

Portaria da Direção-Geral do Câmpus Urupema N° 14, de 27 de fevereiro de 2018

O DIRETOR-GERAL DO CÂMPUS URUPEMA DO INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA, no uso de suas atribuições legais,

Considerando o MEMORANDO ELETRÔNICO N° 9/2018 - ASSDEPE-URU,

Considerando, ainda, a decisão unânime tomada na reunião do Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia, realizada em 14 de fevereiro de 2018,

RESOLVE:

Art. 1º Designar os servidores docentes Geovani Raulino, Siape 1240596, e Jailson de Jesus, Siape 2414679, para comporem o Núcleo Docente Estruturante (NDE) do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia, em razão da remoção da servidora Carolina Berger.

Art. 2º Diante das recentes movimentações funcionais no Câmpus, atualiza-se a composição do referido NDE, qual seja:

André Rodrigues da Costa - Siape 1981207

Carolina Pretto Panceri - Siape 2280042

Geovani Raulino - Siape 1240596

Larice Steffen Peters - Siape 2149191

Jailson de Jesus - Siape 2414679

Mariana de Vasconcellos Dullius - Siape 1978233

Art. 3º A carga horária de atividades do NDE em questão será de 1 hora por semana, para cada membro.

Art. 4º As atividades de todos os servidores antes mencionados serão desenvolvidas até 22 de dezembro de 2018.

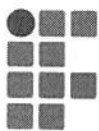
Art. 5º Fica revogada a Portaria da Direção-Geral do Câmpus Urupema n. 78, de 10 de Agosto de 2017.

Art. 6º Esta portaria entra em vigor na data da sua publicação.

MARCOS ROBERTO DOBLER STROSCHEIN

MARCOS ROBERTO DOBLER STROSCHEIN

Autenticado Digitalmente



ATA 01/2018 DA REUNIÃO ORDINÁRIA DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA

Pauta:

- Apresentação dos novos membros do NDE
- Alterações no PPC do curso
- Adequações nos modelos de Relatório de Estagio

Aos sete dias do mês de março de dois mil e dezoito, às quatorze horas, reuniram-se os membros do Núcleo Docente Estruturante (NDE) do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina IFSC – Câmpus Urupema, para discutir sobre possíveis alterações no Projeto Pedagógico de Curso, bem como melhorias nos modelos de relatórios de estagio obrigatório. Ao início da reunião a presidente Carolina Pretto Panceri apresentou os novos membros do NDE, os professores Jailson de Jesus e Geovani Raulino. Seguiu-se a discussão sobre mudanças necessárias no PPC do curso, a fim de torna-lo mais atrativo a comunidade. Um dos pontos discutidos nessa questão foram os pré-requisitos para que o aluno faça determinadas disciplinas e conclua o curso no tempo previsto de 3 anos, sem atrasos devido a reprovações em determinadas disciplinas. Os membros discutiram a possibilidade de quebra de pré-requisitos em alguns casos ou até mesmo a oferta de disciplinas básicas nos dois semestres do ano. Outro ponto discutido na reunião foram as possíveis adequações no modelo de relatório de estagio, como a inclusão de numeração de páginas, sumário e escrita em terceira pessoa. Ficou decidido que seriam feitas discussões nesse sentido e apresentadas na próxima reunião do NDE. Não havendo nada mais a tratar, encerrou-se a reunião.

Ata aprovada, conforme decisão do Núcleo Docente Estruturante em 07/03/2018

Carolina Pretto Panceri: _____

André Rodrigues da Costa: _____

Mariana de Vasconcelos Dullius: _____

Geovani Raulino: _____

Jailson de Jesus: _____

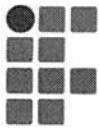
Larice Steffen Petters: _____

ATA 02/2018 DA REUNIÃO ORDINÁRIA DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA

Pauta:

- Revisão do modelo de Relatório de Estágio Curricular
- Marca Derivada do Curso

Aos dezoito dias do mês de abril de dois mil e dezoito, às quatorze horas, reuniram-se os membros do Núcleo Docente Estruturante (NDE) do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina IFSC – Câmpus Urupema, para deliberar sobre adequações do atual modelo de relatório de estágio e sobre a criação da marca derivada do curso. A Coordenadora Carolina Pretto Panceri abriu a reunião dando informes sobre o andamento do processo de avaliação do curso pelo MEC e do treinamento que participou sobre o tema, esclarecendo o formato de avaliação, e a importância da participação e contribuição do NDE. Posteriormente, a Professora Carolina Pretto Panceri, apresentou os resultados da pesquisa realizada com os discentes e docentes quanto ao modelo de relatório de estágio existente, demonstrando que 75% dos discentes tiveram dificuldades em elaborar o relatório no atual modelo, e sugeriram a inclusão de capa, sumário e numeração de páginas e Outra sugestão dos discentes, foi a normatização do relatório em relação a padronização de margens, fonte, tipo de letra. A pesquisa com os docentes, demonstrou que 60% dos professores que participaram das bancas de defesa de estágio 2018, também concordaram em incluir capa, sumário e numeração de páginas, além disso sugeriram a inclusão do cronograma de atividades do estágio. A partir da pesquisa realizada as Professoras Raquel Franciscatti dos Reis e Carolina Pretto Panceri desenvolveram adequações para o modelo de relatório, baseadas nos padrões estabelecidos para trabalhos acadêmicos pelo IFSC e pela ABNT. O modelo de relatório foi então apresentado, pela professora Carolina Pretto Panceri que destacou as adequações e itens do relatório: Capa, folha de rosto, resumo, lista de figuras e tabelas, introdução, objetivos geral e específicos, cronograma de atividades, apresentação da unidade concedente de estágio, setor de realização do estágio, atividades realizadas, considerações finais, referências, apêndices e anexos. Durante a apresentação do modelo, a Professora Mariana de Vasconcellos Dullius argumentou sobre a real necessidade do item resumo, já que seria o resumo de um relato e não conteria itens típicos como resultados e conclusões. O Professor Jailson de Jesus contra-argumentou falando que o item resumo é importante, auxiliando no desenvolvimento do poder de síntese do discente e que para o professor avaliador do relatório esse item auxilia na compreensão global do trabalho. Por fim, os membros, em unanimidade decidiram manter o item resumo no relatório de estágio. No item introdução também foi sugerido a inclusão de um subtítulo contendo o cronograma de atividades, o qual foi aceito por todos os membros. Destacou-se que, no novo modelo ficaram definidas as normas para redação como tamanho de fonte, espaçamento, margens, etc. Após as considerações o modelo foi aprovado, e será encaminhado para análise do colegiado do curso. Outro ponto discutido na reunião, foi a necessidade de elaborar um fluxo contendo as orientações, em especial para os discentes, de como deve ser a solicitação e a documentação referente ao estágio curricular obrigatório e como deve-se proceder com sua realização e avaliação. A Professora Larice Steffen Peters, comentou sobre o GT da instituição, que está trabalhando com esses fluxos, e que poderemos trabalhar em conjunto. Devido aos prazos e necessidades do curso, as orientações serão elaboradas pelo NDE, devendo abordar informações sobre como o discente solicita o estágio e a



documentação inicial do processo, a realização e monitoramento do período de estágio, e como deve ser a banca de avaliação e a entrega do relatório. As orientações deverão seguir o estabelecido na Resolução CEPE/IFSC Nº 74 de 08 de dezembro de 2016 (Retificada pela Resolução Nº01/2017/CEPE/IFSC), com as especificidades do Câmpus Urupema e do CST em Viticultura e Enologia. A Professora Mariana de Vasconcellos Dullius sugeriu que após estabelecidas as orientações, o fluxo fosse disponibilizado no site do curso para todos os discentes e docentes, utilizando a ferramenta de gestão inovadora de 'videomaker'. Por fim, a Coordenadora Carolina Pretto Panceri apresentou a marca derivada do curso, elaborada pela equipe de Programação Visual do IFSC, seguindo a política de comunicação e o manual de uso de marca. A marca derivada do CST em Viticultura e Enologia será enviada para todos os docentes a fim de utilizarem nos seus materiais do curso. Não havendo nada mais a tratar, encerrou-se a reunião.

