



CAMPUS DOM PEDRITO

COMISSÃO DE CURSO DE ENOLOGIA

CURSO DE ENOLOGIA

PROJETO POLÍTICO-PEDAGÓGICO DE CURSO

Dom Pedrito, 19/07/2013.

Reitora:

Profª Dra Ulrika Arns

Vice-Reitor:

Profº Dr Almir Barros da Silva Santos Neto

Pró-Reitor de Graduação:

Profº Dra Elena Maria Billig Mello

Diretor da Unidade:

Profª. Drª. Nádia Fátima dos Santos Bucco

Coordenador Acadêmico

Prof. Dr. Vitor Reisdorfer

Coordenadora do Curso:

Profª. Drª. Renata Gimenez Sampaio Zocche

Coordenadora Substituta do Curso:

Profª. Msc. Suziane Antes Jacobs

Dom Pedrito, julho de 2013.

SUMÁRIO

1. APRESENTAÇÃO.....	6
2. CONTEXTUALIZAÇÃO.....	7
2.1 Unipampa.....	7
2.2 Realidade Regional	13
3. JUSTIFICATIVA	15
4. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO.....	19
5. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO PEDAGÓGICA.....	19
5.1 Perfil do Curso	20
6. LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA	22
6.1 Geral.....	22
6.2 Específica para Enologia	22
6.3 Da Unipampa.....	23
7. OBJETIVOS DO CURSO	23
7.1 Geral.....	23
7.2 Específicos.....	23
8. PERFIL DO EGRESSO.....	24
9. COMPETÊNCIAS E HABILIDADES ESPERADAS.....	26
10. ADMINISTRAÇÃO ACADÊMICA.....	27
11. FORMAS DE INGRESSO	28
12. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	30
12.1 INTEGRALIZAÇÃO CURRICULAR.....	33
12.2 EQUIVALÊNCIA PARA A INTEGRALIZAÇÃO DA NOVA MATRIZ CURRICULAR.....	36
12.3 COMPONENTES CURRICULARES COMPLEMENTARES DE GRADUAÇÃO (CCCG)	40
12.4 ATIVIDADES COMPLEMENTARES DE GRADUAÇÃO (ACG).....	41

12.5 TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC).....	44
12.6 ESTÁGIO OBRIGATÓRIO DO CURSO DE ENOLOGIA	45
12.7 EXAME NACIONAL DE DESEMPENHO DE ESTUDANTES (ENADE)	45
12.8 INTEGRALIZAÇÃO CURRICULAR PARA IMPLANTAÇÃO EM 2013/2.....	45
12.9 COMPONENTES CURRICULARES, CARGA HORÁRIA DO CURSO E PRAZO DE INTEGRALIZAÇÃO	45
12. 10 COMPONENTES CURRICULARES OBRIGATÓRIOS E PRÉ-REQUISITOS	48
12.11 EMENTÁRIOS	52
12.11.1 1º SEMESTRE	52
12.11.2 2º SEMESTRE	58
12.11.3 3º SEMESTRE	64
12.11.4 4º SEMESTRE	71
12.11.5 5º SEMESTRE	78
12.11.6 6º SEMESTRE	84
12.11.7 7º SEMESTRE	90
12.11.8 8º SEMESTRE	97
12.12 COMPONENTES CURRICULARES COMPLEMENTARES DE GRADUAÇÃO	102
13. INTERDISCIPLINARIDADE	112
14. DIRETRIZES CURRICULARES NACIONAIS PARA EDUCAÇÃO DAS RELAÇÕES ÉTNICO-RACIAIS E PARA O ENSINO DE HISTÓRIA E CULTURA AFRO-BRASILEIRA E AFRICANA (RESOLUÇÃO CNE/CP N° 01 DE 17 DE JUNHO DE 2004)	112
15. POLÍTICA DE EDUCAÇÃO AMBIENTAL	113
15.1 Princípios da Educação Ambiental	113
15.2 Objetivos da educação ambiental	113
16. DIREITOS HUMANOS	115
17. NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE – NDE	115

18. FORMAS DE AVALIAÇÃO DO ENSINO/APRENDIZAGEM	116
19. CARACTERIZAÇÃO DO CORPO DOCENTE	117
20. CARACTERIZAÇÃO DO CORPO TÉCNICO ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO (TAE's)	119
21. CORPO DISCENTE	120
22. INFRAESTRUTURA	121
23. ESTRUTURA DE APOIO PARA VIAGENS E DESLOCAMENTOS	123
24. OUTRAS INSTALAÇÕES	124
25. AUTO-AVALIAÇÃO DO CURSO	124
25.1. Processo Avaliativo	125
25.1.1 ETAPA 1. Planejamento e preparação coletiva.....	126
25.1.2 ETAPA 2. Desenvolvimento do Projeto.....	126
25.1.3 ETAPA 3. Consolidação do Processo e redirecionamento dos resultados	126
25.2 Periodicidade	126
26. ACOMPANHAMENTO DE EGRESSOS	127
27. REFERÊNCIAS.....	127
ANEXOS	130
ANEXO 1: Matriz curricular ANTIGA e mapa dos núcleos de formação.....	131
ANEXO 2: NORMAS PARA TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO NO ÂMBITO DO CURSO DE ENOLOGIA DA UNIPAMPA.....	132
ANEXO 3: NORMAS PARA ESTÁGIOS OBRIGATÓRIOS NO ÂMBITO DO CURSO DE ENOLOGIA DA UNIPAMPA	150

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE ENOLOGIA DA UNIPAMPA

1. APRESENTAÇÃO

O documento “Projeto Pedagógico do Curso de Enologia”, se configura como o instrumento de ação política pedagógica norteador do primeiro curso em nível de Bacharelado do Brasil na área de conhecimento, que foi implantado na Região da Campanha Gaúcha no ano de 2011. Apresenta os direcionamentos iniciais, estrutura curricular, condições básicas para o começo de uma nova vivência acadêmica, sendo sujeito a contínuas adequações de maneira a alcançar o perfil do egresso que se deseja formar nesta instituição. Deve-se ressaltar que a construção deste complexo processo de instalação de um curso inovador não ficará presa às ideias contidas neste documento, as quais serão amplamente discutidas desde o contexto institucional e seus segmentos, a organização didático-pedagógica, buscando a formação de profissionais bem preparados para o mercado de trabalho.

A escolha do Campus Universitário de Dom Pedrito para sediar este novo curso, a priori, deve-se a sua localização estratégica sob o paralelo 31°, considerada ideal para a produção de vinhos no hemisfério sul. Contudo foi durante a XIII Reunião Ordinária do Campus (ATA nº13/2009) em agosto de 2009, que o Professor Engenheiro Agrícola MSc. Wilson Valente da Costa Neto, propôs a criação e coordenou a elaboração do primeiro PPC de um curso ligado ao setor Vitivinícola, com características inovadoras que atendessem às demandas de mercado e estivesse comprometido com o desenvolvimento regional.

