



RESOLUÇÃO CEPE/IFSC Nº 21, DE 15 DE ABRIL DE 2021.

Aprova a criação e oferta de vagas de Curso de Formação Continuada no IFSC.

O PRESIDENTE do COLEGIADO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA – CEPE, de acordo com a Lei que cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, Lei 11.892 de 29 de dezembro de 2008, no uso das atribuições que lhe foram conferidas pelo artigo 9º do Regimento Interno do Colegiado de Ensino, Pesquisa e Extensão do Instituto Federal de Santa Catarina - Resolução CONSUP nº 27 de 8 de setembro de 2020, pela competência delegada ao CEPE pelo Conselho Superior através da Resolução CONSUP nº 17 de 17 de maio de 2012, e de acordo com as atribuições do CEPE previstas no artigo 12 do Regimento Geral do Instituto Federal de Santa Catarina Resolução CONSUP nº 54 de 5 de novembro de 2010;

Considerando a apreciação pelo Colegiado de Ensino, Pesquisa e Extensão – CEPE na Reunião Ordinária do dia 15 de abril de 2021;

RESOLVE:

Art. 1º Autorizar a criação e oferta de vagas do seguinte curso de Formação Continuada:

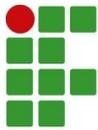
Nº	Câmpus	Curso				Carga horária	Vagas por turma	Vagas totais anuais	Turno de oferta
		Nível	Modalidade	Status	Curso				
1.	Urupema	Formação Continuada	EaD	Criação	Aditivos e Coadjuvantes Enológicos	40 h	40	40	Conforme demanda

Art. 2º Esta resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Florianópolis, 15 de abril de 2021.

LUIZ OTÁVIO CABRAL
Presidente do CEPE do IFSC

(Autorizado conforme despacho no documento nº 23292.005147/2021-63)



Formulário de Aprovação de Curso e Autorização da Oferta

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

Formação Continuada em Aditivos e Coadjuvantes Enológicos

PARTE 1 – IDENTIFICAÇÃO

I – DADOS DA INSTITUIÇÃO

Instituto Federal de Santa Catarina – IFSC

Instituído pela Lei n 11.892 de 29 de dezembro de 2008.

Reitoria: Rua 14 de Julho, 150 – Coqueiros – Florianópolis – Santa Catarina – Brasil – CEP 88.075-010 Fone: +55 (48) 3877-9000 – CNPJ: 11.402.887/0001-60

II – DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

1. Câmpus:

Urupema

2. Endereço e Telefone do Câmpus:

Endereço: Rua do Conhecimento, s/n, centro, Urupema, SC, CEP 88625-000;

CNPJ: 11.402.887/0001-60

Telefone do Campus: (49) 3236 3100

2.1. Complemento:

Não se aplica

2.2. Departamento:

Departamento de Ensino, Pesquisa e Extensão

III – DADOS DOS RESPONSÁVEIS PELO PPC

3. Chefe DEPE:

Carolina Pretto Panceri, carolina.panceri@ifsc.edu.br, (49) 3236 3115

4. Nome do(s) responsável(is) pelo PPC e contatos:

Carolina Pretto Panceri, carolina.panceri@ifsc.edu.br, (49) 3236 3115

5. Aprovação no Campus:

Resolução Do Colegiado Do Câmpus Urupema N° 07, De 10 De Fevereiro De 2021.



PARTE 2 – PPC

IV – DADOS DO CURSO

6. Nome do curso:

Formação Continuada em Aditivos e Coadjuvantes Enológicos

7. Eixo tecnológico:

Produção alimentícia

8. Modalidade:

A distância (EaD)

9. Carga horária total do curso:

40 horas

10. Regime de matrícula:

Matrícula seriada.

11. Forma de ingresso:

O ingresso no curso poderá ocorrer por meio de análise socioeconômica, sorteio ou prova, a ser definido no edital de ingresso do IFSC.

12. Objetivos do curso:

Proporcionar aos profissionais da indústria de bebidas, especialmente vinícola, conhecimentos e atualização sobre aos aditivos e coadjuvantes enológicos lícitos, quanto a sua aplicabilidade e técnicas de utilização.

13. Perfil profissional do egresso:

Profissional que conhece e aplica com racionalidade aditivos e coadjuvantes enológicos na produção de vinhos e derivados da uva e do vinho.

