



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA

Aprovação do curso e Autorização da oferta

**PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO – FIC DE  
PRODUÇÃO DA UVA E DO VINHO**

**DADOS DO CAMPUS PROPONENTE**

**1 Campus:** Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina – Lages

**2 Endereço/CNPJ/Telefone do campus:** Rua: Heitor Vila Lobos, 222. CNPJ: 11.402.887/0011-32;  
Telefone: (49) 3221-4200

**3 Complemento:** Bairro: São Francisco; Lages/SC, CEP: 88506-400

**4 Departamento:** Ambiente e Saúde

**5 Há parceria com outra Instituição?** Não

**6 Razão social:** Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina – Lages

**7 Esfera administrativa:** Federal

**8 Estado / Município:** Santa Catarina/ Lages

**9 Endereço / Telefone / Site:** Rua: Heitor Vila Lobos, 222. CNPJ: 11.402.887/0011-32; Telefone: (49) 3221-4200/ <http://lages.ifsc.edu.br>

**10 Responsável:** Betina Pereira de Bem

**DADOS DO RESPONSÁVEL PELO PROJETO DO CURSO**

**11 Nome do responsável pelo projeto:** Betina Pereira de Bem

**12 Contatos:** (49) 3221-4250; e-mail: [betina.bem@ifsc.edu.br](mailto:betina.bem@ifsc.edu.br)

**DADOS DO CURSO**

**13 Nome do curso:** Curso de Formação Inicial e Continuada em Produção de Uva e Vinhos

**14 Eixo tecnológico:** Recursos Naturais

**15 Forma de oferta:** Continuada

**16 Modalidade:** Presencial

**17 Carga horária total:** 60 horas

## **PERFIL DO CURSO**

### **18 Justificativa do curso:**

O presente projeto se justifica por permitir melhores condições de acesso ao trabalho e à geração de emprego e renda, assim como promover um sistema alternativo para a agricultura familiar sendo mais sustentável e proporcionando a conservação ambiental local. A modalidade de curso Formação Inicial e Continuada – FIC – mostra-se como um caminho concreto para tornar o potencial trabalhador apto a executar habilidades práticas específicas ou qualificar o trabalhador que já atua na área e que desenvolveu habilidades para o exercício profissional de maneira empírica, a partir de experiência própria, e por meio de tentativa e erro. Assim, considera-se para essa oferta, não só a solicitação da comunidade, mas também a competência da Instituição, conforme legislação abaixo.

A Lei Nº 11.892 de 29 de dezembro de 2008, que institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, criando o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina, preconiza em suas linhas gerais:

Art. 2º Os Institutos Federais são instituições de educação superior, básica e profissional, pluricurriculares e multicampi, especializados na oferta de educação profissional e tecnológica nas diferentes modalidades de ensino, com base na conjugação de conhecimentos técnicos e tecnológicos com as suas práticas pedagógicas, nos termos desta Lei.

Com relação às Finalidades e Características dos Institutos Federais, é mencionado no Art.6º:

I-ofertar educação profissional e tecnológica, em todos os seus níveis e modalidades, formando e qualificando cidadãos com vistas na atuação profissional nos diversos setores da economia, com ênfase no desenvolvimento socioeconômico local, regional e nacional;

IV- orientar sua oferta formativa em benefício da consolidação e fortalecimento dos arranjos produtivos, sociais e culturais locais, identificados com base no mapeamento das potencialidades de desenvolvimento socioeconômico e cultural no âmbito de atuação do Instituto Federal.

Ainda, com relação aos Objetivos dos Institutos Federais, no Art.7º:

II-ministrar cursos de formação inicial e continuada de trabalhadores, objetivando a capacitação, o aperfeiçoamento, a especialização e a atualização de profissionais, em todos os níveis de escolaridade, nas áreas da educação profissional e tecnológica.

