

RESOLUÇÃO CEPE/IFSC Nº 025, DE 09 DE MAIO 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 09 de maio de 2019;

RESOLVE:

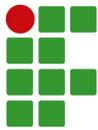
Art. 1º Autorizar a criação e oferta de vagas do seguinte curso de Formação Continuada:

Nº	Câmpus	Curso				Carga horária	Vagas por turma	Vagas totais anuais	Turno de oferta
		Nível	Modalidade	Status	Curso				
1.	Urupema	Formação Continuada	Presencial	Criação	Manejo de Vinhedos	20 h	25	25	Conforme demanda

Florianópolis, 09 de maio de 2019.

LUIZ OTÁVIO CABRAL
Presidente do CEPE do IFSC

(Autorizado conforme despacho no documento nº 23292.005724/2019-10)



Formulário de Aprovação de Curso e Autorização da Oferta

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

Formação Continuada em *Manejo de vinhedos*

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:

Urupema

2. Endereço/CNPJ/Telefone do câmpus:

Endereço: Estrada Senadinho, s/n, centro, Urupema, SC, CEP 88625-000;

CNPJ: 11.402.887/0001-60

Telefone do Campus: (49) 3236 3100

2.1. Complemento:

3. Departamento:

Departamento de Ensino, Pesquisa e Extensão.

III – DADOS DO RESPONSÁVEL PELO PROJETO DO CURSO

4. Nome do responsável pelo projeto:

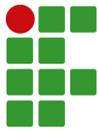
Rogério de Oliveira Anese

5. Contatos:

Rogério de Oliveira Anese, 49 3236 3115, rogerio.anese@ifsc.edu.br

Parte 2 (PPC – aprovação do curso)

IV – DADOS DO CURSO



6. Nome do curso:

Formação Continuada em Manejo de Vinhedos.

7. Eixo tecnológico:

Recursos Naturais

8. Modalidade:

Presencial

9. Carga horária total do curso:

20 horas

10. Regime de Matrícula:

Matrícula seriada.

11. Forma de Ingresso:

Sorteio.

12. Objetivos do curso:

Objetivo Geral:

Capacitar produtores e trabalhadores rurais para atuarem na produção e manejo de videiras, destinadas ao consumo *in natura*, elaboração de sucos ou vinhos.

Objetivos Específicos

- Capacitar os alunos na utilização de técnicas de manejo em vinhedos com base no manejo integrado e cultivo agroecológico.

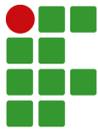
- Fornecer informações sobre os principais avanços das técnicas de produção em vinhedos de região de altitude.

- Detalhar técnicas de manejo para se adequar as respostas fisiológicas e o incremento na qualidade da uva produzida;

- Compreender a importância do empreendimento vitícola no contexto do agronegócio como uma alternativa de renda para a agricultura familiar.

13. Competências gerais do egresso:

O egresso é capaz de exercer atividades inerentes ao processo de produção e manejo de videira para obtenção de uvas de alta qualidade para processamento ou consumo *in natura*.



14. Áreas/campo de atuação do egresso:

O egresso atuará na produção vitivinícola. Os postos de trabalho serão propriedades familiares e cooperativas produtoras de uvas, dentre outras, desempenhando atividade que visem maximizar a lucratividade, com redução de perdas e menor impacto ambiental.

V – ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

15. Matriz curricular:

Componente Curricular	CH Ead*	CH Total
Manejo do vinhedo	0	20
Carga Horária Total		20

16. Certificações Intermediárias:

Não se aplica.

17. Atividade em EaD

Não se aplica.