A Região da Campanha possui características próprias que a credenciam como o mais promissor pólo vitivinícola do Brasil. O município de Dom Pedrito, sede do novo curso, tem como limites geográficos as cidades de Rosário do Sul, São Gabriel e Lavras do Sul, ao norte; Bagé a leste; Santana do Livramento a oeste, tradicional município produtor da região, e ao sul encontra-se a República Oriental do Uruguai. Possui ainda um significativo número de produtores de uvas viníferas, segundo a Associação de Produtores de Vinhos Finos da Campanha Gaúcha. O reconhecimento da aptidão desta região para produção de vinhos de qualidade vem sendo consolidado desde a década de 70, iniciado por estudos realizados pela Universidade de Davis, Califórnia, em conjunto com a Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Naquela oportunidade, estas instituições já vislumbravam potencialidades e vantagens comparativas agroclimáticas adequadas para a implantação de um importante pólo

vitivinícola, capaz de promover forte desenvolvimento regional. Confirmando essas projeções, no V Concurso Internacional de Vinhos ocorrido no ano de 2010, um dos vinhos produzidos no município obteve a Medalha de Prata e encontra-se entre os 30% superiores de acordo com a 16ª e a 17ª edições da Avaliação Nacional de Vinhos, e para finalizar, obteve Medalha de Ouro no VI Concurso Internacional “Emozioni dal Mondo”, de vinhos Cabernet e Merlot, realizado em Bergamo, na Itália em 2010, premiação esta inédita para um vinho brasileiro. Considerando a vasta extensão territorial deste município espera-se que futuramente a região da Campanha possa aumentar a produtividade e competitividade do setor primário a partir da diversificação de culturas por parte dos produtores rurais e o curso situado neste município sirva de suporte tecnológico para esse crescimento.

Em 27 de janeiro de 2011 o Ministério da Educação e Cultura autorizou a criação do Curso de Bacharelado em Enologia, tendo o início das atividades em março do mesmo ano.

2. CONTEXTUALIZAÇÃO

2.1 Unipampa

A Universidade Federal do Pampa (UNIPAMPA) é resultado da reivindicação da comunidade da região, que encontrou guarida na política de expansão e renovação das instituições federais de educação superior, que vem sendo promovida pelo governo federal. A UNIPAMPA veio marcada pela responsabilidade de contribuir com a região em que se edifica - um extenso território, com críticos problemas de desenvolvimento socioeconômico, inclusive de acesso à educação básica e à educação superior - a “metade sul” do Rio Grande do Sul. Veio ainda para contribuir com a integração e o desenvolvimento da região de fronteira do Brasil com o Uruguai e a Argentina.

O reconhecimento das condições regionais, aliado à necessidade de ampliar a oferta de ensino superior gratuito e de qualidade nesta região motivou a proposição dos dirigentes dos municípios da área de abrangência da UNIPAMPA a pleitear, junto ao Ministério da Educação, uma instituição federal de ensino superior. Em 22 de Novembro de 2005, essa reivindicação foi atendida mediante o Consórcio Universitário da Metade Sul, responsável, no primeiro momento, pela implantação da nova universidade.

O consórcio foi firmado mediante a assinatura de um Acordo de Cooperação Técnica entre o Ministério da Educação, a Universidade Federal de Santa Maria (UFSM) e a Universidade Federal de Pelotas (UFPel), prevendo a ampliação da educação superior no Estado. A instituição, com formato *multicampi*, estabeleceu-se em dez cidades do Rio Grande do Sul, com a Reitoria localizada em Bagé, à Rua General Osório, nº 900, Centro - CEP 96400-100. Coube à UFSM implantar os campi nas cidades de São Borja, Itaqui, Alegrete, Uruguaiana e São Gabriel e, à UFPel, os campi de Jaguarão, Bagé, Dom Pedrito, Caçapava do Sul e Santana do Livramento. A estrutura delineada se estabelece procurando articular as funções da Reitoria e dos campi, com a finalidade de facilitar a descentralização e a integração dos mesmos. As instituições tutoras foram também responsáveis pela criação dos primeiros cursos da UNIPAMPA.

Em setembro de 2006, as atividades acadêmicas tiveram início nos campi vinculados à UFPel e, em outubro do mesmo ano, nos campi vinculados à UFSM. Nesse mesmo ano, entrou em pauta no Congresso Nacional o Projeto de Lei número 7.204/06, que propunha a criação da UNIPAMPA. E, em 11 de janeiro de 2008, a Lei 11.640, cria a Fundação Universidade Federal do Pampa, que fixa em seu artigo segundo:

A UNIPAMPA terá por objetivos ministrar ensino superior, desenvolver pesquisa nas diversas áreas do conhecimento e promover a extensão universitária, caracterizando sua inserção regional, mediante atuação multicampi na mesorregião Metade Sul do Rio Grande do Sul (BRASIL, 2009).

Foram criados grupos de trabalho, grupos assessores, comitês ou comissões para tratar de temas relevantes para a constituição da nova universidade. Entre eles estão as políticas de ensino, de pesquisa, de extensão, de assistência estudantil, de planejamento e avaliação, o plano de desenvolvimento institucional, o desenvolvimento de pessoal, as obras, as normas acadêmicas, a matriz para a distribuição de recursos, as matrizes de alocação de vagas de pessoal docente e técnico-administrativo em educação, os concursos públicos e os programas de bolsas. Em todos esses grupos foi contemplada a participação de representantes dos dez campi.

A Universidade Federal do Pampa, como instituição social comprometida com a ética, fundada em liberdade, respeito à diferença e solidariedade, assume a missão de promover a educação superior de

qualidade, com vistas à formação de sujeitos comprometidos e capacitados a atuarem em prol do desenvolvimento sustentável da região e do país. Adota os seguintes princípios orientadores de seu fazer: a) Formação acadêmica ética, reflexiva, propositiva e emancipatória, comprometida com o desenvolvimento humano em condições de sustentabilidade. b) Excelência acadêmica, caracterizada por uma sólida formação científica e profissional, que tenha como balizador a indissociabilidade entre o ensino, a pesquisa e a extensão, visando ao desenvolvimento da ciência, da criação e difusão da cultura e de tecnologias ecologicamente corretas, socialmente justas e economicamente viáveis, direcionando-se por estruturantes amplos e generalistas. c) Sentido público, manifesto por sua gestão democrática, gratuidade e intencionalidade da formação e da produção do conhecimento, orientado pelo compromisso com o desenvolvimento regional para a construção de uma Nação justa e democrática.

