RESOLUÇÃO CEPE/IFSC Nº 002, DE 08 DE FEVEREIRO DE 2019.

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 12º 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 21 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	Produção de Uvas para Processamento – Vinho e Suco	40 h	40	40	Matutino

Florianópolis, 08 de fevereiro de 2019.

LUIZ OTÁVIO CABRAL
Presidente do CEPE do IFSC
(Autorizado conforme despacho no documento nº 23292.029825/2018-59)

Formulário de Aprovação de Curso e Autorização da Oferta

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO
Formação Continuada em Produção de Uvas para Processamento – Vinho e Suco

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 Produção de Uvas para Processamento – Vinho e Suco

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 no Curso FIC acontecerá através de sorteio eletrônico, com data a ser definido no edital de ingresso do IFSC.

12. Objetivos do curso:
O curso tem como objetivo capacitar produtores rurais, estudantes e interessados no setor vitícola sobre a produção de uvas para processamento, objetivando-se a elaboração de vinhos e sucos, difundindo no Planalto Norte Catarinense, a cultura da uva, do vinho e do suco de uva, como alternativa de diversificação da produção agrícola regional, gerando emprego, renda e desenvolvimento para a região do Planalto Norte Catarinense.

13. Competências gerais do egresso:
O egresso terá condições de atuar no processo de produção da uva, conduzindo um vinhedo de uvas para processamento de vinhos e/ou suco, através de técnicas de manejo adequadas à qualidade da uva e do meio ambiente, aplicando técnicas que minimizem os impactos ambientais e difundindo a viticultura como uma nova opção de atividade agrícola na região do Planalto Norte Catarinense.

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, aumentando as possibilidades de atuação no mercado formal de trabalho.

V – ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

15. Matriz curricular:

Componente Curricular	**CH Total**
Produção de Uvas Para Processamento	30
Processamento da uva para Elaboração de Vinhos e Sucos	10
Carga Horária Total	**40**

16. Certificações Intermediárias: Não se aplica.

17. Atividade em EaD: Não se aplica.

18. Componentes curriculares:

Unidade Curricular: Produção de Uvas Para Processamento	**CH*:** 30
Objetivos → Identificar as cultivares mais adaptadas e com potencial de cultivo no Planalto Norte	

Catarinense;
→ Identificar a partir das cultivares mais adaptadas, os portaenxertos indicados para a região do Planalto Norte Catarinense.
→ Compreender as etapas a serem executadas na implantação de um vinhedo;
→ Compreender os métodos de propagação da videira;
→ Saber executar a poda e condução da videira;
→ Compreender as técnicas de manejo da videira para a produção de uvas com qualidade;
→ Saber executar a poda verde (desbrote, desfolha, desponte e raleio de cachos) da videira;
→ Compreender os estágios de maturação das uvas para processamento;
→ Identificar o ponto de colheita de uvas para processamento, objetivando a elaboração de vinhos e espumantes.
→ Conhecer e identificar as principais pragas, doenças e distúrbios fisiológicas da videira;
→ Determinar medidas de controle fitossanitário;
→ Conhecer e aplicar técnicas que reduzem o uso de defensivos agrícolas no vinhedo;
→ Aplicar o Manejo Integrado de Pragas e Doenças e métodos alternativos de controle,

Conteúdos:
→ Cultivares de Videira para elaboração de Vinhos e Suco;
→ Portaenxertos;
→ Implantação de Vinhedos;
→ Propagação da Videira;
→ Técnicas de Enxertia da Videira;
→ Poda de Frutificação;
→ Sistemas de Sustentação e Condução da Videira;
→ Desbrote da Videira;
→ Desfolha da Videira;
→ Raleio de Cachos;
→ Desponte da Videira;
→ Maturação da Uva;
→ Colheita.
→ Conceito de Pragas, doenças e desordens fisiológicas;
→ Doenças causadas por fungos, bactérias e vírus;
→ Métodos de controle de Pragas e Doenças;
→ Nematoides e seu controle;
→ Produção orgânica de uvas para processamento;
→ Tecnologia de aplicação de defensivos agrícolas.

Metodologia de Abordagem:
Aulas expositivas, dialogadas e com estudos de caso. Aulas práticas a campo, com visitas a propriedades rurais.

Bibliografia Básica:

EDWARDS, P. J.; WRATTEN, S. D. **Ecologia das interações entre insetos e plantas.** São Paulo: E.P.U.: USP, 1981.

FACHINELLO, J. C.; HOFFMANN, A.; NACHTIGAL, J. C. **Propagação de plantas frutíferas.** Brasília: Embrapa informação tecnológica, 2005.

GOMES, P. **Fruticultura brasileira.** 13. ed. São Paulo: Nobel, 2007.

SOUSA, J. S. I. **Poda das plantas frutíferas:** o guia indispensável para o cultivo de frutas. São Paulo: Nobel, 2005.

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_000fr0xs4b002wyiv80084arlty8ck45.pdf>. Acesso em: 05 abr. 2018.

NACHTIGAL, J. C.; MAZZAROLO, A. **Uva**: o produtor pergunta, a Embrapa responde. 1. ed. Brasília: EMBRAPA, 2008.

PARRA, J. R. P. **Controle biológico no Brasil**: parasitóides e predadores. São Paulo: Manole, 2002.

ROMEIRO, R. S. **Controle biológico de doenças de plantas**: procedimentos. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2007.

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

Unidade Curricular: Processamento da uva para Elaboração de Vinhos e Suco	**CH*:** 10

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 Tinto;
→ Compreender as etapas da elaboração do suco de uva.

