
- 2.3 Microscópio eletrônico

### UNIDADE III - Meios de Cultura

- 3.1 Meios cultura para bactérias
- 3.2 Meios de cultura para fungos
- 3.3 Meios especiais
- 3.4 Preparo de meios de cultura

### UNIDADE IV - Metodologias

- 4.1 Métodos de inoculação
- 4.2 Métodos diretos de quantificação de microorganismos viáveis
  - 4.2.1 Plaqueamento - Contagem de bactérias e leveduras
  - 4.2.2 NMP
  - 4.2.3 Membrana filtrante
  - 4.2.4 Coloração de viáveis
  - 4.2.5 Microscopia de fluorescência
- 4.3 Métodos indiretos de quantificação de microorganismos viáveis
  - 4.3.1 ATP
- 4.4 Obtenção de culturas puras



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

### **Bibliografia básica**

FRANCO, B.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos Alimentos**. São Paulo: Editora Atheneu, 2008.

FUGELSANG, Kenneth C.; EDWARDS, Charles G. ***Wine microbiology: Practical applications and procedures***. 2 nd. ed. New York: Springer, 2010.

SILVA, N.; AMSTALDEN, V. C. J.; SILVEIRA, N. F. A. **Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água**. Editora Varela, 4. ed., 2010.

### **Bibliografia complementar**

FORSYTHE, Stephen J. **Microbiologia da segurança alimentar**. Porto Alegre, RS: Artmed, 2002.

JAY, J.M. **Microbiologia de Alimentos**. Porto Alegre: Ed. Artmed, 2005.

MASSAGUER, Pilar Rodriguez de. **Microbiologia dos processos alimentares**. São Paulo: Varela, 2006.

SILVA, Neusely da; AMSTALDEN, Valéria Christina Junqueira; SILVEIRA, Neliane Ferraz de Arruda. **Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos**. 2. ed. São Paulo, SP: Varela, 2001.

TORTORA, Gerard J.; FUNKE, Berdell R.; CASE, Christine L. **Microbiologia**. 10. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2012.