Pretende-se uma Universidade que intente formar egressos críticos e com autonomia intelectual, construída a partir de uma concepção de conhecimento socialmente referenciado e comprometidos com as necessidades contemporâneas locais e globais. Para tanto, é condição necessária uma prática pedagógica que conceba a construção do conhecimento como o resultado interativo da mobilização de diferentes saberes, que não se esgotam nos espaços e tempos delimitados pela sala de aula convencional; uma prática que articule o ensino, a pesquisa e a extensão como base da formação acadêmica, desafiando os sujeitos envolvidos a compreender a realidade e a buscar diferentes possibilidades de transformá-la. Neste sentido, a política de ensino será pautada pelos seguintes princípios específicos:

1. Formação para cidadania, que culmine em um egresso participativo, responsável, crítico, criativo e comprometido com o desenvolvimento sustentável;
2. Educação como um processo global e interdependente, implicando compromisso com o sistema de ensino em todos os níveis;
3. Qualidade acadêmica, traduzida pela perspectiva de totalidade que envolve as relações teoria e prática, conhecimento e ética e compromisso com os interesses públicos;
4. Universalidade de conhecimentos, valorizando a multiplicidade de saberes e práticas;
5. Inovação pedagógica, que reconhece formas alternativas de saberes e experiências, objetividade e subjetividade, teoria e prática, cultura e natureza, gerando novos conhecimentos usando novas práticas;
6. Equidade de condições para acesso e continuidade dos estudos na Universidade;
7. Reconhecimento do educando como sujeito do processo educativo;

8. Pluralidade de ideias e concepções pedagógicas;

9. Coerência na estruturação dos currículos, nas práticas pedagógicas e na avaliação;

10. Incorporação da pesquisa como princípio educativo, tomando-a como referência para o ensino na graduação e na pós-graduação.

A concepção de pesquisa na UNIPAMPA está voltada para a construção de conhecimento científico básico e aplicado, de caráter interdisciplinar, e busca o estreitamento das relações com o ensino e a extensão, visando ao desenvolvimento da sociedade. A institucionalização da pesquisa deve ser capaz de ampliar e fortalecer a produtividade científica, promovendo atividades que potencializem o desenvolvimento local e regional de forma ética e sustentável. Os seguintes princípios orientam as políticas de pesquisa:

1. Formação de recursos humanos voltados para o desenvolvimento científico e tecnológico;

2. Difusão da prática da pesquisa no âmbito da graduação e da pós-graduação;

3. Produção científica pautada na ética e no desenvolvimento sustentável.

Em relação às políticas de extensão, cujo principal papel é promover a articulação entre a universidade e a sociedade, adotam-se os seguintes princípios específicos:

1. Impacto e transformação: a UNIPAMPA nasce comprometida com a transformação da metade sul do Rio Grande do Sul. Essa diretriz orienta que cada ação da extensão da universidade se proponha a observar a complexidade e a diversidade da realidade dessa região, de forma a contribuir efetivamente para o desenvolvimento sustentável.

2. Interação dialógica: essa diretriz da política nacional orienta para o diálogo entre a universidade e os setores sociais, numa perspectiva de mão-dupla e de troca de saberes. A extensão na UNIPAMPA deve promover o diálogo externo com movimentos sociais, parcerias interinstitucionais, organizações governamentais e privadas. Ao mesmo tempo, deve contribuir para estabelecer um diálogo permanente no ambiente interno da universidade.

3. Interdisciplinaridade: a partir do diálogo interno, as ações devem buscar a interação entre componentes curriculares, áreas de conhecimento, entre os campi e os diferentes órgãos da instituição, garantindo tanto a consistência teórica, bem como a operacionalidade dos projetos.

4. Indissociabilidade entre ensino e pesquisa: essa diretriz se propõe a garantir que as ações de extensão integrem o processo de formação cidadã dos alunos e dos atores envolvidos. Compreendida como estruturante na formação do aluno, as ações de extensão podem gerar aproximação com novos

objetos de estudo, envolvendo a pesquisa, bem como revitalizar as práticas de ensino pela interlocução entre teoria e prática, contribuindo tanto para a formação do profissional egresso, bem como para a renovação do trabalho docente.

Atualmente são ofertados na instituição 63 cursos de graduação, entre bacharelados, licenciaturas e cursos superiores em tecnologia, com 3.110 vagas disponibilizadas anualmente, sendo que 50% delas são destinadas para candidatos incluídos nas políticas de ações afirmativas. A Universidade conta com um corpo de servidores composto por 590 docentes e 551 técnicos-administrativos em educação que proporcionam suporte para atender os discentes que podem realizar os seguintes cursos, ofertados nos 10 Campi da UNIPAMPA:

- Campus Alegrete: Ciência da Computação, Engenharia Civil, Engenharia Elétrica; Engenharia Agrícola, Engenharia Mecânica, Engenharia Software e Engenharia de Telecomunicações;

- Campus Bagé: Engenharia de Produção, Engenharia de Alimentos, Engenharia Química, Engenharia da Computação, Engenharia de Energias Renováveis e de Ambiente, Licenciatura em Física, Licenciatura em Química, Licenciatura em Matemática, Licenciatura em letras Português e Literaturas de Língua Portuguesa, Licenciatura em Letras Línguas Adicionais: Inglês, Espanhol e Respectivas Literaturas e licenciatura em Música;

- Campus Caçapava do Sul: Geofísica, Licenciatura em Ciências Exatas, Geologia, Curso Superior de Tecnologia em Mineração e Engenharia Ambiental e Sanitária;

- Campus Dom Pedrito: Zootecnia, Enologia, Superior de Tecnologia em Agronegócio e Licenciatura em Ciências da Natureza;

- Campus Itaqui: Agronomia, Bacharelado Interdisciplinar em Ciência e Tecnologia, Ciência e Tecnologia de Alimentos, Nutrição, Licenciatura em Matemática e Engenharia de Agrimensura;

- Campus Jaguarão: Pedagogia e Licenciatura em Letras (Português e Espanhol); Licenciatura em História, Curso Superior de Tecnologia em Turismo e Produção e Política Cultural;

- Campus Santana do Livramento: Administração, Ciências Econômicas, Relações Internacionais e Curso Superior de Tecnologia em Gestão Pública;

- Campus São Borja: Cursos de Comunicação Social – Jornalismo, Relações Públicas e Publicidade e Propaganda; Serviço Social, Ciências Sociais – Ciência Política e Licenciatura em Música;

- Campus São Gabriel: Ciências Biológicas (Bacharelado e Licenciatura), Engenharia Florestal, Gestão Ambiental e Biotecnologia;

- Campus Uruguaiana: Enfermagem, Farmácia, Licenciatura em Ciências da Natureza, Medicina Veterinária, Curso Superior de Tecnologia em Aquicultura, Licenciatura em Educação Física e Fisioterapia.

A oferta desses cursos contempla, também, o turno da noite em todos os campi, contribuindo assim para a ampliação do acesso de alunos trabalhadores ao ensino superior.

