

RESOLUÇÃO CEPE/IFSC Nº 140, DE 13 DE DEZEMBRO DE 2018.

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 11.892/2008, 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 Nº 18/2013/CONSUP, pela competência delegada ao CEPE pelo Conselho Superior através da RESOLUÇÃO Nº 17/2012/CONSUP, e de acordo com as atribuições do CEPE previstas no artigo 12 do Regimento Geral do Instituto Federal de Santa Catarina RESOLUÇÃO Nº 54/2010/CS;

Considerando a apreciação pelo Colegiado de Ensino, Pesquisa e Extensão – CEPE na Reunião Ordinária do dia 22 de novembro de 2018;

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.	Canoinhas	Formação Continuada	Presencial	Criação	Formação Continuada em Elaboração e Degustação de Vinhos e Espumantes	40 h	20	20	Noturno

Florianópolis, 13 de dezembro de 2018.

LUIZ OTÁVIO CABRAL
Presidente do CEPE do IFSC

(Autorizado conforme despacho no documento nº 23292.029826/2018-32)



Formulário de Aprovação de Curso e Autorização da Oferta

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO **Formação Inicial e Continuada em Elaboração e Degustação** **de Vinhos e Espumantes**

Parte 1 (solicitante)

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:

Canoinhas

2. Endereço/CNPJ/Telefone do câmpus:

Avenida dos Expedicionários, Bairro Campo da Água Verde, nº 2150, Canoinhas Santa Catarina,
CEP: 89460-000

CNPJ: 11402887/0012-13

Telefone do campus: (47) 3627-4500

2.1. Complemento:

3. Departamento:

Departamento de Ensino, Pesquisa e Extensão – DEPE.

III – DADOS DO RESPONSÁVEL PELO PROJETO DO CURSO

4. Nome do responsável pelo projeto:

Douglas André Würz

5. Contatos:

douglas.wurz@ifsc.edu.br

Parte 2 (PPC – aprovação do curso)

IV – DADOS DO CURSO

6. Nome do curso:

Formação Continuada em Elaboração e Degustação de Vinhos e Espumantes

7. Eixo tecnológico:

Recursos Naturais

8. Modalidade:
Presencial

9. Carga horária total do curso:
40 horas

10. Regime de Matrícula:
Matrícula seriada (matrícula por bloco de UC em cada semestre letivo), conforme RDP.

11. Forma de Ingresso:
O ingresso será realizado por sorteio público, com data a ser definido no edital de ingresso do IFSC.

12. Objetivos do curso:
O curso tem como objetivo capacitar produtores rurais sobre a elaboração de vinhos e espumantes, além de capacitar profissionais da área da gastronomia e bebidas, e comunidade interna e externa ao IFSC que tenham interesse no mundo dos vinhos, difundido no planalto Norte Catarinense a cultura da uva e do vinho, aliando os prazeres de uma bebida milenar com os benefícios que o vinho promove a saúde humana.

13. Competências gerais do egresso:
O egresso terá condições de atuar no processo de vinificação em pequena escala de vinhos tintos, brancos e espumantes, além de conhecer técnicas de análise sensorial de vinhos e espumantes. Ressalta-se como competência ser um difusor da cultura do vinho, através da convivência responsável com a bebida alcoólica. O egresso também terá condições de servir corretamente os vinhos, além de apresentar conhecimentos básicos inerentes ao armazenamento de vinhos e espumantes, taças adequadas, identificar defeitos dos vinhos, identificar e diferenciar diferentes estilos de vinhos, temperatura adequada de serviço, e noções gerais relacionadas a harmonização entre o vinho e o alimento.

14. Áreas/campo de atuação do egresso:
O egresso do curso poderá aplicar os conhecimentos adquiridos diretamente na sua propriedade e/ou comunidade. Além de servir como uma complementação curricular, o que no caso de técnicos em agroecologia e alimentos no Curso Superior de Tecnologia de Alimentos, aumenta as possibilidades de atuação no mercado formal de trabalho.

V – ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

15. Matriz curricular:

Componente Curricular	CH Total
Elaboração de Vinhos e Espumantes	20
Análise Sensorial de Vinhos e Espumantes	20
Carga Horária Total	40

16. Certificações Intermediárias: Não se aplica.

17. Atividade em EaD: Não se aplica.

18. Componentes curriculares:

Unidade Curricular: Elaboração de Vinhos e Espumantes	CH*: 20
Objetivos → Adotar medidas de higienização do local de vinificação; → Compreender a realização de análises químicas básicas do mosto da uva para vinificação; → Identificar índices adequados de maturação da uva para elaboração de vinhos e espumantes; → Compreender as etapas da elaboração de vinho Branco; → Compreender as etapas da elaboração de vinho Rosé; → Compreender as etapas da elaboração de Vinho Tinto; → Compreender as etapas da elaboração de Espumantes;	
Conteúdos → Higienização do local de vinificação; → Análise Química do Mosto da uva; → Índices de maturação de uvas para elaboração de vinhos e espumantes; → Elaboração de Vinho Branco; → Elaboração de Vinho Rosé; → Elaboração de Vinho Tinto; → Elaboração de Espumantes; → Fermentação Alcoólica e Malolática de Vinhos Brancos e Tintos; → Amadurecimento e Envelhecimento dos vinhos Brancos e Tintos;	
Metodologia de Abordagem: Aulas expositivas, dialogadas, com práticas da elaboração do vinho ao longo do curso. Será realizada, com auxílio dos discentes, durante o decorrer do curso, o processo de elaboração de vinho tinto, com possibilidade dos discentes acompanharem todas as etapas da elaboração de vinhos, desde análise do mosto da uva até o envase, compreendendo de forma teórica e prática, todo o processo de elaboração de vinhos. Além disso, será realizada uma visita técnica a uma Vinícola, com objetivo dos participantes agregarem mais conhecimento aos conteúdos abordados.	
Bibliografia Básica: GUERRA, C. C. et al. Conhecendo o essencial sobre uvas e vinhos . Bento Gonçalves: EMBRAPA, 2009. Disponível em: < https://www.agencia.cnptia.embrapa.br/Repositorio/Doc48_000fr0xs4b002wyiv80084ar1ty8ck45.pdf > Acesso em: 05 abr. 2018. RIZZON, L. A.; DALL'AGNOL, I. Vinho branco . Brasília: EMBRAPA, 2009.	
Bibliografia Complementar: INSTITUTO BRASILEIRO DO VINHO – IBRAVIN. Nem tudo que fermenta é vinho . Bento Gonçalves: IBRAVIN, [201-?]. Disponível em: < http://www.ibravin.org.br/downloads/1377636234.pdf > Acesso em: 06 abr. 2018. RIZZON, L. A.; MENEGUZZO, J.; GASPARIN, A. M. Elaboração do Vinho Moscatel Espumante . Bento Gonçalves: EMBRAPA, 2005. Disponível em: < https://www.agencia.cnptia.embrapa.br/Repositorio/Doc51_000fqzjcmr02wyiv80084ar15etiym1.pdf > Acesso em: 06 abr. 2018.	

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

Unidade Curricular: Análise Sensorial de Vinhos e Espumantes	CH*: 20
Objetivos	

- Compreender as etapas envolvidas na análise sensorial de vinhos e espumantes;
- Compreender aspectos relacionados a análise visual de vinhos e espumantes;
- Compreender aspectos relacionados a análise olfativa de vinhos e espumantes;
- Compreender aspectos relacionados a análise gustativa de vinhos e espumantes;
- Identificar defeitos encontrados nos vinhos;

Conteúdos

- Etapas da análise sensorial de vinhos e espumantes;
- Análise Visual de Vinhos e Espumantes;
- Análise Olfativa de Vinhos e Espumantes;
- Análise Gustativa de Vinhos e Espumantes;
- Principais defeitos dos vinhos.