Ata aprovada, conforme decisão do Núcleo Docente Estruturante em 18/04/2018

Carolina Pretto Panceri: Carolina Pretto Panceri
André Rodrigues da Costa: André Rodrigues da Costa
Mariana de Vasconcelos Dullius: Mariana de Vasconcelos Dullius
Geovani Raulino: Geovani Raulino
Jailson de Jesus: Jailson de Jesus
Larice Steffen Petters: Larice Steffen Petters

ATA 03/2018 DA REUNIÃO ORDINÁRIA DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA

Pauta:

- Modelos de fluxo para orientações de estágio
- Informações sobre convênios

Aos dois dias do mês de maio de dois mil e dezoito, às quatorze horas, reuniram-se os membros do Núcleo Docente Estruturante (NDE) do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina IFSC – Câmpus Urupema, para discutirem sobre o fluxo documental de orientações do estágio obrigatório do CST em Viticultura e Enologia e sobre informações de convênio para o estágio. A Coordenadora Carolina Pretto Panceri abriu a reunião elencando os pontos de pauta e passou a palavra para a Professora Larice Steffen Peters que apresentou os modelos de orientações utilizados pelos Câmpus do IFSC São José e Câmpus Florianópolis, destacando que ambos os modelos apresentavam as atribuições do aluno, da coordenação de estágio e de curso e da empresa, além disso essas orientações e formulários ficam disponíveis no site dos cursos. A Professora Carolina Pretto Panceri destacou que as orientações devem ser elaboradas com base nos modelos apresentados e seguindo a Resolução CEPE/IFSC Nº 74 de 08 de dezembro de 2016 (Retificada pela Resolução Nº01/2017/CEPE/IFSC) e, que no caso do CST em Viticultura e Enologia a Coordenação do Curso é também a Coordenação de Estágio. Em seguida, a Professora Mariana de Vasconcellos Dullius informou da abertura do Edital APROEX 14 – Youtubers, onde podemos nos candidatar para elaboração de vídeos informativos do CST em Viticultura e Enologia. Em seguida, a Professora Mariana de Vasconcellos Dullius, informou que o processo para firmar convênios com instituições públicas será esclarecido em uma reunião com a DIREX, no Câmpus Urupema, na data de 07/05/2018. Por fim, o Professor Jailson de Jesus apontou alguns pontos da Resolução CEPE/IFSC Nº 74 de 08 de dezembro de 2016, sobre o relatório de estágio e que precisamos esclarecer este ponto nas orientações. Decidiu-se que as orientações para estágio serão elaboradas até 23/05/2018 e enviadas para a Coordenação do Curso. Não havendo nada mais a tratar, encerrou-se a reunião.

Ata aprovada, conforme decisão do Núcleo Docente Estruturante em 02/05/2018.

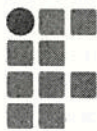
Carolina Pretto Panceri: Carolina Pretto Panceri

Mariana de Vasconcelos Dullius: Mariana de Vasconcelos Dullius

Geovani Raulino: Geovani Raulino

Jailson de Jesus: Jailson de Jesus

Larice Steffen Peters: Larice Steffen Peters

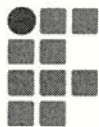


**ATA 01/2018 DA REUNIÃO EXTRAORDINÁRIA DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE (NDE)
DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA**

Pauta:

- Fluxo de orientações para estágio
- Resultado da Avaliação CPA do CSTVE
- Aprovação de projetos PAT 2019

Aos vinte e três dias do mês de maio de dois mil e dezoito, às quatorze horas, reuniram-se os membros do Núcleo Docente Estruturante (NDE) do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina IFSC – Câmpus Urupema, para discutirem sobre o fluxo documental de orientações do estágio obrigatório do CST em Viticultura e Enologia; resultado da CPA; e, aprovação de projetos para o PAT 2019. A Coordenadora Carolina Pretto Panceri abriu a reunião apresentando o calendário do PAT 2019 do Câmpus Urupema, em seguida apresentou os resultados da CPA quanto o Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia, destacando os pontos críticos da avaliação: a) incentivo para os(as) alunos(as) à participação em intercâmbio com outras instituições/organizações; b) promoção de ações envolvendo ciência, tecnologia e sociedade pelo seu Câmpus; c) acervo da biblioteca do Câmpus; e apresentando os pontos a desenvolver: a) laboratórios didáticos necessários para o seu curso atendem às demandas de ensino, pesquisa e extensão. Considerando os resultados expostos, apresentou-se os seguintes projetos para o PAT 2019: Projeto Aquisição de Materiais de Consumo para os Laboratórios do Câmpus Urupema e Projeto Programa de Internacionalização dos Cursos regulares do Câmpus Urupema. A professora Mariana de Vasconcellos Dullius chamou a atenção para a implantação do Curso Técnico em Viticultura e Enologia, na cidade de São Joaquim, o qual também demandará por insumos e materiais por isso sugeriu aumentar em 25% o valor do projeto de Aquisição de Materiais de Consumo para os Laboratórios do Câmpus Urupema. Também foram levantadas outras necessidades não contempladas pelos projetos apresentados, como aquisição de bibliografia técnica e de manutenção de equipamento. Logo, a coordenadora explicou que estas demandas foram atendidas por projetos enviados por outros departamentos ou coordenações do Câmpus, as quais também contemplariam o CST em Viticultura e Enologia, a citar: Aquisição de bibliografia técnica para os cursos regulares do Câmpus Urupema; Aquisição de equipamentos e mobiliário para laboratórios do Câmpus Urupema; Manutenção de equipamentos dos laboratórios do Câmpus Urupema; Aquisição de mobiliário para o Câmpus Urupema; Projeto Aquisição de insumos e ferramentas para viabilizar aulas práticas de cultivo de hortaliças, grãos e frutas no Câmpus Urupema; e, Implementação do Núcleo EAD no Câmpus Urupema. O professor Jailson de Jesus, sugeriu que o projeto de aquisição de bibliográfica ficasse inteiramente voltado para livros técnicos e que a biblioteca se cadastrasse junto ao FNDE para receber doações de livros literários. A professora Mariana de Vasconcellos Dullius também apresentou com detalhes o projeto de Apoio aos projetos de pesquisa, extensão do Câmpus Urupema que foi enviado para o PAT 2019 pela Coordenação de Pesquisa e pela Coordenação de Extensão do Câmpus. Após as discussões, os projetos propostos foram aprovados por unanimidade pelos membros presentes. Em seguida a pauta sobre o documento de orientações e fluxo para realização do estágio foram discutidos. A parte inicial das orientações de estágio será organizada pelas professoras Mariana de Vasconcellos Dullius e Larice Steffen Peters, e será apresentada na próxima reunião. A professora Carolina Pretto Panceri e o professor Jailson de Jesus, apresentaram as orientações quanto ao período de realização do estágio e o fluxo após o término do estágio. Após a análise das orientações, observou-se a necessidade de estabelecer a função da banca de avaliação do relatório de estágio e a necessidade da elaboração de um calendário anual de estágio,



demandas que ficaram sob responsabilidade do Professor Jailson e da professora Carolina respectivamente. Nada mais havendo a tratar a reunião foi encerrada.

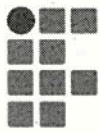
Ata aprovada, conforme decisão do Núcleo Docente Estruturante em 23/05/2018.