18. Componentes curriculares:

Unidade Curricular: Manejo do vinhedo	CH*: 20 h
Objetivos: Capacitar os alunos na utilização de técnicas de manejo em vinhedos com base no manejo integrado e cultivo agroecológico. Fornecer informações sobre os principais avanços das técnicas de produção em vinhedos de região de altitude. Detalhar, com enfoque na experiência prática, as técnicas de manejo para se adequar as respostas fisiológicas e o incremento na qualidade da uva produzida, com busca no equilíbrio produtivo. Capacitar o aluno na análise e solução de problemas de campo relacionados a viticultura. Incluir o empreendimento vitícola no contexto do agronegócio como uma alternativa de renda para a agricultura familiar.	
Conteúdos: Importância da viticultura: valor social, econômico e alimentar. Clima: fatores edáficos e ecológicos. Fisiologia da dormência em videiras. Florescimento e Frutificação da videira. Fisiologia da poda. Tecnologia da poda. Sistemas de condução em vinhedos. Efeito da poda e dos sistemas de condução sobre a produção e qualidade da uva. Tecnologia do raleio de cachos, desrame, desfolha e desponte de ramos. Utilização de fitorreguladores na viticultura. Práticas de manutenção de vinhedos para produção de suco e vinho. Fatores que afetam a produtividade em vinhedos.	
Metodologia de Abordagem: As aulas serão ministradas de forma expositiva e dialogada, através de estudos dirigidos, dinâmica de grupos, saídas de campo, visitas técnicas e avaliações escritas. Para as aulas, serão utilizados materiais audiovisuais, quadro branco, artigos científicos, textos de livros, entre outros. A verificação do aprendizado se dará através de avaliações escritas, estudos dirigidos, relatórios de aulas práticas e trabalhos em equipes. Além disso, serão avaliadas as seguintes atitudes: assiduidade, pontualidade nas aulas, contribuição durante a aula, interesse e empenho,	



demonstração de iniciativa, cumprimento das tarefas solicitadas, com respeito os prazos estabelecidos.

Bibliografia Básica:

GIOVANNINI, E. **Manual de viticultura**. Porto Alegre: Bookman, 2014. 253 p.

MANICA, I.; POMMER, C. V. (ed.). **Uva: do plantio a produção, pós-colheita e mercado**. Porto Alegre: Cinco Continentes, 2006. 192 p.

TAIZ, L.; ZEIGER, E. **Fisiologia vegetal**. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013. 918 p.

Bibliografia Complementar:

MENDONÇA, F.; DANNI-OLIVEIRA, I. M. **Climatologia: noções básicas e climas do Brasil**. São Paulo: Oficina de Textos, 2007. 206 p.

NEVES, L. C. (org.). **Manual pós-colheita da fruticultura brasileira**. Londrina: EDUEL, 2009. 493 p.

REYNIER, A. **Manual de viticultura: guia técnica de viticultura**. 6. ed. rev. e ampl. Madrid: Mundi-Prensa, 2012. 497 p.

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

VI – METODOLOGIA E AVALIAÇÃO

19. Avaliação da aprendizagem:

A avaliação é um instrumento diagnóstico voltado ao crescimento estando a serviço de uma prática pedagógica para a transformação social localizando necessidades e compreendendo superações, aspectos atitudinais e culturais do educando. Neste curso, será realizada a avaliação diagnóstica, para identificar o conhecimento prévio dos discentes, no início do curso. Continuamente, durante as aulas será realizada avaliação por meio da aplicação de atividades teóricas. Haverá recuperação paralela de conteúdos e avaliações. A recuperação de estudos deverá compreender a realização de novas atividades pedagógicas no decorrer do curso, que possam promover a aprendizagem, como a realização de questionários e trabalhos, bem como a execução de novas atividades práticas de campo.

A avaliação prima pelo caráter diagnóstico e formativo, consistindo em um conjunto de ações que permitem recolher dados, visando atender aos objetivos da unidade curricular. Suas funções primordiais são: obter evidências sobre o desenvolvimento do conjunto de conteúdos necessários para atender aos objetivos do curso, visando a tomada de decisão sobre a continuidade no avanço no conteúdo da unidade curricular; analisar a consonância do trabalho pedagógico com as finalidades educativas previstas no Projeto Pedagógico do Curso.

A avaliação será registrada pelo professor no diário de classe em valores inteiros de 0 (zero) a 10 (dez). A decisão do resultado final dependerá da análise do conjunto de avaliações e suas ponderações. O resultado da avaliação final do aluno será registrado por valores inteiros de 0 (zero) a 10 (dez). O resultado mínimo para aprovação em um componente curricular é 6 (seis).