Metodologia de Abordagem:

Aulas expositivas, dialogadas e com estudos de caso. Serão servidos diferentes estilos de vinhos e espumantes para que os discentes, através de uma degustação guiada pelo docente tenha a capacidade de identificar as características do vinho através da sua coloração, aromas e gostos, identificando possíveis defeitos e qualidades de vinhos e espumantes.

Bibliografia Básica:

CHAVES, J. B. P. **Métodos de diferença em avaliação sensorial de alimentos e bebidas**. 3. ed. Viçosa: UFV, 2013.

LEONARDI, M. R. **Como e Por que degustar vinhos**. Florianópolis: Edição do Autor, 2016. Disponível em: <<http://missaosommelier.com.br/servicos/e-book-gratis/>> Acesso em: 05 abr. 2018.

Bibliografia Complementar:

GUERRA, C. C. et al. Conhecendo o Essencial sobre uvas e vinhos. Bento Gonçalves: EMBRAPA, 2009. Disponível em: <https://www.agencia.cnptia.embrapa.br/Repositorio/Doc48_000fr0xs4b002wyiv80084arltly8ck45.pdf> Acesso em: 05 abr. 2018.

RIZZON, L. A.; DALL'AGNOL, I. Vinho branco. Brasília: EMBRAPA, 2009.

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

VI – METODOLOGIA E AVALIAÇÃO

19. Avaliação da aprendizagem:

As avaliações serão realizadas de forma contínua durante todo o transcorrer do curso, sendo que as avaliações consistirão de observações dos alunos pelo professor em suas atividades, verificações teóricas, seminários e a atividades práticas. Durante o período do curso será realizado a recuperação de notas, caso seja necessário. Será obrigatória a frequência às atividades ficando nela reprovado o aluno que não comparecer, no mínimo, a 75% (setenta e cinco por cento) em cada unidade curricular. O resultado da avaliação final será registrado por valores inteiros de 0 (zero) a 10 (dez), sendo que o resultado mínimo para aprovação no componente curricular é 6 (seis) e a decisão do resultado final, pelo professor, dependerá da análise do conjunto de avaliações, e suas ponderações

21. Atendimento ao Discente:

O professor disponibilizara duas horas semanais de atendimento presencial ao discente e para a recuperação das notas insatisfatórias.

21. Metodologia:

As aulas teóricas em sala serão expositivas e dialogadas, com auxílio de recursos

audiovisuais, contemplando exemplos teóricos comparados com exemplos práticos da rotina dos participantes.

As aulas práticas ou visitas técnicas serão desenvolvidas no laboratório de análise de Alimentos do IFSC, Câmpus Canoinhas, ou em propriedades rurais. Ressalta-se que no campo experimental e nas propriedades rurais serão desenvolvidas pesquisas relacionadas aos temas abordados na ementa curricular deste curso, promovendo assim a troca de experiências entre os alunos e os produtores rurais. As aulas e as visitas técnicas serão realizadas objetivando a interdisciplinariedade, para uma formação mais ampla do aluno.

O coordenador/docente do curso disponibilizará uma apostila didática, contendo todos os conteúdos abordados em sala de aula. Para melhor compreensão dos conteúdos ministrados, serão realizadas aulas práticas, com a elaboração do vinho pelos discentes. Para melhor compreensão dos conteúdos ministradas na Análise Sensorial de Vinhos e Espumantes, serão realizadas aulas práticas, com degustações guiadas, objetivando a melhor compreensão dos aspectos relacionados a cor, aroma e gosto do vinho.