Carolina Pretto Panceri: Carolina Pretto Panceri

Mariana de Vasconcelos Dullius: Mariana de Vasconcelos Dullius

Jailson de Jesus: Jailson de Jesus

Larice Steffen Peters: Larice Steffen Peters



RELATÓRIO DE ADEQUAÇÃO DE BIBLIOGRAFIAS DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA

PARECER DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE E DA BIBLIOTECA

Objetivo:

Referendar as bibliografias básicas e complementares referente às unidades curriculares obrigatórias e eletivas do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia, com base na compatibilidade entre o título e a unidade curricular, número de exemplares disponíveis e número de vagas e ingressos efetivos.

Dados analisados:

- Vagas ofertadas com base no PPC do Curso;
- Anuário estatístico IFSC/PROEN 2016, 2017 e 2018, referente respectivamente ao ingresso 2015, 2016 e 2017 (<http://www.ifsc.edu.br/anuario-estatistico>);
- Instrumento de Avaliação de Cursos de Graduação Presencial e a Distância do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior – SINAES para Reconhecimento, Renovação de Reconhecimento, Ano 2017.
- Relatório de títulos e número de exemplares fornecido pela Biblioteca setorial do Câmpus Urupema;
- Relatório de títulos mais retirados fornecido pela Biblioteca setorial do Câmpus Urupema.
- Relatório de títulos mais reservados fornecido pela Biblioteca setorial do Câmpus Urupema.

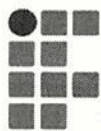
Análise:

A análise das bibliografias foi realizada com base no PPC Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia, atualizado e aprovado pela Resolução CEPE/IFSC nº 50 de 13 de junho de 2018.

Conforme PPC aprovado, são ofertadas 40 vagas com ingresso anual para o curso. Porém, de acordo com o Anuário Estatístico IFSC/PROEN, em 2015 ingressaram 21 alunos, em 2016 ingressaram 22 alunos e em 2017 o ingresso foi de 15 alunos. Os dados demonstram que apenas 50% das vagas, em média, são preenchidas anualmente.

Um relatório do Sistema Integrado de Gestão de Atividade Acadêmicas, emitido pelo setor de Registro Acadêmico em 14/06/2018 demonstrou que atualmente estão matriculados no curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia 37 discentes.

Fazem parte das bibliografias básicas e complementares das unidades curriculares obrigatórias e eletivas do curso um total de 195 títulos distintos, conforme lista anexa. Cada um dos títulos foi

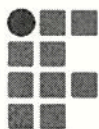


analisado individualmente, considerando a relevância do título para a unidade curricular, os conteúdos descritos na ementa apresentada no PPC, além de considerar sua atualização e adequação frente a natureza da unidade curricular. Constatou-se que os títulos referentes à bibliografia básica e bibliografia complementar estão adequados a cada unidade curricular proposta, além de atenderem as demandas do PPC e às competências do egresso. Todas as unidades curriculares possuem 3 títulos para bibliografia básica e 3 títulos para bibliografia complementar, o que enriquece o currículo e aumenta as fontes de consulta durante o itinerário formativo dos acadêmicos.

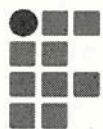
Observou-se que as bibliografias básicas contêm um mínimo de 3 exemplares por título, enquanto que para as bibliografias complementares contêm um mínimo de 2 exemplares por título. Destaca-se que a média de exemplares por título na bibliografia básica é de 5,05 unidades e da bibliografia complementar é de 3,55 unidades. O que corresponde, considerando uma entrada anual 20 alunos, a 1 exemplar de bibliografia básica para cada 4 alunos e 1 exemplar de bibliografia complementar para cada 6 alunos.

Dos 195 títulos que compõem a bibliografia básica e complementar do curso, 147 títulos são utilizados por uma única unidade curricular. Apenas 48 títulos são compartilhados entre as diferentes unidades curriculares, a saber:

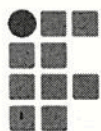
Título	Número de exemplares	UC que compartilham
TAIZ, L.; ZEIGER, E. Fisiologia vegetal. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013. 918 p.	5	Cultivo Protegido*, Viticultura de Altitude*, Tópicos especiais em viticultura*, Fertilidade do Solo, Variedades e Melhoramento Genético, Fisiologia da Videira, Maturação e qualidade da uva, Manejo da Videira
FACHINELLO, José Carlos; HOFFMANN, Alexandre; NACHTIGAL, Jair Costa (Ed.). Propagação de plantas frutíferas. Brasília: Embrapa informação tecnológica, 2005.	9	Cultivo Protegido*, Produção de Uva de Mesa*
JOHNSON, H.; ROBINSON, J. Atlas mundial do vinho. 7.ed. São Paulo: Globo Estilo, 2014. 400 p.	4+1	Enografia*, Introdução à Viticultura e Enologia, Análise sensorial I, Análise sensorial II, Análise sensorial III
BEATO, M. Guia de vinhos. 3. ed. São Paulo: Larousse do Brasil, 2010. 318 p.	10	Enografia*, Harmonização Gastronômica e Serviços do Vinho
AMARANTE, J. O. A. Os segredos do vinho: para iniciantes e iniciados. 3.ed. São Paulo: Mescla, 2010. 197 p.	5	Enografia*, Introdução à Viticultura e Enologia, Análise sensorial I, Análise sensorial II
ROBINSON, J. Como degustar vinhos. São Paulo: Globo, 2010. 208 p.	7	Análise sensorial II, Análise sensorial I, Enografia
MANICA, C.; POMMER, C. V. (Ed.). Uva: do plantio a produção, pós-colheita e mercado. Porto Alegre: Cinco Continentes, 2006. 185 p.	7	Produção de Uva de Mesa*, Viticultura de Altitude*, Tópicos especiais em viticultura*, Botânica e Morfologia da Videira, Variedades e Melhoramento Genético, Fisiologia da Videira, Implantação e mecanização de vinhedos, Manejo da Videira, Maturação e qualidade da uva
CAMARGO, U. A.; MAIA, J. D. G.; RITSCHHEL, P. S. Embrapa uva e vinho: novas cultivares	4	Produção de Uva de Mesa*, Variedades e Melhoramento Genético, Tópicos especiais em