Além disso, a instituição busca avançar na oferta de cursos de pós graduação, mestrados e especializações. Atualmente, na UNIPAMPA, encontra-se em funcionamento oito Programas de Pós-Graduação *stricto sensu* (nível de Mestrado). São eles: Mestrado em Ciência Animal e Mestrado em Ciências Farmacêuticas (Campus Uruguaiana); Mestrado em Ciências Biológicas (Campus São Gabriel); Mestrado em Bioquímica (Campus Uruguaiana); Mestrado em Engenharia (Campus Alegrete); Mestrado em Engenharia Elétrica (Campus Alegrete); Mestrado Profissional em Ensino de Ciências (Campus Bagé); Mestrado Profissional em Educação (Jaguarão). Além dos cursos de graduação e pós graduação *Stritu sensu*, a Universidade possui, em andamento, os seguintes cursos de Especialização: Especialização em Tecnologia no Ensino de Matemática , Especialização em Engenharia Econômica e Especialização de Práticas em Ensino de Física (Campus de Alegrete); Especialização em Letras e Linguagens, Especialização em Leitura e Escrita e Especialização em Sistemas Distribuídos com Ênfase em Banco de Dados (Campus Bagé); Especialização em Produção Animal (Campus de Dom Pedrito); Especialização em Desenvolvimento de Regiões de Fronteira (Campus de Santana do Livramento); Especialização em Políticas e Intervenção em Violência Intra-familiar, Especialização em Imagem, História e Memória das Missões: Educação para o Patrimônio (Campus de São Borja); Especialização em Educação: Interdisciplinaridade e Transversalidade (Campus de São Gabriel); Especialização em Culturas, Cidades e Fronteiras (Campus Jaguarão); Especialização em Gestão do Trabalho e da Educação na Saúde, Especialização em Ciências da Saúde, Especialização em Educação em Ciências , Especialização em Enfermagem na Saúde da Mulher, Especialização em Gestão do Trabalho e da Educação na Saúde (Campus de Uruguaiana).

2.2 Realidade Regional

A UNIPAMPA exercerá seu compromisso com o seu entorno, por meio de atividades de ensino de graduação e de pós-graduação, de pesquisa científica e tecnológica, de extensão e assistência às comunidades e de gestão. Para que tais atividades ganhem em efetividade e relevância, a Universidade deverá defini-las a partir do conhecimento da realidade da região, em diálogo pleno com os atores que a constroem. A região em que a UNIPAMPA está inserida já ocupou posição de destaque na economia gaúcha. Ao longo da história, porém, sofreu processo gradativo de perda de posição relativa no conjunto do estado. Em termos demográficos, registrou acentuado declínio populacional. Sua participação na produção industrial foi igualmente decrescente. Em termos comparativos, destaca-se que as regiões norte e nordeste do estado possuem municípios com altos Índices de Desenvolvimento Social - IDS, ao passo que, na metade sul, os índices variam de médios a baixos. A metade sul perdeu espaço, também, no cenário do agronegócio nacional devido ao avanço da fronteira agrícola para mais próximo de importantes centros consumidores. A distância geográfica, o limite na logística de distribuição e as dificuldades de agregação de valor à matéria-prima produzida regionalmente, colaboram para o cenário econômico aqui descrito.

A realidade impõe grandes desafios. Com a produção industrial em declínio, a estrutura produtiva passa a depender, fortemente, dos setores primários e de serviços. Outros fatores, combinados entre si, têm dificultado a superação da situação atual, entre os quais podem ser citados: o baixo investimento público per capita, o que reflete a baixa capacidade financeira dos municípios; a baixa densidade populacional e a alta dispersão urbana; a estrutura fundiária caracterizada por médias e grandes propriedades e a distância geográfica dos pólos desenvolvidos do estado, que prejudica a competitividade da produção da região. Essa realidade vem afetando fortemente a geração de empregos e os indicadores sociais, especialmente, os relativos à educação e à saúde.

A região sul apresenta, entretanto, vários fatores que indicam potencialidades para diversificação de sua base econômica, entre os quais ganham relevância: a posição privilegiada em relação ao MERCOSUL; o desenvolvimento e ampliação do porto de Rio Grande; a abundância de solo de boa qualidade; os exemplos de excelência na produção agropecuária; as reservas minerais e a existência de importantes instituições de ensino e pesquisa. Em termos mais específicos, destacam-se aqueles potenciais relativos à indústria cerâmica, cadeia integrada de carnes, vitivinicultura, extrativismo

mineral, cultivo do arroz e da soja, silvicultura, fruticultura, alta capacidade de armazenagem, turismo, entre outros.

O setor da vitivinicultura vem se destacando como um dos mais promissores pólos de desenvolvimento, e a formação de recursos humanos especializados, bem como a geração de tecnologia própria, voltada às peculiaridades e especificidades do Bioma Pampa, é um dos principais desafios propostos pelo Curso de Bacharelado em Enologia. Dentro de um contexto educacional de forte demanda, este curso possui em sua contextualização o compromisso de oferecer oportunidade de formação profissional a um grande contingente de jovens de sua região de abrangência. Considerando-se que a vitivinicultura se afirma em projetos distribuídos praticamente por toda a Metade Sul do Rio Grande do Sul, seria impreciso quantificar o universo desta atuação, porém, uma análise dos dados demonstrados pelo IBGE em 2010, mostram que os municípios que mais estão envolvidas com a vitivinicultura regional na abrangência de ação da UNIPAMPA são Candiota, Bagé, Dom Pedrito, Santana do Livramento, Rosário, Alegrete, São Gabriel, Itaqui, Quaraí, Maçambará e Uruguaiana. Somados, estes municípios contemplam uma população de 620.460 habitantes, dos quais 128.439 estão matriculados em escolas de ensino médio e fundamental, o que configura, sem dúvidas, uma forte demanda de ensino superior para aos próximos anos, sendo que o Curso de Bacharelado em Enologia possui um inequívoco potencial de interesse para a população em geral e para o desenvolvimento regional.

Sem perder sua autonomia, a UNIPAMPA deve estar comprometida com o esforço de fortalecimento das potencialidades e com a superação das dificuldades diagnosticadas. Assim, os cursos oferecidos, a produção do conhecimento, as atividades de extensão e de assistência deverão refletir esse comprometimento. A gestão, em todas as suas instâncias, deve promover a cooperação interinstitucional e a aproximação com os atores locais e regionais, visando à constituição de espaços permanentes de diálogo voltados para o desenvolvimento regional, implicando, este, em mudanças estruturais integradas a um processo permanente de progresso do território, da comunidade e dos indivíduos. As atividades da UNIPAMPA, segundo seu Programa Institucional (PI), devem estar igualmente apoiadas na perspectiva do desenvolvimento sustentável, que leva em conta a viabilidade das ações econômicas, com justiça social e prudência quanto à questão ambiental. Essa será a forma empregada para que, a partir da apreensão da realidade e das suas potencialidades, contribua-se para o enfrentamento dos desafios, com vistas à promoção do desenvolvimento regional.

Desse modo, a inserção da UNIPAMPA, orientada por seu compromisso social, deve ter como premissa o reconhecimento de que ações isoladas não são capazes de reverter o quadro atual. Cabe à Universidade, portanto, construir sua participação a partir da integração com os atores que já estão em movimento em prol da região. Sua estrutura multicampi facilita essa relação e promove o conhecimento das realidades locais, com vistas a subsidiar ações focadas na sua região.

3. JUSTIFICATIVA

A presença de instituições de ensino superior em qualquer região é elemento fundamental de desenvolvimento econômico e social, bem como de melhoria da qualidade de vida da população, uma vez que proporciona o aproveitamento das potencialidades locais. Os municípios que possuem campus de universidades estão permanentemente desfrutando de um acentuado processo de transformação econômica e cultural, mediante parcerias firmadas entre estas instituições e as comunidades em que estão inseridas.