A videira é a frutífera que ocupa a segunda maior área cultivada no mundo, perdendo apenas para a banana. Em uma área com cerca de 7,5 milhões de hectares distribuídos por todos os continentes, o ramo da vitivinicultura que se destaca mais é o de elaboração de vinhos finos, que utilizam variedades Europeias (*Vitis vinifera* L.) (CALIARI, 2013). Ao analisar o consumo de vinho *per capita* no Brasil, é perceptível que ainda há um mercado consumidor muito grande a ser conquistado. O consumo de vinho no país atualmente é de 1,7 litros/habitante/ano, enquanto nos maiores países consumidores, como França e Portugal estes valores chegam a 48,2 e 42,5 litros/habitante/ano, respectivamente (IBRAVIN, 2012). Porém, de acordo com estimativas do Instituto Brasileiro do Vinho (2012), o consumo de vinho *per capita* no Brasil deverá aumentar para 9 litros *per capita*/ano até 2022. Tal estimativa se deve a divulgação do volume de vendas, o que mostra que a bebida vem ganhando popularidade no país. Segundo os números divulgados, somente nos dois primeiros meses de 2010 foram vendidos 15,7 milhões de litros de vinho no país – mais que o dobro das vendas registradas no mesmo período de 2008.

A produção vitícola nos principais estados produtores do Brasil é destinada principalmente ao consumo da uva *in natura*, porém diferentemente Santa Catarina e Rio Grande do Sul destinam a maior parte de suas produções ao processamento industrial, especialmente à vinificação, seguida, em uma proporção bem menor pela fabricação de sucos e demais derivados, restando um pequeno percentual que é destinado à comercialização de uvas de mesa *in natura* (BORGHEZAN et. al., 2014).

As regiões de elevada altitude de Santa Catarina (entre 950 a 1200 metros) vem se destacando na última década, no cenário nacional e internacional, pela produção de vinhos finos de alta qualidade, com produção de castas exclusivamente *Vitis vinifera* L. Diversos estudos comprovam que as uvas cultivadas na região da serra Catarinense possuem características próprias, que diferem das uvas cultivadas em outras regiões vitícolas do Brasil (FALCÃO et. al, 2008; BRIGHENTI et al., 2013). O solo e as condições climáticas

prolongam o ciclo vegetativo da videira nesta região, favorecendo uma maior maturação das uvas e um melhor desenvolvimento de compostos de interesse. O deslocamento do ciclo produtivo da videira é estimulado pelas baixas temperaturas noturnas que retardam o início da brotação da planta e o período de maturação da uva, proporcionando a colheita em meados de abril, época onde, historicamente os índices pluviométricos são bem menores que em fevereiro e março - meses onde ocorre a vindima em outras regiões tradicionalmente produtoras, como a serra gaúcha (ROSIER, 2003).

O planalto Sul Catarinense apresenta características particulares, que associadas a um manejo correto, levam a características físico-químicas adequadas da uva no momento da colheita com potencial para a produção de vinhos finos de alta qualidade na região (MALINOVSKI, et al., 2012). Diante disso, a vitivinicultura surge como uma alternativa de produção para a pequena e média propriedade, desde a produção da uva a campo até a obtenção de um produto final com valor agregado de alta qualidade.

Muitos produtores da região tem o interesse de diversificar sua produção agrícola, mas não possuem o conhecimento técnico sobre a vitivinicultura de elevada altitude em Santa Catarina. Outros ainda trabalham na área, porém não conhecem as técnicas mais recentes utilizadas para vinificação, bem como adoção de boas práticas durante o processo produtivo e a higiene do local de trabalho, dos equipamentos e utensílios, a qual merece atenção especial e deve ser rigorosamente observada para se ter um produto de qualidade. A frequente falta de assistência técnica nas propriedades rurais dificulta o interesse e o trabalho do produtor no campo inviabilizando, na maioria das vezes, a produção.

O curso FIC de produção da uva e do vinho visa alavancar a vitivinicultura na região serrana de Santa Catarina, através da produção de uva e/ou vinho de alta qualidade, aproveitando os benefícios do *terroir* local. Abordará aspectos fundamentais do manejo do vinhedo, buscando uma produção ecologicamente viável, com maior proteção ao ambiente e aos trabalhadores rurais. Aproximará a realidade da cultura do vinho, mostrando seus benefícios, potenciais e impactos positivos na comunidade local.

## **19 Objetivos do curso:**

### **19.1. Objetivo Geral**

- Desenvolver habilidades voltadas para o manejo do vinhedo, produção da uva e do vinho em pequena escala e com alta qualidade; difusão da cultura do vinho.

### **19.2. Objetivos Específicos**

- Fornecer conhecimento técnico para produção de uvas, através de sistemas de sustentação, manejo e índices de colheita adequados para obtenção de um produto de alta qualidade, sem prejudicar o ecossistema local;
- Propiciar o contato das pessoas com a cultura do vinho, principais locais produtores do mundo, questões mercadológicas, benefícios para saúde humana, importância social e econômica da vitivinicultura;
- Esclarecer as técnicas de produção de vinhos tintos, brancos e espumantes;
- Fornecer uma nova opção de atividade rural ou caseira.