brasileiras de uva. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2010.		viticultura*
MENDONÇA, F.; OLIVERIA, I. M. D. Climatologia: noções básicas e climas do Brasil. São Paulo: Oficina de texto, 2007. 206 p.	6	Viticultura de Altitude*, Variedades e Melhoramento Genético, Manejo da Videira, Maturação e qualidade da uva
GIOVANNINI, E.; MANFROI, V. Viticultura e enologia: elaboração dos grandes vinhos nos terroirs brasileiros. Bento Gonçalves: IFRS, 2009. 344 p.	3	Viticultura de Altitude*, Introdução à Viticultura e Enologia, Fisiologia da Videira, Maturação e qualidade da uva
GIOVANNINI, Eduardo. Manual de viticultura. Porto Alegre: Bookman, 2014. 253 p.	2	Viticultura de Altitude*, Tópicos especiais em viticultura*, Botânica e Morfologia da Videira, Fitossanidade Manejo da Videira
LIMA, U. A. et al (Coord.). Biotecnologia industrial: processos fermentativos e enzimáticos. São Paulo: Edgard Blucher, 2001. 616 p. v. 3.	10	Tópicos especiais em enologia*, Bioquímica, Gestão de resíduos agroindustriais, Vinificações, Prática enológica
JACKSON, Ronald S. Wine science: principles and applications. 4. ed. San Diego: Elsevier, 2014	4	Derivados da Uva e do Vinho, Estabilização, Envelhecimento e Envase, Prática enológica, Vinificações, Tópicos especiais em enologia*, Instalações na indústria enológica, Operações pré-fermentativas, Análise Sensorial III
JACKSON, R. S. Wine tasting: a professional handbook. 2nd. ed. San Diego: Elsevier, 2009. 487 p.	2+2	Análise sensorial II, Análise sensorial III
COSTA, N. M. B.; ROSA, C. de O. B. Alimentos funcionais: componentes bioativos e efeitos fisiológicos. Rio de Janeiro: Rúbio, 2010. 536 p.	8	Tópicos especiais em enologia*, Derivados da Uva e do Vinho
ZOECKLEIN, B. W. et al. Análisis y producción de vino. Zaragoza: Editorial Acribia, 2001. 613 p.	2	Prática enológica, Estabilização, Envelhecimento e Envase, Tópicos especiais em enologia*, Química enológica
BORÉM, A.; MIRANDA, G. V. Melhoramento de plantas. 5. ed. Viçosa: Editora UFV, 2009. 529 p.	2	Viticultura de Altitude, Tópicos especiais em viticultura*, Variedades e Melhoramento Genético
AQUARONE, E. et al. (Coord.). Biotecnologia industrial: biotecnologia na produção de alimentos. São Paulo: Blucher, 2013. v. 4.	7	Tópicos especiais em enologia*, Derivados da Uva e do Vinho
SKOOG, Douglas A.; HOLLER, F. James; WEST, Donald M. Fundamentos de química analítica. 9. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2014. 950 p.	7	Química enológica, Química Analítica Instrumental, Tópicos especiais em enologia*
SIMÃO, S. Tratado de fruticultura. Piracicaba: FEALQ, 1998. 760 p.	2	Implantação e mecanização de vinhedos, Botânica e Morfologia da Videira, Cultivo Protegido*
ODUM, E.P. Fundamentos de ecologia. São Paulo: Cengage Learning, 2015. 611 p.	6	Ecologia, Produção Agroecológica
RIBÉREAU-GAYON, P. et al. Handbook of enology: the chemistry of wine: stabilization and treatments. 2nd. ed. Chichester: John Wiley, 2006. 441 p. v. 2.	3	Bioquímica, Operações pré-fermentativas, Química enológica, Vinificações, Estabilização, Envelhecimento e Envase, Prática enológica
RIBÉREAU-GAYON, P. et al. Handbook of enology: the microbiology of wine and vinifications. 2nd. ed. Chichester: John Wiley, 2006. 497 p. v. 1.	3	Prática enológica, Derivados da Uva e do Vinho, Vinificações, Operações pré-fermentativas, Microbiologia Enológica, Instalações na indústria enológica



REYNIER, Alain. Manual de viticultura: guia técnica de viticultura. 6. ed. rev. e ampl. Madrid: Mundi-Prensa, 2012. 497 p.	2	Introdução à Viticultura e Enologia, Manejo da Videira
BARRETO FILHO, B.; SILVA, C. X. Matemática aula por aula: volume único. São Paulo: FTD, 2000. 671 p.	3	Matemática Aplicada, Matemática Financeira
SILVA, S. M.; SILVA, E. M.; SILVA, E. M. Matemática básica para os cursos superiores. São Paulo: Atlas, 2002.	4	Matemática Aplicada, Matemática Financeira
MORITA, Tokio; ASSUMPTÃO, Rosely Maria Viegas. Manual de soluções, reagentes e solventes: padronização, preparação, purificação, indicadores de segurança, descarte de produtos químicos. 2. ed. São Paulo: Blucher, 2007. 675 p.	5	Química Geral, e Inorgânica, Química Orgânica
NOVAIS, R. F. et al. (Ed.). Fertilidade do solo. Viçosa: SBCS, 2007. 1017 p.	5	Fertilidade do Solo, Manejo do solo
BARBOSA, Luiz Cláudio de Almeida. Espectroscopia no infravermelho: na caracterização de compostos orgânicos. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2007. 189 p.	2	Química Analítica Instrumental, Química enológica
LUCKI, J. A experiência do gosto: o mundo do vinho segundo Jorge Lucki. São Paulo: Companhia das Letras, 2010. 399 p.	3	Harmonização Gastronômica e Serviços do Vinho, Análise sensorial II, Análise sensorial I
VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni (Coord.). Indústria de bebidas: inovação, gestão e produção. São Paulo: Blucher, 2011. 536 p. V 3.	2	Instalações na indústria enológica, Vinificações, Estabilização, Envelhecimento e Envase
VENTURINI FILHO, W. G. (Coord.) Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia. São Paulo: Edgard Blucher, 2010. v. 1.	3	Derivados da Uva e do Vinho, Estabilização, Envelhecimento e Envase
ALTIERI, M. Agroecologia: bases científicas para uma agricultura sustentável. 3. ed. São Paulo: Expressão Popular, 2012. 400 p.	5	Produção Agroecológica, Desenvolvimento e Extensão Rural
CECCHI, Heloisa Máscia. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2. ed. rev. Campinas, SP: Ed. da UNICAMP, 2003. 207 p.	3	Química Analítica Instrumental, Operações pré-fermentativas, Química enológica
TEJON, J. L.; XAVIER, C. Marketing e agronegócio: a nova gestão: diálogo com a sociedade. São Paulo: Pearson, 2009. 316 p.	2	Desenvolvimento e Extensão Rural, Marketing
CRESPO, A. A. Estatística fácil. 19. ed. São Paulo: Saraiva, 2009. 218 p.	4	Estatística Básica, Estatística Experimental
LARSON, Ron; FARBER, Betsy. Estatística aplicada. Tradução de Luciane Ferreira Pauleti Vianna. 4. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2010. 637 p.	2	Estatística Básica, Estatística Experimental
DUTCOSKY, S. D. Análise sensorial de alimentos. 4. ed. Curitiba: Champagnat, 2013	3	Análise sensorial I, Análise sensorial III
MORENO-ARRIBAS, M. V.; POLO, M. C. (Ed.). Wine chemistry and biochemistry. New York: Springer Science, 2009. 735 p.	2	Operações pré-fermentativas, Vinificações Estabilização, Envelhecimento e Envase, Prática enológica



VOGEL, A. Análise química quantitativa. 6. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2002. 462 p.	3	Química Analítica Instrumental, Química enológica
KLUGE, Ricardo A.; SESTARI, Ivan; CASTRO, Paulo R. C. Manual de fisiologia vegetal: fisiologia de cultivos. Piracicaba: Agronômica Ceres, 2008. 864 p.	4	Fisiologia da Videira, Maturação e qualidade da uva
PRIMAVESI, A. Manejo ecológico do solo: a agricultura em regiões tropicais. São Paulo: Nobel, 2002. 549 p.	3	Manejo do solo, Produção Agroecológica
FELLOWS, P. J. Tecnologia do Processamento de Alimentos: princípios e prática. Tradução de Florencia Cladera Olivera et al. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.	10	Instalações na indústria enológica, Operações pré-fermentativas, Derivados da Uva e do Vinho
KERBAUY, Gilberto Barbante. Fisiologia vegetal. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 431 p.	8	Fisiologia da Videira, Maturação e qualidade da uva
NOVAKOSKI, Deise; FREIRE, Renato. Enogastronomia: a arte de harmonizar cardápios e vinhos. Rio de Janeiro: SENAC, 2007. 336 p.	7	Análise sensorial II, Harmonização Gastronômica e Serviços do Vinho
LONA, A. A. Vinhos: degustação, elaboração e serviços. 9. ed. Porto Alegre: Age Editora, 2006. 155 p.	7	Harmonização Gastronômica e Serviços do Vinho, Análise sensorial III
SLACK, Nigel; CHAMBERS, Stuart; JOHNSTON, Robert. Administração da produção. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2009. 703 p.	4	Gestão organizacional, Empreendedorismo

*UC Eletiva

Dentre os títulos compartilhados, observa-se que muitos são com unidades curriculares eletivas, as quais são ofertadas por demanda, além do que, os títulos compartilhados apresentam um número suficiente de exemplares, e aqueles que possuem 3 ou 2 exemplares serão elencados para aquisição de mais unidades.