A Universidade Federal do Pampa veio marcada pela responsabilidade de contribuir com a região em que se edifica - um extenso território, com críticos problemas de desenvolvimento socioeconômico, inclusive de acesso à educação básica e a educação superior. Neste cenário a UNIPAMPA se propõe a fomentar a troca de informações e a interação científica, tecnológica e cultural que permite a transferência de conhecimentos necessários ao estabelecimento do desenvolvimento sustentável, em estímulo e respeito aos sistemas produtivos locais.

Dom Pedrito situa-se na região da Campanha Gaúcha do Rio Grande do Sul denominado de Bioma Pampa, e na última década, passou por importantes transformações em sua matriz produtiva com o desenvolvimento de projetos relacionados à fruticultura, com ênfase especial na vitivinicultura.

A região possui como atividades tradicionais as cadeias produtivas da pecuária de gado de corte, ovinocultura e grandes cultivos, como o arroz irrigado, soja, sorgo, milho e outras relacionadas à produção de cereais.

A viticultura regional possui diversas vantagens comparativas em relação a outras regiões vitícolas do país, em função de suas peculiares características edafoclimáticas, amplas possibilidades de mecanização, disponibilidade de terras a preços acessíveis, utilização das mais modernas tecnologias

disponíveis e a formação de grupos organizados de produtores com forte espírito e capacidade empresarial, como é o caso mais evidente da Associação dos produtores de vinhos finos da campanha gaúcha – VINHOS DA CAMPANHA, surgida pela união de esforços de 15 vinícolas e uma associação de produtores.

Como consequência destas vantagens comparativas com outros pólos vitícolas, a expansão da atividade se torna a cada dia mais evidente. O Cadastro Vitícola do IBRAVIN (Instituto Brasileiro do Vinho) de 2007 apontava para uma área de 1.300 ha de vinhedos, sendo que existem indicativos de que esta extensão hoje esteja em torno de 2000 ha, totalmente conduzidos em forma de espaldeira simples ou sistema combinado de lira, sendo responsável por aproximadamente 15% da produção de uvas para vinhos finos do Brasil, com mais de 150 produtores envolvidos instalados nos municípios de Candiota, Bagé, Dom Pedrito, Santana do Livramento, Rosário do Sul, Alegrete, Quaraí, Uruguaiana, Itaqui e Maçambará, todos inseridos no Bioma Pampa.

Dom Pedrito é o 4º maior município do Rio Grande do Sul, com 5250km² e mais de 1300 propriedades rurais. A riqueza do município está concentrada na agropecuária, principalmente na criação de bovinos e na cultura do arroz irrigado. Sentindo a necessidade da diversificação da matriz produtiva e apresentando as condições edafoclimáticas adequadas ao cultivo de uvas, vem gradativamente investindo e sendo reconhecida como uma área promissora por excelência na produção e qualidade de vinhos e seus derivados.

Este município concentra o maior número de produtores de vinho da região da Campanha, segundo a Associação de Produtores de Vinhos Finos da Campanha Gaúcha. Um produtor do município conquistou a Medalha de Prata, no V Concurso Internacional de Vinhos, ocorrido no ano de 2010, e no VI Concurso Internacional “Emozioni dal Mondo”, realizado em Bergamo, na Itália em 2010, a Medalha de Ouro nos vinhos Cabernet e Merlot, premiação inédita para um vinho brasileiro. Seus vinhos se encontram entre os 30% superiores de acordo com a 16ª e a 17ª edições da Avaliação Nacional de Vinhos. Destaca-se que é a segunda safra deste viticultor e que os produtores de Vinhos Finos instalados no município são todos empreendedores locais, diferente do que ocorre em outras regiões caracterizadas pela migração ou expansão de grandes vinícolas, principalmente da região da Serra Gaúcha.

Neste contexto, o Campus Dom Pedrito, ciente das demandas sociais e de um mercado em expansão, propõe a criação do Curso de Bacharelado em Enologia, considerando a promissora vocação desta região. Os desafios da contemporaneidade exigem a formação de enólogos capazes de gerenciar a matriz produtiva de maneira econômica e ambientalmente sustentável. Sabe-se que a sustentabilidade não é mais responsabilidade de um elo isolado, mas de toda a cadeia produtiva do qual ele faz parte.

Assim, o curso de Bacharelado em Enologia da Universidade Federal do Pampa foi estruturado a partir de um eixo articulador, intitulado Sustentabilidade da Cadeia Produtiva. Este eixo, juntamente com o conjunto de núcleos integradores de formação permitirá a formação destacada deste profissional, procurando entender a enologia de forma ampla, podendo atuar desde a caracterização, produção, rastreabilidade, certificação de origem, empreendedorismo, marketing e comercialização dos produtos, sempre de forma autônoma e ambientalmente responsável. Portanto, todas as faces do conhecimento a ser adquirido neste curso estarão permeadas pelo viés da sustentabilidade da cadeia produtiva, por meio do tripé indissociável de pesquisa, ensino e extensão.

Além disso, e da exigência de profissionais generalistas, crítico-reflexivos e criativos, novos aspectos, como a criação de um curso alicerçado nos princípios de interdisciplinaridade, com a proposição de uma matriz curricular que assegura movimento e dinamismo à vida curricular e educacional na sua multidimensionalidade (Parecer CNE/CEB 07/2010), possibilitarão a formação de profissionais diferenciados.

A Figura 1 representa de forma esquemática o panorama geral da demanda existente, justificando o oferecimento do Curso Bacharelado em Enologia pela UNIPAMPA em sua região de abrangência educacional e compromisso com o desenvolvimento regional.

4. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Denominação: Bacharelado em Enologia

Modalidade: Graduação

Titulação conferida: Bacharel em Enologia

Tempo mínimo de integralização do curso: 9 semestres

Tempo máximo de integralização do curso: 18 semestres

Carga horária total do curso: 3195 horas

Turno: Integral

Número de vagas oferecidas: 50/anuais

Regime acadêmico: Anual

Ato de autorização do curso: 9ª Reunião Ordinária do dia 30 de setembro de 2010 do CONSUNI

Ato de reconhecimento do curso:

Carga horária do estágio obrigatório: 315 horas

Carga horário do Trabalho de conclusão de curso (TCC): 30 horas

Componentes Curriculares Obrigatórios: 2835 horas (já incluído Estágio obrigatório e TCC)

Carga horária das atividades complementares de graduação: 150 horas

Carga horária de componentes curriculares complementares de graduação: 210 horas

Unidade acadêmica: Campus Dom Pedrito

Endereço Físico: Rua 21 de Abril, 80. Bairro São Gregório. Dom Pedrito – RS. CEP: 96450-000.