14. Competências gerais do egresso:

Conhece os principais aditivos e coadjuvantes enológicos e as técnicas e momentos adequados de utilização.

Utiliza racionalmente e conforme legislação vigente os aditivos e coadjuvantes lícitos da indústria enológica.



15. Áreas/campo de atuação do egresso:

Indústrias Vinícolas; Cantinas; Unidades engarrafadoras e/ou padronizadoras; Indústrias de suco de uva; Indústria de Bebidas Alcoólicas; entre outros estabelecimentos relacionados ao processamento de uva, vinho e seus derivados.

16. Certificação do Egresso:

Operador(a) de produto enológico - Aditivos e coadjuvantes.

V – ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

17. Matriz curricular:

Este curso de formação continuada é constituído de uma única unidade curricular sobre o tema, conforme quadro a seguir.

Componente Curricular	CH EaD*	CH Total
Aditivos e coadjuvantes enológicos	40	40
Carga Horária Total		40

*Toda a carga horária do curso será realizada a distância (EaD).

18. Componentes curriculares:

Unidade Curricular: Aditivos e coadjuvantes enológicos	CH Total*: 40	Semestre: 1
CH EaD*: 40	CH Laboratório*: 0	
Objetivos: Conhecer os aditivos e coadjuvantes enológicos líticos. Compreender como e quando aplicar aditivos e coadjuvantes de forma racional do nos processamentos da indústria enológica.		
Conteúdos: Definição de aditivos e coadjuvantes enológicos. Legislação vigente sobre aditivos e coadjuvantes na indústria de bebidas. Processamento vinícola e o uso de aditivos. Processamento vinícola e o uso de coadjuvantes. Tipos e técnicas de aplicação de reguladores de acidez, conservantes, sequestrantes, agentes de fermentação, agentes clarificantes, estabilizantes, enzimas e outros aditivos e coadjuvantes. Tendências no uso de aditivos e coadjuvantes na indústria enológica.		
Metodologia de Abordagem: Os conteúdos são abordados através de diferentes ferramentas do ensino a distância, com momentos síncronos e/ou assíncronos utilizando o Moodle IFSC como ambiente virtual de ensino e aprendizagem (AVEA). Para conteúdos teóricos destaca-se a utilização de livros digitais interativos ou livros em PDF e estudos dirigidos sobre a legislação e artigos científicos. A aplicação prática será repassada por meio de vídeos com simulações em laboratório e/ou na indústria. Fóruns, questionários e chat serão utilizados como estratégias para fixação do aprendizado, bem como interação entre estudantes e professor,		



ampliando as possibilidades de troca de experiência e construção do conhecimento. Questionários e/ou tarefas no AVEA são utilizadas como ferramentas avaliativas gerando notas e feedbacks.

Bibliografia Básica:

RIZZON, L. A.; DALL'AGNOL, I. **Vinho Branco**. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2009. 46 p. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/55422/1/AGROIND-FAM-Vinho-branco-ed01-2009.pdf>. Acesso em: 7 nov. 2020.

RIZZON, L. A.; DALL'AGNOL, I. **Vinho Tinto**. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2007. 45 p. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/11890/2/00081030.pdf>. Acesso em: 7. nov. 2020.

Bibliografia Complementar:

LIMA, U. A. *et al.* (coord.). **Biotecnologia industrial: processos fermentativos e enzimáticos**. São Paulo: Edgard Blucher, 2001. v. 3.

MANFROI, V.; GIOVANNINI, E. **Viticultura e enologia: elaboração de grandes vinhos nos terroirs brasileiros**. Bento Gonçalves: IFRS, 2009.

VENTURINI FILHO, W. G. (coord.) **Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia**. São Paulo: Edgard Blucher, 2010. v. 1.

(*) CH – Carga horária EaD, se houver.

(*) CH – Carga horária total da unidade curricular em horas.

(*) CH Laboratório – Entende-se por CH de laboratório todas as aulas práticas desenvolvidas em ambiente interno ou externo que necessitam de divisão de turma para o desenvolvimento da Unidade Curricular, preencher se houver.

19. Certificações intermediárias:

Não se aplica.