A partir do relatório de títulos mais retirados, fornecido pela Biblioteca Setorial do Câmpus Urupema, observa-se que os 10 títulos mais procurados atingiram de 39 a 22 retiradas no período de 01/02/2018 a 26/06/2018, com destaque para o título 'TAIZ, L.; ZEIGER, E. Fisiologia vegetal. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013. 918 p.' como sendo o livro mais retirado, por isso este título será incluído na lista de aquisições por ser compartilhado por várias unidades curriculares. Os dados de retirada demonstram que cada aluno pode retirar pelo menos 1 (uma) vez cada título. Com a análise do relatório, constatou-se que quando a unidade curricular é ofertada a demanda pelo seu livro referência aumenta, sendo mais retirado no período. Por isso, alguns compartilhamentos de literaturas não trazem prejuízos, visto que são ofertadas em semestres diferentes, mantendo o número de exemplares suficientes para retirada.

Em análise ao relatório de títulos mais reservados, fornecido pela Biblioteca Setorial do Câmpus Urupema, observou-se que são poucos os títulos que possuem lista de espera. No período de 01/02/2018 a 28/06/2018, apenas 5 títulos de bibliografia técnica estiveram em espera. Destes,



apenas o título “TRIGIANO, R. N.; WINDHAM, M. T.; WINDHAN, A. S. Fitopatologia: conceitos e exercícios de laboratório. 2. ed. Tradução Marcelo Gravina de Moraes. Porto Alegre: Artmed, 2010. 575 p.”, refere-se à bibliografia utilizada pelas unidades curriculares do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia. O título que esteve na lista de espera no período, é utilizado apenas por uma unidade curricular (Fitossanidade) do curso, e possui atualmente 2 exemplares, por isso será indicado para aquisição de mais exemplares. Diante deste cenário, observa que o número de exemplares disponíveis para as unidades curriculares do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia, está em conformidade com as demandas discentes atendendo as necessidades específicas do curso e do Câmpus.

Ainda em análise ao relatório de títulos mais reservados, fornecido pela Biblioteca Setorial do Câmpus Urupema, observou-se que um livro específico da área do curso: “Química enológica: métodos analíticos: avanços no controle da qualidade de vinhos e de outros produtos vitivinícolas” está presente na lista e espera, apesar de não compor a bibliografia de unidades curriculares do curso. A demanda dos discentes, pelo livro de química enológica, deve-se provavelmente a língua em que o mesmo está redigido (português), que não ocorre em outros títulos da área, considerando que este livro possui apenas 1 exemplar, também iremos indicá-lo para aquisição de novos exemplares a fim de aprimorar o acervo.

Recomendação para aquisição:

Considerando o número atual de exemplares, o número de unidades curriculares que utilizam o título e as discussões do GT de reestruturação do PPC do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia, bem como demais cursos do Câmpus sugere-se a aquisição dos seguintes títulos:

Título	Nº de exemplares para aquisição
TAIZ, L.; ZEIGER, E. Fisiologia vegetal. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013. 918 p.	5
GIOVANNINI, E.; MANFROI, V. Viticultura e enologia: elaboração dos grandes vinhos nos terroirs brasileiros. Bento Gonçalves: IFRS, 2009. 344 p.	3
GIOVANNINI, Eduardo. Manual de viticultura. Porto Alegre: Bookman, 2014. 253 p.	3
JACKSON, Ronald S. Wine science: principles and applications. 4. ed. San Diego: Elsevier, 2014	2
JACKSON, R. S. Wine tasting: a professional handbook. 2nd. ed. San Diego: Elsevier, 2009. 487 p.	2
ZOECKLEIN, B. W. et al. Análisis y producción de vino. Zaragoza: Editorial Acribia, 2001. 613 p.	3
BORÉM, A.; MIRANDA, G. V. Melhoramento de plantas. 5. ed. Viçosa: Editora UFV, 2009. 529 p.	3
SIMÃO, S. Tratado de fruticultura. Piracicaba: FEALQ, 1998. 760 p.	3
RIBÉREAU-GAYON, P. et al. Handbook of enology: the chemistry of wine: stabilization and treatments. 2nd. ed. Chichester: John Wiley, 2006. 441 p. v. 2.	3
RIBÉREAU-GAYON, P. et al. Handbook of enology: the microbiology of wine and vinifications.	3



2nd. ed. Chichester: John Wiley, 2006. 497 p. v. 1.

REYNIER, Alain. Manual de viticultura: guía técnica de viticultura. 6. ed. rev. e ampl. Madrid: Mundi-Prensa, 2012. 497 p. 3

BARRETO FILHO, B.; SILVA, C. X. Matemática aula por aula: volume único. São Paulo: FTD, 2000. 671 p. 2

LUCKI, J. A experiência do gosto: o mundo do vinho segundo Jorge Lucki. São Paulo: Companhia das Letras, 2010. 399 p. 2

VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni (Coord.). Indústria de bebidas: inovação, gestão e produção. São Paulo: Blucher, 2011. 536 p. V 3. 3

VENTURINI FILHO, W. G. (Coord.) Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia. São Paulo: Edgard Blucher, 2010. v. 1. 2

CECCHI, Heloisa Máscia. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2. ed. rev. Campinas, SP: Ed. da UNICAMP, 2003. 207 p. 3

TEJON, J. L.; XAVIER, C. Marketing e agronegócio: a nova gestão: diálogo com a sociedade. São Paulo: Pearson, 2009. 316 p. 3

LARSON, Ron; FARBER, Betsy. Estatística aplicada. Tradução de Luciane Ferreira Pauleti Vianna. 4. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2010. 637 p. 3

DUTCOSKY, S. D. Análise sensorial de alimentos. 4. ed. Curitiba: Champagnat, 2013 3

MORENO-ARRIBAS, M. V.; POLO, M. C. (Ed.). Wine chemistry and biochemistry. New York: Springer Science, 2009. 735 p. 3

PRIMAVESI, A. Manejo ecológico do solo: a agricultura em regiões tropicais. São Paulo: Nobel, 2002. 549 p. 2

TRIGIANO, R. N.; WINDHAM, M. T.; WINDHAN, A. S. Fitopatologia: conceitos e exercícios de laboratório. 2. ed. Tradução Marcelo Gravina de Moraes. Porto Alegre: Artmed, 2010. 575 p. 3

Rabachino, R. Manual Didático Para o Sommelier Internacional. 1. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2008. 204 p. 3[#]

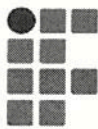
Rabachino, R. Harmonização: O Equilíbrio Entre Vinho e Alimento. 1. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2012. 344 p. 3[#]

INSTITUTO DOS VINHOS DO DOURO E DO PORTO; INSTITUTO SUPERIOR DE AGRONOMIA E AGROBOOK; PUBLINDÚSTRIA, EDIÇÕES TÉCNICAS LTDA (Org.). **Química enológica**: métodos analíticos: avanços no controle da qualidade de vinhos e de outros produtos vitivinícolas. [s.L]: Publinústria, 2015. 823 p., il. Inclui Notas Bibliográficas. ISBN 9789897231186. 3[#]

BLOUIN, Jacques; PEYNAUD, Emile. **Enología práctica**: conocimiento y elaboración del vino. 4. ed. rev. e ampl. Madrid, España: Mundi-Prensa, 2014. 345 p., il. ISBN 8484761606. 3[#]

WINKLER, A. J. **General viticulture**. 2. ed. Los Angeles: University of California Press, 1975. 710 p., il. ISBN 9780520025912. 4[#]

[#] novos títulos, ou títulos que não estão no PPC mas são importantes para reestruturação do Curso



Recomendações gerais:

O NDE orienta que os títulos que possuem um único exemplar devem ser utilizados apenas para consulta local, sem possibilidade de empréstimo, até que novos exemplares sejam adquiridos.

Urupema, 28 de junho de 2018.