Parte 3 (autorização da oferta)

VII – OFERTA NO CAMPUS

22. Justificativa para oferta neste Câmpus:

O Câmpus Canoinhas está inserido numa região em que a agricultura possui importante participação na economia e geração de renda. No entanto, o setor produtivo, principalmente caracterizado pelos pequenos agricultores familiares, não recebem assessoria técnica de forma efetiva, podendo a elaboração de vinhos ser uma importante fonte geradora de renda. Ressalta-se que no ano de 2018 entrou em vigor a Lei 12.959, aprovado no ano de 2014, que regulamenta a elaboração e comercialização do vinho colonial, sendo portanto, um incentivo para produção de uva e vinho na agricultura familiar. Além disso, o consumo regular e moderado de vinho apresenta uma série de benefícios a saúde humana, sendo portanto, a oferta desse curso, uma forma de difusão da cultura do vinho, orientando os interessados sobre o consumo moderado, e todos os benefícios do vinho para a saúde humana. A UGT Planalto Norte Catarinense abrange 13 municípios, destacando-se o crescimento da fruticultura nos últimos anos. De acordo com dados da EPAGRI, no relatório da Fruticultura de Santa Catarina (2013), o cultivo da videira destaca-se, englobando o maior número de produtores (106), destacando-se o município de Canoinhas com 26 produtores, sendo composta basicamente por pequenos produtores. E a capacitação Curso de Formação Inicial e Continuada em Produção de Uva e Vinhos ajudará os pequenos produtores a capacitarem-se e melhorarem seu sistema produtivo, agregando valor a sua produção. Ressalta-se também que o Curso de Formação Inicial e Continuada em Elaboração e Degustação de Vinhos, que engloba módulos de elaboração de vinhos e análise sensorial de vinhos, possui quatro públicos-alvo: (a) pequenos produtores que serão capacitados sobre a elaboração de vinhos, podendo agregar valor na sua propriedade; (b) público da área urbana interessada na elaboração de vinhos, podendo assim, capacitar-se para a compra da uva e posteriormente elaborar seu próprio vinho, além da capacitação sobre técnicas de degustação de vinhos; (c) profissionais e estudantes da área de alimentos e bebidas, que através deste curso terão a oportunidade de realizar uma capacitação sobre vinhos; e (d) comunidade interna e externo do IFSC Canoinhas, que é consumidor e apreciador de vinhos e espumantes, e tem nesse curso a oportunidade de ampliar seus conhecimentos.

Nos últimos anos o mercado brasileiro de vinhos tem registrado uma evolução não apenas na produção de vinho, como também com um aquecimento do consumo de vinhos no mercado interno. Apesar de o consumo per capita ainda ser muito baixo, em torno de 2 litros/ano, ano após ano há registros de aumento na comercialização e consumo de vinhos e espumantes no Brasil. Ao passo que o consumo cresce, percebe-se também, o interesse do consumidor brasileiro por informações acerca deste universo e sobre a bebida, fazendo com que se torne um entusiasta do mundo do vinho, ávido por informação. Com consumidores e apreciadores de vinhos cada vez mais exigentes e conhecedores de vinhos ao longo dos anos, faz-se necessário trabalhar em treinamento e qualificação, compartilhando experiência e conhecimentos acerca do mundo do vinho.

23. Itinerário formativo no contexto da oferta/câmpus:

Dentro do Eixo Tecnológico de Recursos Naturais, o campus Canoinhas oferece o curso regular de Técnico em Agroecologia, voltado para alunos principalmente da área rural, além de oferecer o Curso Técnico Integrado em Alimentos e o Curso Superior em Tecnologia de Alimentos, e nesse contexto, esse curso FIC em Elaboração e Degustação de Vinhos complementaria a grade curricular e a formação acadêmica desses discentes. Este curso FIC, insere-se na grade curricular, reforçando os conteúdos ministrados em diversas disciplinas. O Campus Canoinhas oferece também, o Curso em Desenvolvimento Rural Sustentável, em nível de Especialização, com objetivo de capacitar profissionais para diagnosticar problemas e elaborar projetos que promovam o desenvolvimento sustentável no meio rural.

24. Público-alvo na cidade/região:

O curso FIC em elaboração e degustação de vinhos e espumantes destina-se a pequenos produtores rurais, que tenham interesse na produção elaboração de vinhos em pequena escala, 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. Além dos agricultores, este curso destina-se a população da região do planalto norte catarinense 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 elaboração e degustação de vinhos e espumantes.