VI – METODOLOGIA E AVALIAÇÃO

20. Metodologia de desenvolvimento pedagógico do curso:



O desenvolvimento pedagógico do curso se dá por meio de tópicos de estudo com os conteúdos apresentados na forma de livros digitais interativos e/ou PDF, vídeo aulas e outros materiais disponíveis em repositórios abertos, pelos quais serão repassados todos os conteúdos sobre aditivos e coadjuvantes enológicos. As primeiras horas de ensino serão destinadas ao aprendizado das definições teóricas e do conhecimento dos diferentes tipos e funções do aditivos e coadjuvantes enológicos. Na sequência os tópicos de ensino abordam as aplicabilidades dos aditivos e coadjuvantes enológicos nas diferentes etapas de processo da indústria, bem como as últimas tendências e o uso racional destes produtos, a partir de vídeos, fluxos de processo e cálculos. Durante os tópicos de estudo pelo ambiente virtual o(a) professor(a) deve relacionar o conteúdo ministrado e as experiências práticas dos(as) discentes, ampliando o conhecimento e tornando-o mais efetivo, uma vez que as experiências e problemas são estratégias de interação compartilhadas nos fóruns de discussões on-line.

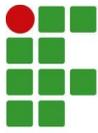
O plano de ensino, organizado pelo(a) professor(a) norteará as atividades letivas (ensino, aprendizagem e avaliação; prazos e objetivos esperados) sendo disponibilizado no início do curso no AVEA. Fóruns e chats no ambiente virtual são as principais ferramentas de interação entre professores-estudantes.

21. Avaliação da aprendizagem:

A avaliação da aprendizagem é realizada conforme Regulamento Didático Pedagógico (RDP) do IFSC - Resolução Nº 41 de 20 de novembro de 2014. São utilizadas como estratégias de avaliação, etapas diagnósticas no início do curso, e ao longo do curso são realizadas avaliações formativas e somativas de forma diversificada. Todas as atividades avaliativas são realizadas no ambiente virtual de ensino aprendizagem, conforme cronograma apresentado no plano de ensino da UC. As avaliações são diversificadas por meio de questionários (dissertativos e objetivos), tarefas, portfólios, entre outras sempre acompanhadas de correção, feedback e oportunidade de recuperação. Considerando a carga horária do curso, são previstas duas avaliações teóricas, sendo assegurado possibilidade de recuperação a partir de mais tentativas de resposta no próprio AVEA.

A avaliação é registrada pelo professor no diário de classe em valores inteiros de 0 (zero) a 10 (dez). A decisão do resultado final depende da análise do conjunto de avaliações e suas ponderações. É aprovado na unidade curricular e curso o(a) aluno(a) que obtiver o conceito mínimo igual a 6,0 (seis).

22. Critérios de aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores:



Não se aplica.

23. Atendimento ao Discente:

O discente possui atendimento a disposição atendimento extraclasse com o docente da UC bem como atendimento institucional junto ao Registro Acadêmico, Coordenadoria Pedagógica e Coordenadoria de Cursos de Formação Inicial e Continuada, conforme canais de comunicação disponíveis no Edital de ingresso, e site institucional. O horário de atendimento extraclasse docente, é estabelecido pelo responsável da unidade curricular e incluído no Plano de Ensino, sendo realizado através do AVEA e por e-mail institucional.

Está à disposição do discente um setor de biblioteca para atendimento relacionado a empréstimo, consulta, reserva de obras de estudo. Além do acervo físico, será disponibilizado ao estudante acesso ao acervo virtual, e materiais digitais organizado no ambiente virtual de aprendizagem. O Câmpus Urupema conta também com laboratório de informática que em horários agendados está disponível para as atividades de ensino do curso bem como pesquisa, comunicação, digitação de documentos, acesso ao moodle, etc.

É assegurado aos estudantes público-alvo da Educação Especial o Atendimento Educacional Especializado (AEE), que terá por objetivo identificar, elaborar e organizar recursos pedagógicos acessíveis e recursos de Tecnologia Assistiva que contribuam com a minimização das barreiras físicas, atitudinais, educacionais, comunicacionais e outras que possam interferir na plena participação nas atividades educacionais e sociais.

24. Atividade em EaD:

O curso é organizado integralmente a distância, com uma única unidade curricular de 40 horas EaD. Todas as atividades de ensino, aprendizagem e avaliação são desenvolvidas no AVEA do Moodle IFSC, conforme descrito na grade curricular. O ambiente virtual apresenta os conteúdos por meio de videoaulas, livro digital interativo, livro em PDF, sendo estes de autoria dos próprios professores e/ou materiais que já existem em repositórios de materiais didáticos para a EaD. Os mecanismos de interação estudante-professor se dão de forma síncrona utilizando webconferência e/ou assíncrona através de Fóruns, Chat, e feedback das atividades. As interações são realizadas de forma periódica, buscando resolver as dúvidas e fomentar a interação com os demais estudantes, conforme orientações da Resolução CEPE/IFSC nº 04 de 16 de março de 2017.