André Rodrigues da Costa (NDE)

Carolina Pretto Panceri (NDE)

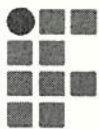
Geovani Raulino (NDE)

Jailson de Jesus (NDE)

Larice Steffen Peters (NDE)

Mariana de Vasconcellos Dullius (NDE)

Natália Joyce José Custódio Ribas (Bibliotecária)

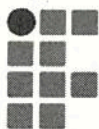


ATA 04/2018 DA REUNIÃO ORDINÁRIA DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA

Pauta:

- Documento para Orientações de Estágio Curricular Supervisionado do CSTVE
- Relatório de Análise de Adequação das Bibliografias do CSTVE

Aos vinte e oito dias do mês de junho de dois mil e dezoito, às quinze horas, reuniram-se os membros do Núcleo Docente Estruturante (NDE) do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia (CSTVE), do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina (IFSC) – Câmpus Urupema, para deliberarem sobre os pontos de pauta. A Coordenadora Carolina Pretto Panceri abriu a reunião apresentando o Documento de Orientações de Estágio Curricular Supervisionado do CSTVE. O documento tem como objetivo orientar o fluxo do estágio curricular supervisionado do curso, e é um documento auxiliar para discentes, docentes, coordenação e empresa concedente do estágio e segue as normas estabelecidas pela Resolução CEPE/IFSC nº 74 de 08 de Dezembro de 2016, Retificada pela Resolução 01/2017/CEPE/IFSC a qual regulamenta a prática de estágio obrigatório e não-obrigatório dos estudantes do IFSC e a sua atuação como unidade concedente de estágio. O Documento de Orientações de Estágio Curricular Supervisionado do CSTVE está dividido em três partes principais: I) Antes de iniciar o estágio; II) Durante o estágio; e, III) Após a Realização do Estágio; as quais contém atribuições da coordenação do curso, do aluno, do professor-orientador, do supervisor de estágio e da banca de avaliação do relatório. Ficou definido que o Documento de Orientações de Estágio Curricular Supervisionado do CSTVE terá, na forma de anexos, todos os formulários mencionados, e que os mesmos ficarão em versão editável disponíveis no site do curso. O Documento de Orientações de Estágio Curricular Supervisionado do CSTVE foi aprovado de forma unânime pelos presentes. O documento será enviado ao professor de área de língua portuguesa do Câmpus para correções e em seguida irá para aprovação do Colegiado de Curso. O segundo de ponto de pauta foi apresentado pela Coordenadora Carolina Pretto Panceri, que explicou a importância do NDE referendar as bibliografias do PPC do curso, devido a atualização das mesmas pela Resolução CEPE/IFSC nº 50 de 13 de junho de 2018. Para análise e elaboração do relatório, foram apresentados e analisados os seguintes dados: I) Vagas ofertadas com base no PPC do Curso; II) Anuário estatístico IFSC/PROEN 2016, 2017 e 2018, referente respectivamente ao ingresso 2015, 2016 e 2017 (<http://www.ifsc.edu.br/anuario-estatistico>); III) Instrumento de Avaliação de Cursos de Graduação Presencial e a Distância do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior – SINAES para Reconhecimento, Renovação de Reconhecimento, Ano 2017; IV) Relatório de títulos e número de exemplares fornecido pela Biblioteca setorial do Câmpus Urupema; e, V) Relatório de títulos mais retirados fornecido pela Biblioteca setorial do Câmpus Urupema; após a discussão de alguns dados a professora Mariana de Vasconcellos Dullius, observou a necessidade de também ser analisado o Relatório de títulos mais reservados fornecido pela Biblioteca setorial do Câmpus Urupema, que foi aceito por todos e por isso foi incluído na análise. Após as discussões, foi elaborado um relatório que segue anexo a esta ATA, assinado pelo NDE e bibliotecária do Câmpus Urupema. O NDE concluiu que os títulos das bibliografias básicas e complementares do curso estão adequadas às unidades curriculares, possuem número suficiente de exemplares, considerando a realidade de ingressantes no curso. Além disso, o NDE sugeriu títulos e números de exemplares a serem adquiridos, contribuindo para o plano de contingenciamento e para aquisição de bibliografias do projeto cadastrado no Plano Anual de Trabalho (PAT) do Câmpus Urupema



para os anos de 2018 e 2019. Também foi incluído no relatório como recomendação geral do NDE, que os títulos que possuem um único exemplar, sejam utilizados apenas para consulta local, sem possibilidade de empréstimo, até que novos exemplares sejam adquiridos. Não havendo nada mais a tratar, encerrou-se a reunião.

Ata aprovada, conforme decisão do Núcleo Docente Estruturante em 28/06/2018.

Carolina Pretto Panceri: Carolina Pretto Panceri

André Rodrigues da Costa: André Rodrigues da Costa

Geovani Raulino: Geovani Raulino

Jailson de Jesus: Jailson de Jesus

Larice Steffen Peters: Larice Steffen Peters

Mariana de Vasconcellos Dullius: Mariana de Vasconcellos Dullius

ATA 05/2018 DA REUNIÃO ORDINÁRIA DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA

Pauta:

- Reconhecimento do Curso - Avaliação in Loco.

Aos oito dias do mês de agosto de dois mil e dezoito, às quinze horas, reuniram-se os membros do Núcleo Docente Estruturante (NDE) do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia (CSTVE), do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina (IFSC) – Câmpus Urupema, para deliberarem sobre os pontos de pauta. A Coordenadora Carolina Pretto Panceri abriu a reunião apresentando aos membros como funciona o processo de reconhecimento do curso pelo MEC, os trâmites realizados até agora e a data da visita *in loco* dos avaliadores. O formulário FE2 foi apresentado aos membros, bem como o instrumento de avaliação para esclarecer dúvidas e destacar a importância do NDE para o desenvolvimento do curso. Em seguida foi apresentada a agenda da visita in loco, e a coordenadora convocou os membros do NDE para estarem presentes na reunião agendada para 31/08/2018 às 17:00h. O professor Jailson de Jesus lembrou de atos importantes desenvolvidos pelo NDE, como a reformulação do PPC e o referendo das bibliografias. O professor André Rodrigues da Costa, destacou que os dados da CPA auxiliaram no desenvolvimento do PAT 2019 e são norteadores para demais ações do curso e do Câmpus. Nada mais havendo a tratar, a reunião foi encerrada.

Ata aprovada, conforme decisão do Núcleo Docente Estruturante em 08/08/2018.

Carolina Pretto Panceri: 

André Rodrigues da Costa: 

Geovani Raulino: 

Jailson de Jesus: 

ATA 06/2018 DA REUNIÃO ORDINÁRIA DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA

Pauta:

- Considerações sobre a Avaliação 'in loco' do MEC.