## **PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO**

### **20 Competências gerais:**

- Conduzir um vinhedo de uvas finas (*Vitis vinifera*) através de técnicas de manejo adequadas à qualidade da uva e ao meio ambiente;
- Atuar no processo de vinificação em pequena escala de vinhos tintos e brancos;
- Conhecer técnicas de degustação e harmonização de vinhos;
- Ser um difusor da cultura do vinho, através da convivência responsável com a bebida alcoólica.

### **21 Áreas de atuação do egresso:**

O egresso do curso é capaz de atuar na produção e comercialização da uva e do vinho no meio rural e urbano, aplicando técnicas que minimizem os impactos ambientais e difundindo a vitivinicultura como uma nova opção de atividade na região serrana de Santa Catarina. O profissional será capaz de trabalhar tanto no campo - na produção das uvas e elaboração do vinho, quanto no meio urbano - atuando diretamente no seguimento da comercialização do vinho ao consumidor final (em restaurantes, supermercados, lojas especializadas e afins).

## **ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO**

## 22 Matriz curricular:

A matriz curricular do curso FIC Produção da Uva e do Vinho apresenta três Unidades Curriculares, divididas em dois grandes eixos – Viticultura e Enologia – conforme tabela apresentada.

ÁREA	UNIDADE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA	Nº DE ENCONTROS
Viticultura	Vitivinicultura	30	10 (3h)
Viticultura	Fitossanidade	9	3 (3h)
Enologia	Vinhos - técnicas de degustação e harmonização	21	7 (3h)
	<b>TOTAL</b>	<b>60</b>	<b>20</b>

## 23 Componentes curriculares:

<b>UNIDADE CURRICULAR:</b> Vitivinicultura
<b>COMPETÊNCIAS:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Conhecer as técnicas de manejo de um vinhedo de uvas finas (<i>Vitis vinifera</i> L.)</li><li>• Planejar, propor, implantar e avaliar projetos na área da vitivinicultura</li></ul>
<b>HABILIDADES:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Conhecer os principais países produtores de uvas viníferas e suas peculiaridades de manejo;</li><li>• Identificar os sistemas de sustentação da videira;</li><li>• Promover a conscientização de formas ecologicamente corretas de produção de uvas e vinhos;</li><li>• Conhecer o processo produtivo desde a produção da uva até a elaboração do vinho;</li><li>• Empregar técnicas e métodos no planejamento, cultivo e manejo da videira e da produção de vinhos.</li></ul>
<b>CONHECIMENTOS:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Produção de uva e vinho no mundo, Brasil e Santa Catarina;</li><li>• Conceito das principais técnicas de manejo do vinhedo (poda, desbrota, desrame, desfolha);</li><li>• Sistemas de sustentação da videira: latada, ypsilon, espaldeira, Geneva Double Curtin, outros sistemas;</li><li>• Principais variedades e porta enxertos de videira;</li><li>• Tipos de propagação da videira, instalação do vinhedo;</li><li>• Maturação e ponto de colheita das uvas;</li><li>• Técnicas de vinificação, processo da elaboração do vinho, fermentações, amadurecimento e comercialização.</li></ul>
<b>ATITUDES:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Responsabilidade ambiental;</li><li>• Assiduidade e pontualidade nas aulas;</li><li>• Contribuição nas aulas com interesse e empenho;</li><li>• Demonstração de iniciativa;</li><li>• Cumprimento das tarefas solicitadas, com respeito aos prazos;</li><li>• Trabalho em equipe.</li></ul>
<b>CARGA HORÁRIA:</b> 30 h.
GIOVANNINI, E.; MANFROI, V.; <b>Viticultura e enologia: Elaboração dos grandes vinhos nos terroirs brasileiros.</b> Bento Gonçalves: IFRS, 2009. 344p. SOUSA, J. S. I. <b>Viticultura brasileira: principais variedades e suas características.</b> Piracicaba: FEALQ, 2002. 368p. SOUZA, J.S.I. <b>Uvas para o Brasil.</b> 2. ed. São Paulo: Melhoramentos, 1996. 449p. SOARES, J.M.; LEO, P.C.S. <b>A vitivinicultura no semiárido Brasileiro.</b> – Brasília, DF : Embrapa Informação Tecnológica ; Petrolina :Embrapa Semi-Árido, 2009. 756 p.