Para oferta do curso a instituição possui ambiente virtual de aprendizagem próprio (moodle.ifsc.edu.br), e o Câmpus Urupema possui espaço e equipamentos apropriados para



elaboração do material-didático necessário com apoio do Núcleo de Ensino a Distância (NEAD Urupema) e do CERFEAD.

O docente responsável pelo curso é da área de Enologia, possuindo experiência na área técnica e com ensino EaD, atuando com esta modalidade de ensino em outros cursos, bem como recebendo capacitações sempre que necessário.

25. Equipe multidisciplinar:

O apoio pedagógico à concepção, ao desenho educacional e à produção de materiais do curso e componente curricular é assegurado pelo Centro de Referência em Formação e EaD, quando solicitado, e/ou pelo Câmpus ofertante, com auxílio do Núcleo de Educação a Distância e da equipe pedagógica do Câmpus, conforme artigo 9º da Resolução CEPE/IFSC nº 4/2017.

25.1. Atividades de tutoria:

As atividades de tutoria a distância são realizadas pelo próprio professor do curso em cada UC. A tutoria ocorre pelo mesmo ambiente virtual de ensino e aprendizagem: Moodle IFSC, com auxílio de fóruns e tópicos de discussão, Chat, entre outras ferramentas.

25.2. Material didático institucional:

O material didático institucional é produzido na forma de livros digitais interativos ou em formato PDF, bem como é composto por outros objetos de aprendizagem (vídeos, simuladores, textos de domínio público e outros) sendo todos disponibilizado no ambiente virtual de aprendizagem: Moodle IFSC (moodle.ifsc.edu.br). A elaboração do material didático pelo professor é finalizada pela equipe de produção de material didático do IFSC em edital próprio previamente a oferta do curso.

25.3. Mecanismos de interação entre docentes, tutores e estudantes:

A interação entre docente/tutor e estudantes ocorre integralmente EaD de forma assíncrona nas ferramentas virtuais disponíveis no moodle.ifsc.edu.br (Chat, Fórum, etc) e/ou em interações síncronas em plataformas institucionais previamente agendadas por webconferência.

PARTE 3 – AUTORIZAÇÃO DA OFERTA

VII – OFERTA NO CAMPUS



26. Justificativa para oferta neste Câmpus:

A viticultura e a enologia no Brasil concentram-se na região Sul do país, onde desde o século XX, a atividade está especialmente ligada a cultura dos imigrantes italianos estabelecidos nos estados do Rio Grande do Sul, Santa Catarina e Paraná, estados que junto representam 73,29% da área cultivada com videira no Brasil. Todavia, nas últimas décadas novas regiões vinícolas emergiram no país, com destaque para estados do Sudeste e Nordeste. Segundo dados do panorama da viticultura brasileira de 2019, o Sudeste teve um incremento de 9,14% na sua área de vinhedos, quando comparado com 2018, passando de 8717 ha para 9514 ha (MELLO; MACHADO, 2020).

A produção de uva nacional, que em 2019 foi de 1.445.705 toneladas, tem praticamente dividido o seu destino entre processamento ou consumo *in natura*, sendo que para processamento foram destinadas 48,28%. Os produtos do processamento da uva são variados, como vinho, sucos de uva, filtrado doce, mistela, jeropiga, aguardente de vinho, álcool vínico, conhaque, brandy, bagaceira, vinagre, entre outros (BRASIL, 1988). Porém apesar de vasta, a indústria enológica brasileira produz com maior expressão vinhos de mesa, vinhos finos, vinho frisanete, espumante, espumante moscatel e suco de uva. Em 2019, o Rio Grande do Sul produziu 144,63 milhões de litros de vinhos de mesa, 37,61 milhões de litros de vinhos finos e 184,54 milhões de suco de uva (MELLO; MACHADO, 2020).