Telefones: (53) 3243 9539 ou (53) 3240 5440

Fax: (53) 32405441

Email: dompedrito@unipampa.edu.br; coordenacaoenologia@gmail.com

5. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO PEDAGÓGICA

O Projeto Pedagógico do Curso de Enologia contém as linhas mestras para a formação de profissionais capazes de atender de forma permanente e sustentável as necessidades e o desenvolvimento ambiental, econômico e social do setor vitivinícola.

Deste modo, o Curso de Bacharelado em Enologia da Universidade Federal do Pampa (UNIPAMPA) oferece uma formação sólida, generalista, com capacidade de raciocínio crítico e de compreensão da cadeia produtiva vitivinícola aliando técnicas do conhecimento vitícola, vinícola e do agronegócio.

O curso é oferecido na cidade de Dom Pedrito, região da Campanha do Rio Grande do Sul. Tem como atual coordenadora a professora Engenheira Agrônoma Dr^a Renata Gimenez Sampaio Zocche, com mestrado em Fruticultura de Clima Temperado e doutorado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial, ambas pós graduações focadas na área de Enologia. Ingressou na Unipampa em janeiro de 2011 e auxiliou na primeira redação das ementas iniciais do curso, sendo a primeira professora na área de Enologia a ingressar no Campus Dom Pedrito da Unipampa. Sua Coordenadora Substituta é atualmente a professora Química de Alimentos MSc. Suziane Antes Jacobs, ingressante em outubro de 2011 na Unipampa, com mestrado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial e doutoranda em Biotecnologia, tendo também seus trabalhos de conclusão das pós graduações voltados para a área de Enologia. Possui também curso técnico em Viticultura e Enologia.

5.1 Perfil do Curso

O curso de Bacharelado em Enologia foi proposto pelo Campus Dom Pedrito partindo de uma equipe coordenada pelo Prof. Wilson da Costa Neto no ano de 2009. Após aprovado em Conselho de campus, o PPC foi apresentado para o ato de aceite do curso no Conselho Superior Universitário (CONSUNI). Na 9^a reunião Ordinária do dia 30 de setembro de 2010 do CONSUNI houve a aprovação condicional da implantação do curso na forma de Bacharelado. No dia 27 de janeiro de 2011 a reitora da Unipampa da época, Prof^a. Dr^a. Maria Beatriz Luce em reunião com a SESu (Secretaria de Ensino Superior) do Ministério da Educação, obteve a aprovação do registro do curso na forma de Bacharelado em Enologia.

O Curso de Bacharelado em Enologia iniciou suas atividades no primeiro semestre de 2011 nas dependências do Campus Dom Pedrito. As instalações compreendem laboratórios, biblioteca, estrutura

administrativa, equipamentos necessários às atividades iniciais do curso, além de área destinada ao matrizeiro de material genético para produção de mudas a implantação de vinhedos a serem implementados a partir do ano de 2013, bem como a construção do prédio central do curso denominado de Complexo Enológico, a ser iniciado igualmente no ano de 2013, sendo composto por vinícola experimental, laboratórios especializados na área de enologia, instalações para técnicos e professores, salas de aula e auditório para o desenvolvimento de atividades de pesquisa, ensino e extensão.

O Curso está estruturado em cinco núcleos: Núcleo básico, Núcleo de viticultura, Núcleo de Enologia, Núcleo de Agronegócio e Núcleo Interdisciplinar.

A matriz curricular do Curso de Bacharelado em Enologia da UNIPAMPA compreende uma carga horária de 3195 horas. O curso deverá ser integralizado um período mínimo de 4,5 anos divididos em 9 semestres letivos em período integral e como período máximo de 9 anos, ou 18 semestres. Estão previstas no mínimo a integralização de 315 horas de atividades de **Estágio Curricular Obrigatório**, com elaboração de relatório final e apresentação individual; 210 horas de **Componentes Curriculares Complementares de Graduação** (CCCGs) e 150 horas de **Atividades Complementares de Graduação** (ACGs). Também é previsto a redação, de forma individual, de monografia ou artigo científico a ser submetido para publicação em periódicos especializados, no âmbito do **Trabalho de Conclusão do Curso** (TCC), com carga horária de 30h.

6. LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA

6.1 Geral

A legislação que orienta e normatiza este Projeto não é determinada por diretrizes nacionais curriculares específicas, visto que este curso de Bacharelado em Enologia é o primeiro oferecido no Brasil. A duração e a carga horária deste curso estão embasadas nos seguintes referenciais:

5.1.1 Parecer CNE/CES nº 583, de 4 de abril de 2001. Orientação para as diretrizes curriculares dos Cursos de Graduação.

5.1.2 Parecer CNE/CES nº 329, de 11 de novembro de 2004. Carga horária mínima dos cursos de graduação, bacharelados, na modalidade presencial.

5.1.3 Parecer CNE/CES nº 108, de 7 de maio de 2003. Duração de cursos presenciais de Bacharelado (Ver Parecer CNE/CES nº 329 de 11 de novembro de 2004).

5.1.4 Resolução nº 2, de 18 de junho de 2007. Dispõe sobre este assunto e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação e bacharelado na modalidade presencial.

5.1.5 Lei 10.861, de 14 de abril de 2004. Institui o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior – SINAES, e dá outras providências.

5.1.6 Resolução nº1, de 30 de maio de 2012. Estabelece diretrizes nacionais para direitos humanos.

6.2 Específica para Enologia

6.2.1 Lei 11476 de 29/05/2007 – Dispõe sobre a regulamentação das profissões de Enólogo e Técnico em Enologia.

6.3 Da Unipampa

6.3.1 Projeto Institucional da Universidade Federal do Pampa, de 16 de agosto de 2009 contempla o Projeto Pedagógico Institucional (PPI) e o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI).

6.3.2 Resolução 29, de 28 de abril de 2011. Aprova as normas básicas de graduação, controle e registro das atividades acadêmicas.

6.3.3 Resolução 20, de 26 de novembro de 2010. Dispõe sobre a realização dos Estágios destinados a estudantes regularmente matriculados na Universidade Federal do Pampa e sobre os Estágios realizados no âmbito desta Instituição.

7. OBJETIVOS DO CURSO

7.1 Geral

Formar profissionais generalistas, capazes de compreender todos os elos da cadeia da vitivinicultura, desde a seleção de locais para implantação de empreendimentos, o processo de produção até a comercialização, bem como orientar e ser responsável técnico dos procedimentos do campo da enologia. Estes deverão reconhecer, intervir e aperfeiçoar as diferentes fases do processo produtivo através de seus conhecimentos básicos e alavancar a retomada do crescimento regional, por meio de ações de inclusão e desenvolvimento social. Tem por objetivo desenvolver pesquisas que permitam a compreensão e a transformação dos diversos elos da cadeia produtiva. Desenvolver e consolidar competências profissionais no plano técnico, pedagógico e científico que permitam uma intervenção de excelência no âmbito da Viticultura e Enologia.