25. Início da Oferta:

2019/01

26. Frequência da oferta:

Semestral, de acordo com a demanda.

27. Periodicidade das aulas:

Aulas semanais, sendo estas realizadas na quarta-feira, no período noturno.

28. Local das aulas:

IFSC – Câmpus Canoinhas

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

Semestre Letivo	Turno	Turmas	Vagas	Total de Vagas
Início previsto para 2019/01	Noturno	Uma	20	20

* As turmas ofertadas são de 20 alunos devido ao espaço físico dos laboratórios para a realização das atividades práticas do Curso.

30. Pré-requisito de acesso ao curso:

O participante deverá ter idade superior, ou completar 18 anos até a data de matrícula do curso.

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

DOCENTE		
Nome	Área	Regime de Trabalho
Douglas André Wurz	Fruticultura	DE

TÉCNICO ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO

Nome	Cargo
Juliana Cristina Furda	Assistente em Administração/ Secretaria
Christiane Guimarães dos Santos dos Passos	Assistente em Administração/ Secretaria
Haroldo Prust Segundo	Assistente em Administração/ Secretaria
Leilyane Malikoski	Assistente em Administração/ Registro Acadêmico
Cleber Roberto Stange	Assistente de Alunos/ Coordenadoria de Assuntos Estudantis
Paulo José Woytchen	Assistente de Alunos/ Coordenadoria de Assuntos Estudantis
Alice Felisbino Golin	Pedagoga/ Coordenadoria Pedagógica
Adriane Bagatini	Assistente Social/ Coordenadoria Pedagógica
Rafael Maurício Castanho	Psicólogo/ Coordenadoria Pedagógica
Ana Cláudia Burmester	Técnica em Assuntos Educacionais/ Coordenadoria Pedagógica

32. Instalações, ambientes físicos e equipamentos, necessários ao funcionamento do curso:

Infraestrutura	Detalhamento
1. Sala de aula	Área de 56,84m ² , 40 (quarenta cadeiras e carteiras para os alunos, 1 mesa e 1 cadeira para o professor, 1 quadro, 1 tela para projeção, 1 projetor de multimídia, 1 micro-computador ligado a rede (internet).
2. Laboratório de Análise de Alimentos para práticas de elaboração de vinhos.	1 quadro branco, 20 banquetas, 1 balança semi-analítica, 1 destilador de água, 1 fermentador de com capacidade para 50 litros,
3. Laboratórios de Multimídia	20 microcomputadores para os alunos ligados a rede (internet), 1 mesa e 1 cadeira para o professor, 1 quadro, 1 tela para projeção, 1 projetor de multimídia, 1) computador ligado a rede (internet).
4. Biblioteca	Área de 310 m ² , divididas em sala de estudo individual, sala de multimeios com 1 televisor e 1 computador, salão de leitura e espaço para o acervo bibliográfico.
5. Área experimental didática pedagógica	1,5 hectares de área agricultável, 1 casa de vegetação contendo sistema de irrigação por aspersão automático e quatro bancadas de trabalho em aço. 1 trator, 1 roçadeira, 1 enxada rotativa, 1 semeadora, 1 pulverizador, 1 grade e 1 subsolador.
6. Laboratório de Produção Vegetal	1 Triturador de resíduos orgânicos, 2 roçadeiras costal, 1 balança eletrônica tipo plataforma, 15 enxadas, 10 rastelos e 5 pá, 2 cestos, 10 baldes plásticos, 1 quadro branco, 2 armários, 1

	moinho tipo Willey, 1 trado para coleta de solo, 3 carrinho de mão, 15 tesouras de poda, 3 saraquá, 3 pulverizador costal
--	---

33. Referências

BORCHARDT, I.; HEIDEN, F.C.; FAORO, I.D. **Fruticultura Catarinense em números 2012/2013**. 2013. Disponível em:
<http://docweb.epagri.sc.gov.br/website_cepa/publicacoes/Producao_fruticultura_Santa%20Catarina_2013.pdf> Acesso em: 08 fev. 2018.