Durante o processamento da uva para elaboração de vinhos e demais derivados da uva e do vinho, são utilizadas práticas enológicas lícitas, por meio do emprego de processos tecnológicos, físicos, químicos ou biológicos nas diferentes fases da elaboração. Conforme Instrução Normativa Nº 49, de 1º de novembro de 2011, emitida pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento, pode-se empregar aditivos e coadjuvantes de tecnologia de fabricação no processamento da uva, desde que observada a previsão de utilização para os vinhos e derivados da uva e do vinho e de acordo com prática autorizadas, como por exemplo tratamento com antioxidante, acidificação, tratamento enzimático, clarificação, afinamento, entre outros (BRASIL, 2011).

O enólogo é o principal responsável pelas diferentes etapas do processamento a uva, porém profissionais com outras formações também atuam em indústria vinícolas, como agrônomos, técnicos e tecnólogos em alimentos, processos químicos, químicos, entre outros. Estes profissionais envolvidos em diferentes etapas do processamento da uva necessitam constantemente de atualização devido ao grande número de insumos enológicos disponíveis no mercado. Além disso, o conhecimento de novas tecnologias é fundamental para o uso racional de aditivos e coadjuvantes nesta indústria. Neste cenário o curso de formação continuada sobre



aditivos e coadjuvantes enológicos atenderá a diversos trabalhadores da indústria vinícola, como enólogos, cantineiros e outros operadores, mantendo-os atualizados e consciente do uso adequados desses produtos nas diferentes etapas de processamento.

Com característica EaD, o curso visa atender alunos e egressos do IFSC Urupema, que estão atuando profissionalmente em outras regiões e vinícolas do país, bem como outros profissionais do setor, interessados em aprimorar seus conhecimentos e manter-se atualizados sobre o tema. A proposta está alinhada ao eixo tecnológico de produção alimentícia desenvolvido Câmpus Urupema, estimulando a verticalização do ensino relacionado aos cursos de viticultura e enologia e demais bebidas alcoólicas, estando alinhado às áreas de atuação docente planejadas no PDI institucional.

Referências:

MELLO, L. M. R. de; MACHADO, C. A. E. **Vitivinicultura brasileira: panorama 2019.**

Comunicado Técnico 214. EMBRAPA, Bento Gonçalves, RS Julho, 2020. Disponível em:

<https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/1124189/1/COMUNICADO-TECNICO-214-Publica-602-versao-2020-08-14.pdf>. Acesso em 17 de nov. 2020.

BRASIL, 1988, **Lei** Nº 7.678, de 8 de novembro de 1988. Dispõe sobre a produção, circulação e comercialização do vinho e derivados da uva e do vinho, e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/1980-1988/l7678.htm#:~:text=L7678&text=Disp%C3%B5e%20sobre%20a%20produ%C3%A7%C3%A3o%2C%20circula%C3%A7%C3%A3o,Art. Acesso em 17 de nov. 2020.

BRASIL, 2011. Ministério Da Agricultura, Pecuária E Abastecimento. **Instrução Normativa** Nº 49, de 1º de Novembro de 2011. Disponível em:

http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/1980-1988/l7678.htm#:~:text=L7678&text=Disp%C3%B5e%20sobre%20a%20produ%C3%A7%C3%A3o%2C%20circula%C3%A7%C3%A3o,Art. Acesso em 17 de nov. 2020.

27. Itinerário formativo no contexto da oferta/câmpus:

O IFSC Câmpus Urupema oferta cursos nos eixos de Produção Alimentícia relacionados a indústria de bebidas, como Técnico em Viticultura e Enologia, Tecnologia em Viticultura e Enologia, Tecnologia em Alimentos, Especialização em Tecnologia de Bebidas Alcoólicas, FIC produtor de Bebidas Alcoólicas. Portanto o curso proposto se articula com o eixo Produção Alimentícia e tem o intuito de aprofundar os conhecimentos sobre aditivos e coadjuvantes enológicos a fim de atualizar e complementar os conhecimentos dos estudantes, egressos e demais profissionais relacionados a área.



28. Público-alvo na cidade/região:

Profissionais, produtores e/ou estudantes da área de Viticultura e Enologia, entre outras áreas a relacionadas à tecnologia de bebidas alcoólicas e demais interessados em aprofundar seus conhecimentos sobre aditivos e coadjuvantes enológicos.

29. Início da oferta:

2021/2

30. Frequência da oferta:

Anualmente e/ou conforme demanda.

31. Periodicidade das aulas:

A periodicidade das aulas será definida conforme calendário institucional e cronograma divulgado no edital de ingresso.