Conteúdos:
→ Higienização do local de vinificação;
→ Análises químicas básicas do mosto da uva para vinificação;
→ Índices adequados de maturação da uva para elaboração de vinhos e espumantes;
→ Etapas da elaboração de vinho Branco;
→ Etapas da elaboração de Vinho Tinto;

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:

FILHO, W. G. **Bebidas não alcoólicas**: ciência e tecnologia. São Paulo: Blucher, 2010.

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_000fr0xs4b002wyiv80084arlty8ck45.pdf>. Acesso em: 05 abr. 2018.

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

RIZZON, L. A.; DALL'AGNOL, I. **Vinho tinto**. Brasília: Embrapa, 2007.

RIZZON, L. A.; MENEGUZZO, J. **Suco de Uva**. Brasília: Embrapa, 2007.

Bibliografia Complementar:

INSTITUTO BRASILEIRO DO VINHO – IBRAVIN. **Nem tudo que fermenta é vinho.** Bento Gonçalves: IBRAVIN, 2018. 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_000fqzjcimr02wyiv80084arl5etiym1.pdf>. Acesso em: 06 abr. 2018.

(*) 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 conteúdos, 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) para 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

20. Atendimento ao Discente:

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

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 Fitossanidade e Produção Vegetal do IFSC, Câmpus Canoinhas, ou em propriedades rurais, a serem definidas no transcorrer do curso. 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 sobre as práticas de manejo em vinhos, e aula prática sobre processamento de uva para elaboração de vinhos e suco de uva.

Parte 3 (autorização da oferta)

VII – OFERTA NO CAMPUS

22. Justificativa para oferta neste Câmpus:

O Campus 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. A fruticultura tem um papel sócio-economico de suma importância, sendo uma forte geradora de empregos, pois a atividade tem grande exigência de mão-de-obra. Estima-se que, para cada hectare cultivado são criados de três a cinco novos postos de trabalho, contribuindo para a fixação do homem no campo, sendo portanto, uma das atividades agrícolas brasileiras que mais emprega.

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 e sucos, onde 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.

Além, ressalta-se a importância da viticultura para o desenvolvimento regional, destacando a produção de uvas para processamento de suco de uva e vinhos, destacando a diversidade de regiões produtores e produtos elaborados em diversas regiões do Brasil. O mercado de suco de uva no Brasil é muito promissor, de acordo com os dados históricos de comercialização. De 1970-2016, verificou-se um incremento de 4.613% na comercialização de suco de uva no mercado interno brasileiro, com destaques para os últimos vinte anos, que foram responsáveis por um incremento de 751%. Ao avaliar os dados referentes aos últimos dez anos, observou-se incremento de 300% no volume de suco de uva comercializado no mercado interno brasileiro. Esses sucessivos aumentos confirmam o suco de uva como produto vitícola de grande prestígio, em especial o suco de uva integral, que apresenta qualidade organoléptica diferenciada (Wurz et al., 2017).

Devido as condições edafoclimáticas do Planalto Norte Catarinense, entende-se que a cultura da videira apresenta grande potencial de cultivo na região, no entanto, verifica-se índices de produtividade muito abaixo do ideal, podendo a poda auxiliar no aumento da produtividade . 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 produtos. E a capacitação Curso de Formação Inicial e Continuada em Produção de Uvas para Processamento – Vinhos e Sucos, contribuirá com os pequenos produtores a capacitarem-se e melhorarem seu sistema produtivo, aumentando sua produtividade, que está em média de 9 toneladas/hectares, o que pode ser considerado baixa pelas variedades cultivadas.

Portanto, faz-se necessário cursos de capacitação a produtores rurais, estudantes e técnicos, com objetivo de otimizar a escolha de cultivares, portaenenxertos, sistemas de poda, condução, tratamentos fitossanitários, acompanhamento da maturação, e assim, aumentar a produtividade e qualidade das uvas para processamento.

23. Itinerário formativo no contexto da oferta/câmpus:

Dentro do Eixo Tecnológico de Recursos Naturais, o campus Canoinhas oferece o curso regular de Técnico Concomitante em Agroecologia e o Curso Técnico Integrado em Agroecologia - PROEJA, 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 Produção de Uvas para Processamento – Vinhos e Suco, 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 Produção de Uvas para Processamento – Vinho e Suco destina-se a pequenos produtores rurais, que tenham interesse na produção e elaboração de vinhos e suco de uva em pequena escala, e 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 a viticultura, e assim tornar-se um entusiasta da atividade e realizar investimentos nesse setor agrícola. Neste contexto, o curso é destinado a agricultores, filhos de agricultores, estudantes do IFSC Canoinhas e a comunidade em geral interessada em adquirir conhecimento técnico sobre a Produção de Uvas para processamento.

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 sexta-feira, no período matutino.

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	Matutino	Uma	40	40

30. Pré-requisito de acesso ao curso:

O participante poderá possuir ensino fundamental incompleto.

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

DOCENTE		
Nome	**Área**	**Regime de Trabalho**
Douglas André Wurz	Produção Vegetal	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 56,84m², 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 processamento.	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 m2, 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
7. Laboratório de Fitossanidade	1 Balança analítica, 1 balança semi-analítica, 1 balança eletrônica, 1 incubadora BOD, 1 autoclave vertical, 1 refrigerador frost free 342 L, 1 freezer horizontal 404 L, 1 autoclave vertical, 1 estufa de secagem, e 1 quadro branco e 2 armários, 3 pHgâmetros, 1 destilador Kjeldahl, 1 bloco digestor, vidrarias em geral.

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.

WURZ, D. A. et al. Panorama da comercialização de suco de uva no Brasil. **Revista Agronomia Brasileira**, v. 1, n. 1, p. 1-3, 2017.