7.2 Específicos

O Curso visa:

- Formar profissionais com conhecimentos gerais e avançados em Viticultura e Enologia;
- Gerar e disseminar conhecimento científico básico e aplicado a Vitivinicultura;
- Incentivar a produção sustentável;
- Desenvolver nos seus egressos juízo crítico e autônomo, possibilitando o conhecimento do método científico com discernimento necessário para intervenções seguras em processos decisórios;
- Orientar os processos agroindustriais relacionados à produção vinícola;
- Inovar, desenvolver e aplicar estratégias de mercado;
- Planejar e executar novos processos que permitam a resoluções de problemas específicos da vitivinicultura;
- Enfatizar a formação cultural e humanística com estímulo e preservação dos valores milenares intrínsecos a produção do vinho e
- Estimular constantemente atualizações no âmbito de suas vidas profissionais.

8. PERFIL DO EGRESSO

O perfil profissiográfico pretendido para os profissionais/egressos dos cursos da UNIPAMPA é de sujeitos conscientes das exigências éticas e da relevância pública e social dos conhecimentos, habilidades e valores adquiridos na vida universitária, que contribuam efetivamente para o desenvolvimento de suas áreas de atuação de forma autônoma, solidária, crítica, reflexiva e comprometida com o desenvolvimento local, regional e nacional sustentáveis.

Desta forma, o Bacharel em Enologia aqui formado deverá ser um profissional comprometido com a sustentabilidade da produção, voltada não apenas para as necessidades atuais do mercado, mas sim capaz de buscar alternativas factíveis para a permanência da atividade estando habilitado a atuar em todos os elos da cadeia produtiva da vitivinicultura, com uma sólida formação generalista consolidada

nos parâmetros de qualidade dos produtos, com responsabilidade social, e princípios de segurança de alimentos, sustentabilidade ambiental e capacidade de gestão da cadeia como agronegócio.

Dentre estes podem ser relacionados o planejamento, gerenciamento, implantação, supervisão e avaliação de todas as etapas de produção e atividades de serviços relacionados aos derivados da uva bem como o seu marketing e comercialização. Em síntese, o perfil desejado para o egresso é de um profissional com formação multi e transdisciplinar e humanística, capaz de pensar estrategicamente para atuar nos distintos campos da área de conhecimento, possuidor de uma visão sistêmica na gestão técnica, econômica e administrativa de estabelecimentos vitícolas, enológicos e organizações públicas e privadas do setor.

Tendo como atribuições conforme a lei 11.474 de 29 de maio de 2007:

- I – analisar as características físicas, químicas, botânicas, organolépticas e sanitárias da uva;
- II – executar as diferentes etapas e os procedimentos do cultivo da videira;
- III – manipular os equipamentos e materiais empregados nos procedimentos vitivinícolas;
- IV – analisar os processos físicos, químicos, bioquímicos e microbiológicos inerentes à moderna tecnologia de vinificação;
- V – aplicar a legislação vigente das atividades e dos produtos vitivinícolas;
- VI – decidir e formular recomendações para o desdobramento satisfatório de todas as atividades técnicas na área de vitivinicultura;
- VII – planejar e racionalizar operações agrícolas e industriais correspondentes na área vitivinícola;
- VIII – prestar assistência técnica e promover atividades de extensão na área vitivinícola;
- IX – executar a determinação analítica dos produtos vitivinícolas;
- X – organizar e assessorar estabelecimentos vitivinícolas;
- XI – organizar, dirigir e assessorar departamentos de controle de qualidade, de pesquisa e de fiscalização na área da vitivinicultura;
- XII – identificar, avaliar e qualificar uvas, vinhos e derivados da uva e do vinho;

- XIII – orientar e desenvolver projetos de produção e comercialização de produtos enológicos;
- XIV – exercer atividades na área mercadológica da vitivinicultura;
- XV – desenvolver e coordenar projetos, pesquisas e experimentações vitivinícolas;
- XVI – desenvolver as empresas vitivinícolas, contribuindo para a modernização das técnicas de elaboração de vinhos;
- XVII – atuar nas cantinas de vinificação, órgãos de pesquisa enológica e indústrias de bebidas, no controle e na fiscalização de vinhos e derivados da uva e do vinho;
- XVIII – orientar os viticultores quanto aos aspectos técnicos para formar vinhedos de melhor produtividade e qualidade;
- XIX – prestar assistência técnica na utilização e na comercialização de produtos e equipamentos técnicos enológicos;
- XX – orientar os vitivinicultores quanto ao aproveitamento das variedades de uvas para elaboração de vinhos de melhor qualidade;
- XXI – controlar e avaliar as características organolépticas da produção vinícola;
- XXII – exercer magistério em curso superior na área de enologia e viticultura.

E no Art. 5º explicita que são atribuições exclusivas do Enólogo:

- I – exercer a responsabilidade técnica pela empresa vinícola, seus produtos e pelos laboratórios de análise enológica;
- II – executar perícias exigidas em processos judiciais a título de prova e contraprova.

9. COMPETÊNCIAS E HABILIDADES ESPERADAS

A formação de Bacharel em Enologia é inédita no Brasil e até o momento os profissionais equiparados ao título de Enólogo são o Tecnólogo em Viticultura e Enologia, Técnico em Viticultura e Enologia e Técnico em Enologia, estes na condição de uma formação mais especializada em determinadas áreas da cadeia produtiva. O Bacharel em Enologia será um profissional com formação generalista em atividades de produção de uvas e de seu processamento e estratégias de comercialização.

Estará habilitado e com competências para gerenciar a matriz produtiva, desde a produção, processamento, rastreabilidade, certificação de origem, marketing e comercialização.

Os cursos técnicos e tecnológicos preparam profissionais para atuarem em campos específicos do conhecimento, em contrapartida, o curso de bacharelado em enologia busca suprir a necessidade de profissionais com formação mais extensa, uma vez que o setor vitícola cresce no Brasil e estes profissionais terão suporte teórico e técnico para impulsionarem este crescimento. Desta maneira, o egresso poderá atuar de maneira adequada desde a etapa da produção até a comercialização e distribuição de produtos relacionados à vitivinicultura.

O egresso deste curso estará apto para desempenhar todas as atribuições do enólogo, tecnólogo e do técnico em enologia, conforme a Lei 11.476/2007. O curso proporcionará uma sólida formação básica, preparando o futuro graduado para enfrentar os desafios das rápidas transformações da sociedade, do mercado de trabalho e das condições de exercício profissional.

De acordo com a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (Lei 9394, de 20/12/1996) no que tange ao ensino superior, a mesma aponta no sentido de assegurar maior flexibilidade na organização de cursos e carreiras, atendendo à crescente heterogeneidade tanto da formação prévia como das expectativas e dos interesses dos alunos.

10. ADMINISTRAÇÃO ACADÊMICA

O coordenador do curso deve dedicar-se com excelência à gestão do curso, caracterizada pelo atendimento diligente e diplomático aos discentes e docentes, pela representatividade no Conselho de *Campus* e demais instâncias da UNIPAMPA, pela dialogicidade com a comunidade interna e externa, pela transparência, organização e liderança no exercício das funções, pela acessibilidade a informações e pelo conhecimento e comprometimento com o PPC.