32. Local das aulas:

Os alunos matriculados participarão de estudos no ambiente virtual de ensino e aprendizagem.

33. Turno de funcionamento, turmas e número de vagas:

Semestre letivo	Turmas	Turno	Vagas	Total de Vagas
2021/2	Conforme demanda	Conforme demanda	40	40

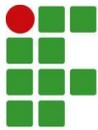
34. Pré-requisito de acesso ao curso:

Ser alfabetizado e ter idade mínima de 18 anos ou completar até a data de matrícula. A seleção será realizada por meio de sorteio público; Profissionais e estudantes de viticultura e enologia e/ou relacionado a indústria de bebidas.

35. Instalações e equipamentos:

As competências desenvolvidas pelo curso dependem de tecnologia da informação e comunicação. Para isso o Câmpus Urupema conta com o Núcleo de Ensino a Distância e Laboratório de Informática. Conforme descrição no quadro a seguir:

Laboratório de Informática		
Área total (m²): 45	Número de alunos atendidos: 24	Normas de funcionamento: POP interno e Resolução n° 8



		Colegiado do Câmpus Urupema de 22 de junho de 2017
Acesso a internet: (X)WiFi (X) Cabo ()Não	Projektor Multimídia e Tela de Projeção Fixo: (X) Sim () Não	
Iluminação: (X) Natural (X) Artificial	Ventilação: (X)Natural (X) Climatizado	
Lista de equipamentos	Quantidade (un)	Descrição
	24	Microcomputadores, com leitor e gravador de DVD e CD, mouse e teclado; 24 Monitores de vídeo LCD; 24 Cadeiras estofada; 24 Mesa para computador (800x680x750)mm.

Núcleo de Ensino à Distância		
Área total (m²): 12,3	Número de alunos atendidos: 2	Normas de Funcionamento: Resolução nº 8 Colegiado do Câmpus Urupema de 22 de junho de 2017
Acesso a internet: (X)WiFi ()Cabo ()Não	Projektor Multimídia e Tela de Projeção Fixo: () Sim (X) Não	
Iluminação: (X) Natural (X) Artificial	Ventilação: (X)Natural (X) Climatizado	
Lista de Equipamentos	Quantidade (un.)	Descrição
	7	Samsung ultrabook; Microcomputador Pessoal Tipo Ultrabook OS: Windows 8 (64bits),\r\n CPU: Intel CoreI73517U(1,90 GHz, 4 MB L3 Cache)\r\n LCD: 13.3" LED HD 16:9Anti- Reflexivo\r\n Memória Víde: Compartilhado\r\n Memória: 4GB\r\n HDD: 500 GB 8 – ATA + 24 GB i88D Express Cache\r\nODD: Não Possui\r\n Conexão Ethernet: 1 GBLAN \r\n ConexãoWireless: 802,11 sbgn + Bluetooth 4.0\r\n Cor PaineL LCD: Prata\r\n Cor PaineL Teclado: Prata.
	2	Mesa de Trabalho.
	2	Cadeiras estofadas giratórias.
	1	Câmera para Videoconferência; Estação de videoconferência; Sistema de videoconferência que contenha minimamente as seguintes características: Possuir câmera, codec, microfone, controle remoto, e TV led 40.
	1	Microfone para Videoconferência Estação de videoconferência; Sistema de videoconferência que contenha minimamente as seguintes características: Possuir câmera, codec, microfone, controle remoto, e TV led 40.
	1	Quadro branco medindo: 120x300cm (AxL), confeccionado em laminado melamínico branco brilhante, com 14mm (estrutura) e 17mm (espessura).



36. Corpo docente e técnico-administrativo necessário para funcionamento do curso:

DOCENTE		
Nome	Área	Regime de Trabalho
Carolina Pretto Panceri*	Enologia	40h D.E.

*Ou outro docente da área de enologia.

TÉCNICO ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO	
Nome	Cargo
Raquel Franciscatti dos Reis	Coordenadoria de Cursos de Formação Inicial e Continuada
Camila Koerich Espíndola	Técnico em Assuntos Educacionais
Jefferson Dutra Liczkoski	Assistente em Administração
Amanda dos Santos Santiago	Assistente de Alunos
Priscila Nunes	Pedagoga
Maria Cláudia Gazola	Psicóloga
Maria Isabel da Silva	Bibliotecária