<b>UNIDADE CURRICULAR:</b> Fitossanidade
<b>COMPETÊNCIAS:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Atuar no cultivo da videira através de técnicas fitossanitárias viáveis, seguindo princípios ecologicamente corretos, com equilíbrio econômico e social.</li> </ul>
<b>HABILIDADES:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conhecer os principais insetos-pragas, doenças e distúrbios fisiológicos da videira;</li> <li>• Determinar medidas de controle fitossanitário;</li> <li>• Conhecer técnicas que reduzem o uso de agroquímicos no vinhedo;</li> <li>• Conhecer o Manejo Integrado de Pragas e Doenças e métodos alternativos de controle.</li> </ul>
<b>CONHECIMENTOS:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conceitos de pragas, doenças e desordens fisiológicas da videira;</li> <li>• Doenças causadas por fungos, bactérias e vírus, ciclo das relações patógeno-hospedeiro;</li> <li>• Nível de Dano Econômico (NDE);</li> <li>• Métodos de controle de pragas e doenças (controle biológico, cultural e genético);</li> <li>• Controle de pragas e doenças fúngicas da videira;</li> <li>• Nematóides e controle;</li> <li>• Controle orgânico de pragas e doenças;</li> <li>• Tecnologia de aplicação de agroquímicos.</li> </ul>
<b>ATITUDES:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Responsabilidade ambiental;</li> <li>• Assiduidade e pontualidade nas aulas;</li> <li>• Contribuição nas aulas com interesse e empenho;</li> <li>• Demonstração de iniciativa;</li> <li>• Cumprimento das tarefas solicitadas, com respeito aos prazos;</li> <li>• Trabalho em equipe.</li> </ul>
<b>CARGA HORÁRIA:</b> 9 h.
KIMATI, H.; AMORIM, L.; REZENDE, J. A. M.; BERGAMIN FILHO, A.; CAMARGO, L. E. A. <b>Manual de Fitopatologia: doenças das plantas cultivadas.</b> Volume 2. 4. ed. São Paulo: Editora Agronômica Ceres. 2005. 686p. GALLO, D.; NAKANO, O.; SILVEIRA NETO, S. et al. <b>Entomologia Agrícola.</b> Piracicaba: Editora Fealq, 2002. 920p. GIOVANNINI, E. <b>Manual de Viticultura.</b> Porto Alegre: Editora Bookman, 2014. 253p.

<b>UNIDADE CURRICULAR:</b> Vinhos - técnicas de degustação e harmonização
<b>COMPETÊNCIAS:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conhecer os diferentes tipos de vinhos e seus processos de elaboração, além de, como comercializar, servir, degustar e harmonizar a bebida com a comida.</li> </ul>
<b>HABILIDADES:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conhecer os diferentes <i>terroirs</i> do velho e novo mundo e as características peculiares dos vinhos reconhecidos mundialmente;</li> <li>• Aplicar técnicas de serviço, harmonização e degustação de vinhos.</li> <li>• Conhecer e executar técnicas para a elaboração de vinhos tintos e brancos em pequena escala.</li> </ul>
<b>CONHECIMENTOS:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Técnicas de degustação de vinhos, fichas de avaliação padronizados pela Organização Internacional do Vinho (OIV);</li> <li>• Apuração dos sentidos para avaliação de vinhos: visual, olfativa e gustativa;</li> <li>• Harmonização - enogastronomia;</li> <li>• Utilização de taças adequadas para cada tipo de vinho;</li> <li>• Diferentes regiões produtoras de vinho do mundo e principais rótulos;</li> <li>• Processos de produção de vinhos tintos, brancos e espumantes.</li> </ul>
<b>ATITUDES:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Responsabilidade ambiental;</li> <li>• Assiduidade e pontualidade nas aulas;</li> <li>• Contribuição nas aulas com interesse e empenho;</li> </ul>

- Demonstração de iniciativa;
- Cumprimento das tarefas solicitadas, com respeito aos prazos;
- Trabalho em equipe.

**CARGA HORÁRIA:** 21 h.

AQUARONE, E. et al. **Biotecnologia Industrial – Biotecnologia na Produção de Alimentos**. Vol. 4, 1ª ed., Edgard Blucher, 523p. 2001.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **Métodos físico-químicos para análise de alimentos**. Coordenadores ZENBON, O.; PASCUET, N.S.; TIGLEA, P. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 1020p., 2008.