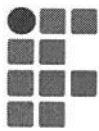
Aos cinco dias do mês de setembro de dois mil e dezoito, às quinze horas, reuniram-se os membros do Núcleo Docente Estruturante (NDE) do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia (CSTVE), do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina (IFSC) – Câmpus Urupema, para deliberarem sobre pontos positivos e pontos a melhorar observados pela coordenação durante a avaliação 'in loco' do MEC. A Coordenadora Carolina Pretto Panceri abriu a reunião apresentando o 'feedback' dado pelos avaliadores no momento da reunião de encerramento, e explicando que o resultado da avaliação ocorre via sistema e-mec e não tem prazo estipulado pelo INEP. A coordenadora destacou que os avaliadores ficaram positivamente impressionados com a infraestrutura do Câmpus, laboratórios específicos do curso e equipamentos disponíveis nos laboratórios. Além disso, destacaram que perceberam a boa relação entre discentes/docentes, docentes/docentes, coordenação/direção, bem como o entusiasmo dos discentes em relação ao curso. Durante a visita, a coordenação observou a necessidade de implantar algumas ações para melhorar alguns aspectos do curso: a) Necessidade de adequar o acesso para casa de vegetação e para o vinhedo, inclusive para portadores de deficiências; b) Necessidade de os professores terem roteiros de aulas práticas padronizados e arquivados junto com os planos de ensino; c) Necessidade de criar grupos de estudos com os alunos; d) Criação do diretório acadêmico do curso; e) Desenvolvimento de uma ferramenta de gestão específica para o curso, que possa ser utilizada para implantar melhorias e proporcionar coleta de dados bem com 'feedback' de forma imparcial. O professor André Rodrigues da Costa relatou de suas tentativas para adequação do acesso à casa de vegetação e da necessidade de organizar um projeto a fim de atender a acessibilidade. A professora Mariana de Vasconcellos Dullius relatou que a organização dos roteiros de aula prática podem seguir um padrão e serem adequadas conforme a necessidade de cada componente curricular, e ficou de desenvolver um formulário padrão para ser apresentado do colegiado. Além disso, a professora Mariana destacou que com a criação de regulamentos da PROEN será possível registrar os grupos de estudo, podendo assim ser estimulado entre os docentes do curso. Também foram discutidos os pontos positivos da criação do diretório acadêmico do curso, e como o diretório poderia contribuir frente a pleitos importantes dos discentes como as questões e necessidades de reprografia, participação e apoio para eventos, realização do trote solidários e festas de confraternização, comercialização de 'souvenir' e materiais para o curso, etc. A Coordenadora ficou de procurar por exemplos de diretórios e apresentar aos alunos o que é, e como pode ser formalizado junto ao curso. Em relação a ferramenta para gestão do curso, foram discutidas as formas utilizadas atualmente, junto ao pré-conselho e ao conselho de classe. Formulários digitais foram sugeridos pelos professores Mariana e André, pois proporcionaria maior confiabilidade, já que os participantes não seriam identificados. A coordenação ficou de encaminhar aos demais membros a necessidade de desenvolver esta ferramenta, solicitando por modelos e exemplos, que possam ser discutidos na próxima reunião do NDE.

Ata aprovada, conforme decisão do Núcleo Docente Estruturante em 05/09/2018.

Carolina Pretto Panceri: _____

André Rodrigues da Costa: _____

Mariana de Vasconcellos Dullius: _____

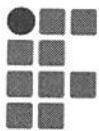


ATA 07/2018 DA REUNIÃO ORDINÁRIA DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA

Pauta:

- Relatório de Avaliação do INEP – Conceito 4
- Modelo de Roteiro de Aula Prática
- Estratégia diretório acadêmico
- Ferramenta de avaliação do Curso

Aos vinte e quatro dias do mês de outubro de dois mil e dezoito, às quatorze horas, reuniram-se os membros do Núcleo Docente Estruturante (NDE) do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia (CSTVE), do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina (IFSC) – Câmpus Urupema, para deliberarem sobre os assuntos da pauta. A Coordenadora Carolina Pretto Panceri abriu a reunião apresentando o relatório de avaliação recebido pelo INEP, que concedeu ao curso o conceito final 4,32, classificando o CSTVE na faixa 4. A pontuação de cada dimensão e item foi apresentada, sendo destacada onde a pontuação foi maior ou menor que o preenchimento do FE2. Observou-se a penalização em infraestrutura, especialmente sala dos professores, sendo sugerido pelos Professores Mariana de Vasconcellos Dullius e André Rodrigues da Costa que os professores fossem remanejados e divididos em duas salas coletivas. Em análise ficou definido que a Coordenação do NDE encaminhará esta solicitação para o Colegiado do Câmpus, sugerindo o melhor aproveitamento da sala atualmente ocupada pelo Núcleo de Inovação Social (NIS), a qual poderia ser ocupada pelos Coordenadores de Pesquisa e Extensão, ou então pelo Registro Acadêmico. Em seguida, a Professora Mariana de Vasconcellos Dullius explicou que o modelo de relatório de aula prática está sendo desenvolvido, o qual será enviado para os membros do NDE darem sugestões e a versão final será apresentada na próxima reunião. A Professora Carolina Pretto Panceri, apresentou uma proposta para incentivar os discentes do curso a criarem o diretório acadêmico, a sugestão é trazer alunos de outras instituições, que façam parte de diretórios na UDESC ou UNIPLAC, para motivar os alunos do Câmpus. O site da União Nacional de Estudantes foi citado como local confiável de informações sobre o assunto e onde os documentos para criação do diretório acadêmico podem ser encontrados. Sugeriu-se identificar um professor do Curso que tenha sido membro de diretórios para auxiliar os discentes no desenvolvimento destes documentos. A sugestão foi aceita pelo NDE, e estabeleceu-se que a reunião de conscientização ocorra ainda em 2018. Por fim, a coordenadora Carolina Pretto Panceri abordou o tema de pauta sobre a necessidade de uma ferramenta para avaliação do curso, que precisa ser aprimorada para auxiliar de forma efetiva na gestão do curso. Foram apresentadas as ferramentas de avaliação atuais: Pré-conselho e Conselho de Classe, realizados pelo Núcleo Pedagógico e Coordenação do Curso; e, Relatório da Comissão Própria de Avaliação CPA, realizado pela CPA local. As avaliações realizadas pelo Pré-conselho e Conselho de Classe dizem respeito especialmente a avaliação do ensino-aprendizagem, processo considerado excelente pela avaliação do INEP, por isso será mantido. Já a avaliação realizada pela CPA, está em fase de alteração de metodologia e a mesma não é personalizada para o Câmpus e para o Curso. Por isso, sugere-se a criação de uma avaliação anual, via formulário eletrônico, para resposta totalmente anônima de discentes e docentes com o objetivo de gerar informações como subsídio para a gestão e estratégia do curso. Os resultados obtidos por este instrumento, denominado de avaliação estratégica, seriam então apresentados a comunidade acadêmica em uma reunião para discussão e apontamento de estratégias futuras. Por fim, o professor André sugeriu que o NDE desenvolvesse um regulamento para e visitas técnicas, garantindo os fins pedagógicos e registros para curricularização da extensão. O formulário



será elaborado para ser apresentado na próxima reunião. Sendo que os membros do NDE analisarão o relatório do INEP apontando os itens que precisam estar neste formulário de avaliação.

Ata aprovada, conforme decisão do Núcleo Docente Estruturante em 24/10/2018.

André Rodrigues da Costa:

André Rodrigues da Costa

Carolina Pretto Panceri:

Carolina Pretto Panceri

Geovani Raulino:

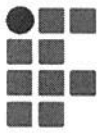
Geovani Raulino

Jailson de Jesus:

Jailson de Jesus

Mariana de Vasconcellos Dullius:

Mariana de Vasconcellos Dullius

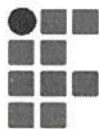


ATA 08/2018 DA REUNIÃO ORDINÁRIA DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA

Pauta:

- Apresentação do modelo de roteiro de aula prática
- Apresentação do modelo de formulário para avaliação do curso
- Discussão Calendário de Entrega e defesa do Relatório de Estágio 2019
- Discussão sobre Professores do Curso que já fizeram parte de Diretórios Acadêmicos