Ao aluno que comparecer a menos de 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária estabelecida no PPC para o componente curricular será atribuído o resultado 0 (zero).

20. Atendimento ao Discente:

Conforme o regulamento institucional, o discente contará com atendimento extraclasse em horário previamente acordado com o docente. A Coordenação do Curso FICs será o local de referência para atender os discentes em suas demandas relativas ao curso, ao corpo docente ou à instituição. Em situações particulares, em que haja necessidade de intervenção especializada, a Coordenação do Curso conta com o apoio da Coordenadoria Pedagógica, que dispõe de pedagogo, psicólogo, assistente social e técnicos em assuntos educacionais. Além disso, o Câmpus dispõe de uma estrutura de secretaria e registro acadêmico para atendimento de demandas relacionadas a registro acadêmico, matrícula, atestados, certificados e outros.



Há também um setor de biblioteca para atendimento relacionado a empréstimo, consulta, reserva de obras de estudo. Será disponibilizado um laboratório de informática em horários diferenciados para pesquisa, comunicação e digitação de documentos.

21. Metodologia:

O curso será realizado por meio de aulas teórico-práticas, nas quais serão ministrados os conteúdos sobre manejo de vinhedo. Nas primeiras aulas serão abordados conteúdos teóricos a fim de facilitar o entendimento dos alunos sobre o conteúdo.

Durante as aulas o professor deverá buscar uma relação entre o conteúdo ministrado e as experiências práticas dos alunos. Desta forma a construção do conhecimento torna-se mais efetiva, uma vez que as experiências e problemas serão compartilhados. As aulas práticas serão ministradas com o objetivo de consolidar o conhecimento adquirido nas aulas teóricas, bem como na inter-relação com as experiências do cotidiano dos estudantes.

Durante as aulas os alunos receberão material didático de apoio, como resumos e textos visando facilitar o entendimento. Serão propostos exercícios e trabalhos em grupos sobre os assuntos. Desta forma, além do conteúdo, os alunos desenvolverão outras habilidades como: trabalho em equipe, organização e disciplina. As atividades terão caráter investigativo, buscando desenvolver nos alunos a habilidade de solucionar questões básicas relacionadas ao manejo da videira.

Parte 3 (autorização da oferta)

VII – OFERTA NO CAMPUS

22. Justificativa para oferta neste Câmpus:

O município de Urupema-SC está localizado na Serra Catarinense, região onde tem crescido o cultivo da uva e produção de vinhos de altitude. Segundo dados do IBGE (2016), a produção de uva no município de Urupema atingiu cerca de 51 toneladas, em 17 hectares, sendo o valor da produção da ordem de 128 mil reais. Os demais municípios da região de Urupema, a saber: São Joaquim, Urubici, Rio Rufino e Paineis produziram, juntos, 1338 toneladas de uva. De acordo com informações da Secretaria de Turismo do governo de Santa Catarina, a região conta com mais de 10 vinícolas, que representam oportunidade de trabalho e geração de renda para os egressos do curso.

A vitivinicultura é, portanto, um setor considerável na economia desses municípios, oferecendo oportunidade de emprego e renda para a população. Neste sentido, torna-se necessária a qualificação de trabalhadores que possam contribuir com as atividades ligadas à produção da uva para processamento.

A oferta de 25 vagas será em função de serem oferecidas aulas práticas a campo durante o curso, o que dificulta de apenas um professor orientar atividades práticas de turma maior. Além disto, pelo fato da necessidade do desenvolvimento atividades em propriedades produtoras de uvas e vinícolas da região, será necessário o deslocamento dos alunos entre o câmpus e as propriedades utilizando o ônibus do IFSC, o qual comporta apenas 26 pessoas.

Outro ponto a ser destacado é que a carga horária do curso será 20 horas. Ao longo do tempo da existência do IFSC Urupema, observou-se que cursos FIC na área agrícola com carga horária alta, como 60 a 120 horas, não é atrativo aos produtores rurais, ocasionando baixo ingresso e elevada evasão. Os produtores rurais, bem como a maioria dos interessados na área agrícola, precisam de atividades de capacitação bem focada, prática e objetiva para atender a demanda dos mesmos, o que será atendido com a presente proposta de



curso.