MALNIC, E.; PONTILLO, O. **Um Só Vinho da Entrada à Sobremesa**. São Paulo: Larousse, 2008.

NOVAKOSI, D.; FREIRE, R. **Enogastronomia: a arte de harmonizar cardápios e vinhos**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2005.

PHILLIPS, ROD. **Uma Breve História do Vinho**. Rio de Janeiro: Editora Record, 2003.

RIZZON, L.A. **Metodologia para análise do vinho**. Embrapa, 1ª ed., 120p. 2010.

## METODOLOGIA E AVALIAÇÃO

### 24 Avaliação do processo de ensino e aprendizagem:

O processo de avaliação da aprendizagem é parte integrante do processo de ensino. A avaliação do processo ensino e aprendizagem será realizada de forma contínua e em cada unidade curricular. Ao estudante será assegurado o direito de ser avaliado individualmente pelo menos duas vezes para cada unidade curricular. O docente poderá lançar mão de diversos instrumentos avaliativos como: exame escrito, apresentação de trabalhos, exame oral, relatório de atividades práticas, atitudes, entre outros que julgar necessário, para uma melhor tomada de decisão.

Os critérios de avaliação preestabelecidos serão compartilhados entre as partes envolvidas no processo, sendo claramente expostos aos estudantes: o que garante transparência e honestidade à prática avaliativa. Estes critérios permitirão a percepção dos avanços e das dificuldades dos estudantes na construção das competências, além de servirem de referência para o estudante avaliar sua trajetória ao longo da unidade curricular.

O conceito final da unidade curricular se dará da seguinte maneira:

**Conceito Aprovado** – Quando se destacar em termos de conhecimentos, habilidades e atitudes e a média final será igual ou maior que 60% (6,0);

**Conceito Reprovado** – Quando não atender ao mínimo em termos de conhecimentos, habilidades e atitudes, o que significa que a média final será menor que 60% (6,0).

Para efeito de recuperação de cada unidade curricular, o estudante terá direito a um instrumento de reavaliação por unidade curricular na qual será atribuído notas. Sendo que a frequência mínima de 75% é obrigatória à reavaliação do estudante que obtiver conceito abaixo do esperado.

A avaliação final do módulo será feita em reunião específica, com a presença de todos os professores que trabalharam nas unidades curriculares que compõem o módulo, devendo o resultado ser expresso, individualmente, da seguinte forma: o estudante será considerado APTO no curso “FIC em Produção da Uva e do Vinho” se obtiver nota maior ou igual a 6,0 e frequência superior a 75% em todas as unidades curriculares.

### 25 Metodologia:

A Proposta Pedagógica do Curso FIC em Produção da Uva e do Vinho tem por objetivo a construção de uma aprendizagem associada às realidades locais, situando o estudante nas questões ambientais, sociais e econômicas vividas pela população rural e urbana da região. Ela visa a inter-relação do ensino com a pesquisa e a extensão em cada unidade curricular oferecida. É uma formação que prepara os estudantes para atuarem no manejo de vinhedos e produção de vinhos se tornando difusores da vitivinicultura com base no desenvolvimento sustentável, capacitando profissionais com formação ecológica, agrônômica, gerencial e humana.

As unidades curriculares foram organizadas em dois eixos temáticos a partir de áreas do conhecimento que têm como finalidade estruturar o processo ensino-aprendizagem respeitando os diversos meios de apropriação, contextualização e produção de saberes, além de envolver a formação para pesquisa científica e para extensão.

Estes eixos são:

- Viticultura
- Enologia

O desenvolvimento pedagógico do curso foi estruturado em três módulos indissociáveis prevendo a presença dos dois eixos temáticos em cada um, possibilitando o aproveitamento contínuo e articulado dos estudos.

A metodologia que permeia as unidades curriculares do curso é pautada na premissa da interdisciplinaridade, o que fica evidenciado nas relações que são estabelecidas entre as diversas unidades curriculares. Por exemplo, por meio das atividades desenvolvidas em laboratório, os alunos demonstrarão e aplicarão suas habilidades, ou seja, vivenciarão situações do cotidiano, agregando o conhecimento das unidades curriculares envolvidas.