Aos quatorze dias do mês de novembro de dois mil e dezoito, às quinze horas, reuniram-se os membros do Núcleo Docente Estruturante (NDE) do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia (CSTVE), do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina (IFSC) – Câmpus Urupema, para deliberarem sobre os assuntos da pauta. A Coordenadora Carolina Pretto Panceri abriu a reunião e logo passou a palavra para a professora Mariana de Vasconcellos Dullius, que apresentou uma proposta de modelo padrão de roteiro para aula prática. O modelo de roteiro apresentado foi elaborado visando padronização das atividades de docentes e técnicos, pensando nas normas de segurança durante as atividades de aulas práticas e desenvolvido com base na Resolução nº8/2017 que trata do Regulamento do Uso de Laboratórios no Câmpus Urupema. O modelo proposto adapta o Anexo I do Regulamento supracitado acrescentando, objetivos, infraestrutura de equipamentos, metodologia, autoria, referência e normas de segurança. A proposta é que cada laboratório possuísse um conjunto de Procedimentos Normatizados Técnicos (PNT) que seriam um descritivo completo da aula prática proposta, e que cada PNT, tivesse Formulários de Registro Técnico (FRT), para o registro do uso de equipamentos, insumos etc., durante a realização do aula prática. O professor André Rodrigues da Costa achou a proposta interessante e indagou sobre como seriam as normas de segurança que o PNT deveria seguir, a professora Mariana explicou a necessidade de elaboração de um Plano de Risco do Câmpus e da criação de um Regulamento de Segurança no Uso dos Laboratórios, além disso quanto ao uso de reagentes químicos existem as Fichas de Informações de Segurança de Produtos Químicos (FISQPs) que podem ser referenciadas nos PNT e, que TAEs, docentes e alunos devem ter conhecimento destas. O modelo proposto foi questionado quanto a burocracia dessa organização e do tempo que isso poderá levar, e da necessidade de longo prazo de adequação. Além disso, a professora Carolina Pretto Panceri indagou sobre a praticidade deste PNT ser usado realmente como um roteiro de aula prática, que pudesse ser entregue aos discentes para estudo prévio e durante realização da atividade, visto que o modelo não pareceu didático. Outra questão levantada foi a disponibilização dos PNT nos laboratórios e quanto a propriedade do trabalho técnico criado pelo docente, visto que algumas aulas práticas não são apenas a execução de um protocolo analítico já publicado. A fim de melhorar o modelo proposto, foi decidido que a professora Mariana ficou responsável por enviar aos membros do NDE o modelo apresentado junto com um exemplo de aplicação, para que todos pudessem opinar e sugerir mudanças, para que o modelo fosse aprovado na próxima reunião. Em seguida a professora Carolina iniciou o segundo ponto da pauta, apresentando um conjunto de perguntas para estruturar um formulário de autoavaliação do CSTVE. As questões foram desenvolvidas com bases em necessidades apontadas pelo relatório de reconhecimento de curso feito pelo MEC, bem como questões não abordadas pela CPA e consulta a modelos de autoavaliações de curso que receberam nota 5 pelo MEC. Após a apresentação das perguntas e formato de respostas, a professora Mariana sugeriu incluir uma questão referente ao atendimento e serviço no Registro Acadêmico, e a necessidade melhorar a questão referente a assistência estudantil incluindo também o serviço de atendimento pelo Núcleo Pedagógico,



sugestões que todos os presentes acataram. Ficou definido que a professora Carolina enviasse a todos os membros as questões da autoavaliação com as alterações propostas, para que todos revisassem e sugerissem melhorias, sendo que o mesmo será novamente apresentado na próxima reunião para aprovação. Em seguida foi discutido o terceiro ponto de pauta, referente as datas para entrega e defesa dos relatórios de estágio dos discentes concluintes 2018-2019. O cronograma iniciaria no dia 04/02/2019 com a entrega do relatório para a Coordenação do Curso/Professor orientador, sendo que o professor orientador faça a devolutiva para correções até a data de 15/02/2019, em seguida o aluno teria o prazo de até 22/02/2019 para finalizar o relatório e entregar a Coordenação do Curso/Professor orientador que farão os encaminhamentos para a banca avaliadora, as apresentações dos relatórios estariam previstas para 11/03/2019 e as correções finais deveriam ser realizadas e entregues até 08/04/2019. Considerando o calendário acadêmico o professor André sugeriu que o prazo para o professor orientador corrigir o relatório fosse até 20/02/2019 e que a entrega do relatório corrido para a banca fosse na data de 25/02/2019, a sugestão foi acatada por todos e o cronograma foi aprovado. O último ponto de pauta foi apresentado pelo professor Geovani Raulino, que identificou no grupo de professores do Câmpus três docentes que já atuaram em diretórios acadêmicos: Professoras Janice R. G. Bortoli, Mariana F. Sanches e Larice S. Petters, as quais se disponibilizaram em participar da mobilização. A professora Larice sugeriu organizar uma palestra com um líder de motivação de jovens, bem como uma visita em alguma universidade que possua vários diretórios reconhecidos. Além disso, essas três professoras seriam as tutoras dos discentes durante o processo de criação do diretório. Fechado os pontos de pauta a professora Carolina sugeriu, com base nas demandas do relatório do MEC, elaborar uma avaliação do processo de estágio do Curso, a fim de promover melhorias constantes do processo. A avaliação referente ao Estágio Curricular Supervisionado seria realizado pelos discentes participantes e já poderia ser elaborado para ser aplicado com os próximos formando. Além disso, a Coordenadora do Curso pediu a opinião dos participantes quanto a uma pesquisa para auxiliar o GT de Reestruturação do Curso sobre o aumento de um semestre do curso, os membros do NDE acharam pertinente e sugeriram um formulário simples e objetivo para saber se o aumento de um semestre do curso seria uma mudança positiva, do ponto de vista dos discentes. A Coordenação do Curso ficou de elaborar essa pesquisa e encaminhar para os alunos a fim de ter respostas para a próxima reunião do GT. Sem mais assuntos a tratar, a reunião foi encerrada.

Ata aprovada, conforme decisão do Núcleo Docente Estruturante em 14/11/2018.

André Rodrigues da Costa: _____

Carolina Pretto Panceri: _____

Geovani Raulino: _____

Larice Steffen Peters: _____

Mariana de Vasconcellos Dullius: _____

ATA 09/2018 DA REUNIÃO ORDINÁRIA DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA

Pauta:

- Aprovação do formulário de autoavaliação do CSTVE
- Aprovação do formulário de avaliação discente de Estágio Curricular Supervisionado
- Aprovação do formulário de requisição e modelo de roteiro de aula prática

Aos treze dias do mês de dezembro de dois mil e dezoito, às quatorze horas, reuniram-se os membros do Núcleo Docente Estruturante (NDE) do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia (CSTVE), do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina (IFSC) – Câmpus Urupema, para deliberarem sobre os assuntos da pauta. A Coordenadora Carolina Pretto Panceri abriu a reunião e pediu a manifestação de todos quanto a aprovação do formulário para avaliação do CSTVE, pelos discentes. Todos os presentes lembraram que o formulário já continha as sugestões apresentadas na última reunião, e o formulário foi aprovado, sendo agora encaminhado para a aprovação do Colegiado do Curso. Em seguida, passou-se para o segundo ponto de pauta, quanto ao formulário para a avaliação do processo de Estágio Curricular Supervisionado pelos discentes. As sete questões presente no formulário foram lidas, e as professoras Larice Steffen Peters e Mariana de Vasconcellos Dullius comentaram que o formulário investiga os principais pontos em relação ao processo de estágio, como orientações, cronograma, documentos e carga horária. O formulário de avaliação do Estágio Curricular Supervisionado foi aprovado por todos os presentes e será enviado para avaliação do Colegiado do Curso. Por último, o modelo de requisição e roteiro de aula prática foi discutido. O professor Jailson de Jesus manifestou-se contrário ao modelo proposto, pois acredita que isso burocratiza o processo e deveríamos pensar num modelo voltado mais para o ensino direcionado aos discentes. A professora Mariana de Vasconcellos Dullius contra-argumentou, pois o modelo proposto segue o modelo do ministério da agricultura pecuária e abastecimento, e isso além de padroniza, garantiria maior segurança aos usuários dos laboratórios, e executores da atividade prática. A professora Larice Steffen Peters comentou que o assunto é amplo e envolveria uma padronização no Câmpus e não apenas do Curso, e que isso demandaria opinião dos docentes dos outros cursos e demais servidores, achando importante deixarmos a discussão para 2019. Após as discussões o professor Jailson de Jesus ficou responsável por elaborar uma nova proposta de roteiro de aula prática. Sendo assim, as discussões sobre o roteiro de aula prática foram prorrogadas para o próximo ano.

Ata aprovada, conforme decisão do Núcleo Docente Estruturante em 13/12/2018.

André Rodrigues da Costa: _____

Carolina Pretto Panceri: _____

Jailson de Jesus: _____

Larice Steffen Peters: _____

Mariana de Vasconcellos Dullius: _____