23. Itinerário formativo no contexto da oferta/câmpus:

O IFSC Campus Urupema oferta cursos nos eixos de Produção Alimentícia e Recursos Naturais, como Técnico em Agricultura, Superior em Viticultura e Enologia e Tecnologia de Alimentos. Portanto o curso proposto se articula com o eixo Recursos Naturais e tem o intuito de oportunizar conhecimento mais específico a trabalhadores e produtores rurais envolvidos com a viticultura na região da Serra Catarinense.

24. Público-alvo na cidade/região:

Agricultores, técnicos, estudantes de curso técnico, graduação e pós-graduação e público em geral, interessados na viticultura.

25. Início da Oferta:

2019/1

26. Frequência da oferta:

O curso será ofertado uma vez ao ano, conforme a demanda.

27. Periodicidade das aulas:

O curso será concentrado em uma única semana, necessitando três dias na semana para cumprimento da carga horária.

28. Local das aulas:

IFSC - Campus Urupema

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

Semestre letivo	Turmas	Turno	Vagas	Total de Vagas
1º semestre/2019	Única	Diurno	25	25

29.1 Justificativa para oferta de vagas inferior a 40.

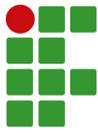
Devido a infraestrutura do IFSC Câmpus Urupema, principalmente em relação aos utensílios disponíveis para atividades práticas no vinhedo experimental e ao número de lugares do micro-ônibus usado para deslocamento para aulas práticas, buscando o melhor aproveitamento das atividades didáticas o curso FIC em Manejo de vinhedos ofertará 25 vagas.

30. Pré-requisito de acesso ao curso:

Ser alfabetizado e ter idade mínima de 16 anos ou completar até a data de matrícula.

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

DOCENTE		
Nome	Área	Regime de Trabalho
Betina Pereira de Bem	Agronomia	40 horas
Alessandra de Sá Nunes	Agronomia	40 horas



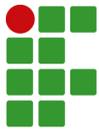
Mariana Dullius	Enologia	DE
Carolina Pretto Panceri	Enologia	DE

TÉCNICO ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO	
Nome	Cargo
Camília Koerich Espíndola	Técnica em Assuntos Educacionais
Fabio Rodrigues Spiazzi	Assistente em Administração
Jefferson Dutra	Assistente em Administração
Natália Joyce José Custódio Ribas	Bibliotecária
Marilúcia Ramos Anselmo	Psicóloga
Anderson Amorim	Assistente de Alunos

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

Tabela 1 – Infraestrutura para oferta do curso FIC em Manejo de Vinhedos.

Infraestrutura e Recursos Materiais	Quantidade	Detalhamento
1. Sala de aula	1	Materiais já adquiridos para cada sala: 36 mesas e cadeiras universitárias; mesa e cadeira para o professor; quadro branco; uma tela para projeção; um microcomputador ligado a rede (internet), projetor de multimídia.
2. Secretaria	1	Materiais já adquiridos: cinco mesas e cadeiras de escritório; cinco computadores ligados a rede (internet); impressora; materiais de escritório.
3. Biblioteca	1	Materiais já adquiridos: Estantes para livros; mesas e cadeiras de estudo; mesa de escritório; computadores ligados a rede (internet); acervo de livros.
4. Veículo	1	Veículo já adquirido: Micro-ônibus com 26 lugares.
5. Área Experimental	1	Área experimental de vinhedo, tesoura de poda para condução de plantas (10).
Casa de Vegetação	2	Estrutura metálica com 144 m ² , coberta com material plástico transparente. Possui sistema de microaspersão com 4 linhas independentes de irrigação, conjunto motobomba e bancadas vazadas de 1,20 x 4,0 x 1,0 m. Pulverizador costal, tesouras para



		poda e colheita, enxadas e utensílios diversos para cultivo e replicação de mudas.
--	--	------------------------------------------------------------------------------------