De uma forma genérica, a metodologia adotada pelos docentes inclui atividades como:

- a) Ensino teórico: Aulas expositivas dialogadas, nas quais as bases tecnológicas podem ser abordadas em nível básico, avançado ou aprofundado, consoante à natureza do tema ou localização curricular. Elas poderão utilizar equipamento de apoio audiovisual e poderão ocorrer a partir da discussão em grupo. É possível incluir trabalhos complementares.
- b) Ensino prático: desenvolvimento de atividades que aproximem o aluno da realidade agrícola e comercial nacional e regional e do entendimento da produção de uvas para elaboração de vinhos finos, propiciando oportunidades para que os estudantes apliquem métodos e técnicas construídas durante o curso e desenvolvam capacidade de reflexão-crítica sobre a realidade em que estão inseridos.

## ESTRUTURA NECESSÁRIA PARA FUNCIONAMENTO DO CURSO

### 26 Instalação e ambientes físicos / Equipamentos, utensílios e materiais necessários para o pleno funcionamento do curso:

Infraestrutura e Recursos Materiais	Quantidade
Sala de aula com projetor multimídia	01
Laboratório de Tecnologia de Alimentos para práticas na elaboração do vinho	01
Estufa agrícola para práticas de propagação de plantas	01
Secretaria	01
Biblioteca	01

### 27 Corpo docente necessário para funcionamento do curso (área de atuação e carga horária):

Docentes Envolvidos	Número de Docentes	Carga horária
Agricultura/Agrônomo	01	39
Tec. de Alimentos/ Farmacêutico-Bioquímico	01	21
<b>Total</b>	<b>01</b>	<b>60</b>

## Parte 3 (autorização da oferta)

### 28 Justificativa para oferta neste Campus:

O Estado de Santa Catarina é um dos maiores produtores de frutas de clima temperado, tendo sua maior produção na maçã. Porém outras fruteiras estão tomando um peso mais significativo dentro desta produção como uva, pera, nêspera, mirtilo e kiwi. Com relação a uva, o estado de Santa Catarina vem avançando significativamente na área de produção de vinho finos de altitude, onde a uva é cultivada em poucas áreas do estado e a exploração da cultura pode ser uma alternativa para o uso e difusão da estrutura de produção destas frutas e a expansão do comércio a nível nacional e internacional.

O acesso a informação técnica poderá reduzir o problema de falta de conhecimento dos parâmetros fitossanitários e na redução dos custos de produção de uvas finas, bem como uma alternativa financeira aos pequenos e médios produtores que já detêm tecnologias para o cultivo de outras fruteiras na região Serrana de Santa Catarina. A vitivinicultura surge como uma nova opção de produção e juntamente com a consolidação de uma cultura com alto valor agregado na região, poderá ocorrer a diferenciação de renda do

pequeno e médio produtor, a expansão das áreas de plantio e conseqüentemente a redução na importação do produto. Além disso, a mão de obra que trabalha nos centros urbanos da região, diretamente ligada ao segmento do vinho poderá adquirir conhecimento para difundir corretamente as técnicas de produção, degustação e harmonização do vinho. Neste contexto, a vitivinicultura surge como uma nova alternativa de produção para os agricultores da região viabilizarem a produção de uvas e vinhos de qualidade na pequena propriedade, sendo uma atividade economicamente viável, socialmente justa e ambientalmente correta.

### **29 Itinerário formativo no contexto da oferta/campus:**

De acordo com a Lei nº 11.892, de 29 de Dezembro de 2008, que institui a Rede Federal de Educação, Ciência e Tecnologia, é um dos objetivos dos Institutos Federais ministrar cursos de formação inicial e continuada de trabalhadores, objetivando a capacitação, o aperfeiçoamento, a especialização e a atualização de profissionais, em todos os níveis de escolaridade, nas áreas da educação profissional e tecnológica.

A oferta do curso de Formação Continuada em Produção da Uva e do Vinho no IFSC, Campus Lages, visa ampliar a gama de cursos da área de Ambiente e Saúde, aproveitando a diversidade de profissionais que atuam na instituição e com a finalidade de conduzir o aluno a uma formação de um conhecimento técnico sobre a vitivinicultura, bem como, atender as atuais demandas da região nesta área.

Além disso, em muitos casos, os cursos FIC proporcionam a investida inicial do aluno no IFSC, permitindo aos alunos buscarem outras qualificações FIC ou atingir uma qualificação mais completa, como por exemplo, nos cursos técnicos em Agroecologia e Agronegócio já oferecidos pelo Campus Lages.

### **30 Frequência da oferta:**

Semestral ou de acordo com a demanda.

### **31 Periodicidade das aulas:**

As aulas acontecerão semanalmente (2 encontros semanais que serão definidos de acordo com a demanda e disponibilidade de carga horária docente).

### **32 Local das aulas:**

IFSC Campus Lages.

### **33 Turno de funcionamento, turmas e número de vagas:**

<b>Semestre Letivo</b>	<b>Turno</b>	<b>Turmas</b>	<b>Vagas</b>	<b>Total de Vagas</b>
2015/2	Matutino	1	30	30

### **34 Público-alvo na cidade/região:**

O curso FIC Produção da Uva e do Vinho é voltado para agricultores que desejam ampliar suas opções de cultivo na média e pequena propriedade da região ou aperfeiçoar o conhecimento de técnicas de produção, obtendo um produto final de alta qualidade com valor agregado. Pessoas que desejam conhecer de forma aprofundada a cultura do vinho por interesse pessoal ou para qualificação de serviços prestados a comunidade urbana. Neste contexto, o curso é destinado a agricultores, filhos de agricultores, garçons, *sommeliers*, vendedores de vinhos e comunidade em geral interessada em adquirir conhecimento técnico sobre a vitivinicultura.

### **35 Pré-requisito de acesso ao curso:**

- Idade mínima de 18 anos ou completar até a data da matrícula;
- Ensino fundamental completo.

### **36 Forma de ingresso:**

Sorteio público.

### **37 Caso a opção escolhida seja análise socioeconômico, deseja acrescentar alguma questão específica ao questionário de análise socioeconômico?**

Obs.: Acrescentar no máximo 2 questões que serão analisadas juntamente com o Departamento de Ingresso da Pró-Reitoria de Ensino.

### 38 Corpo docente que irá atuar no curso:

Docente*	Área	CH Destinada	Titulação
Betina Pereira de Bem	Ambiente e Saúde	39	Mestre
Ana Paula de Lima Veeck	Ambiente e Saúde	21	Doutora

\* Ou outro professor habilitado com carga horária disponível.

### 39 Referências bibliográficas

BRIGHENTI, A. et al. Caracterização fenológica e exigência térmica de diferentes variedades de uvas viníferas em São Joaquim, Santa Catarina – Brasil. **Ciência Rural, Santa Maria**, v.43, n.7, p.1162-1167, 2013.

BORGHEZAN, M., et al. Phenology and Vegetative Growth in a New Production Region of Grapevines: Case Study in São Joaquim, Santa Catarina, Southern Brazil. **Open Journal of Ecology**, 4, 321-335. 2014.

CALIARI, V. Uva e Vinho. Produção e mercado mundiais. IN: **Síntese Anual da Agricultura de Santa Catarina 2012-2013**. Epagri/Cepa. Disponível em:  
<[http://cepa.epagri.sc.gov.br/Publicacoes/Sintese\\_2013/sintese-2013.pdf](http://cepa.epagri.sc.gov.br/Publicacoes/Sintese_2013/sintese-2013.pdf)> Acesso em: 24 abril 2015.

FALCÃO, L.D.; CHAVES, E.S.; BURIN, V.M.; FALCÃO, A.P.; GRIS, E.F.; BONIN, V.; BORDIGNON-LUIZ, M.T. Maturity of Cabernet Sauvignon berries from grapevines grown with two different training systems in a new grape growing region in Brazil. **Ciencia e Investigacion Agraria**, v.35, p.271-282, 2008

IBRAVIN. Instituto Brasileiro do Vinho. **Perspectivas e Produção de vinho no Brasil**. Disponível em:  
<<http://www.ibravin.org.br/>>. Acesso em: 10 abril 2015.

LEI Nº 11.892. **Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências**. 29 de dezembro de 2008.

MALINOVSKI, L. I. et al. Highlands of Santa Catarina/Brazil: a region with high potential for wine production. **Acta Hort**. 931, ISHS 2012.

ROSIER, J. P. Novas regiões: vinhos de altitude no sul do Brasil. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE VITICULTURA E ENOLOGIA, 10.; SEMINÁRIO CYTED: INFLUÊNCIA DA TECNOLOGIA VITÍCOLA E VINÍCOLA NA COR DOS VINHOS, 2003, Bento Gonçalves. **Anais...** Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, p. 137-140. Documentos 40, 2003.