O suporte administrativo ideal deverá ser constituído por uma pessoa que desempenhe funções de secretariado para atender às demandas da coordenação de curso e um técnico-administrativo ou docente responsável pelos laboratórios e salas de apoio.

A estrutura de decisão básica do curso será a Comissão de Curso, composta por representantes dos técnico-administrativos, discente e docentes atuantes no curso de Enologia incluindo-se o

coordenador de curso. Todos os professores que atuarão no curso serão convidados a participar das reuniões da Comissão de Curso. Acima da Comissão de Curso, está o Conselho de *Campus* e, acima deste, o Conselho Universitário.

A Comissão de Curso trabalhará constantemente nas demandas de curso e terá o caráter deliberativo nas questões acadêmicas, como por exemplo, validação de horas de atividades complementares de graduação (ACGs), aproveitamento de Componentes Curriculares Complementares de Graduação cursados em outros cursos da Unipampa ou fora desta, perfil docente necessário ao curso, questões isoladas as quais o coordenador de curso necessita a aprovação dos demais integrantes, entre outros. Cabe destacar que a Comissão de Curso tem atribuição de avaliar demandas geradas pelo NDE, por docentes, discentes e TAEs envolvidos no curso de Enologia de forma a garantir um constante suporte e atualizações necessárias ao curso.

O Núcleo Docente Estruturante é formado por professores diretamente relacionados ao curso têm a responsabilidade de estar continuamente atualizando o curso de forma a manter sua excelência, trazendo ações que mantenham a estrutura do curso de acordo com os melhores cursos similares existentes em outros países referências em Enologia. No NDE serão também trabalhados componentes fundamentais para a sua melhoria. Qualquer professor pode ser coordenador de componentes curriculares, estágios e TCCs, desde que tenha formação na área.

11. FORMAS DE INGRESSO

O ingresso nos cursos da UNIPAMPA é regido por editais específicos, Portaria Normativa MEC 02/2010 e pela Resolução nº 29 de 28 de abril de 2011. No Curso de Enologia (que ofertará 50 vagas anualmente) bem como nos demais cursos da Universidade o ingresso será realizado a partir dos processos a seguir pontuados:

a) Processo seletivo pelo Sistema de Seleção Unificada (SiSU) com a utilização das notas obtidas no Exame Nacional do Ensino Médio (ENEM)

b) Reopção: forma de mobilidade acadêmica condicionada à existência de vagas, mediante a qual o discente, regularmente matriculado ou com matrícula trancada em curso de graduação da UNIPAMPA, poderá transferir-se para outro curso de graduação desta Universidade.

c) Processo seletivo complementar:

- i. **Reingresso:** ingresso de ex-discente da UNIPAMPA em situação de abandono ou cancelamento de curso a menos de 2 anos.
 - ii. **Transferência voluntária:** ingresso de discente regularmente matriculado ou com trancamento de matrícula em curso de graduação de outra Instituição de Ensino Superior (IES), que deseje transferir-se para esta Universidade.
 - iii. **Portador de diploma:** forma de ingresso para diplomados por outra IES.
- d) **Transferência compulsória:** forma de ingresso concedida ao servidor público federal, civil ou militar, ou a seu dependente discente, em razão de comprovada remoção ou transferência de ofício que acarrete mudança de domicílio para a cidade do campus pretendido ou município próximo.
- e) **Regime especial:** consiste na inscrição em componentes curriculares para complementação ou atualização de conhecimentos, é concedida para portadores de diploma de curso superior, discente de outra IES e portador de certificado de conclusão de ensino médio com idade acima de 60 anos.
- f) **Programa estudante convênio:** matrícula destinada à estudante estrangeiro mediante convênio cultural firmado entre o Brasil e os países conveniados.
- g) **Programa de mobilidade acadêmica interinstitucional:** permite ao discente de outras IES cursar componentes curriculares da UNIPAMPA, como forma de vinculação temporária pelo prazo estipulado pelo convênio assinado entre as Instituições.
- h) **Programa de mobilidade acadêmica intrainstitucional:** permite ao discente da UNIPAMPA cursar temporariamente cursar, temporariamente, componentes curriculares em outros campi.
- i) **Matrícula Institucional de cortesia:** consiste na admissão de estudantes estrangeiros funcionários internacionais ou seus dependentes, que figuram na lista diplomática ou consular, conforme Decreto Federal nº 89.758, de 06/06/84 e Portaria 121, de 02/10/84.
- j) **Para os acadêmicos ingressantes pelo Sistema de Seleção Unificada (SiSU) e processo seletivo complementar (exceto na modalidade de transferência voluntária) e que possuam componentes curriculares a serem aproveitados de outras IES,** visando à construção do perfil do egresso descrito no Projeto Institucional da UNIPAMPA.

Ainda, em atendimento ao disposto na Lei nº 12.711, de 29 de agosto de 2012, regulamentada pelo Decreto 7.824, de 11 de outubro de 2012, e a Portaria nº 18, de 11 de outubro de 2012, a UNIPAMPA oferta 50% de suas vagas para ações afirmativas. Desse total, 44% (quarenta e quatro por cento) das vagas são destinadas aos estudantes que tenham cursado integralmente o Ensino médio escolas públicas. Essas vagas serão preenchidas segundo a ordem de classificação, de acordo com as notas obtidas pelos estudantes, dentro de cada um dos seguintes grupos de inscritos:

I – estudantes egressos de escola pública, com renda familiar bruta igual ou inferior a 1,5 (um vírgula cinco) salário-mínimo per capita:

- a) que se autodeclararam pretos, pardos e indígenas;
- b) que não se autodeclararam pretos, pardos e indígenas.

II – estudantes egressos de escolas públicas, com renda familiar bruta superior a 1,5 (um vírgula cinco) salário mínimo per capita:

- a) que se autodeclararam pretos, pardos e indígenas;
- b) que não se autodeclararam pretos, pardos e indígenas.

III – demais estudantes.

Além disso, 6% (seis por cento) das vagas são destinadas aos estudantes com necessidades especiais de educação.

12. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

A concepção de um profissional generalista da área de Enologia, apto para gerir a cadeia produtiva, de maneira sustentável, demanda uma estrutura curricular multi e interdisciplinar, possibilitando uma correlação e integração de diferentes áreas do conhecimento, caracterizada pela investigação orientada para a reflexão e, conseqüentemente, a produção e criação do novo. O currículo aqui é compreendido como “didáticas que proporcionam a produção e a socialização de significados no espaço social e que contribuem, intensamente, para a construção de identidades sociais e culturais dos estudantes” (Parecer CNE/CEB nº 07/2010, p. 22).

O curso de Bacharelado em Enologia está estruturado a partir do eixo articulador “Sustentabilidade da Cadeia Produtiva”, que, juntamente com três núcleos integradores, aglutinam os componentes curriculares obrigatórios, atividades complementares, projetos articuladores, práticas e

estágios. Esses núcleos integradores de formação, que visam à construção de identidades socioculturais dos futuros Bacharéis em Enologia, são: Viticultura, Vinicultura e Agronegócio.

Nesta estrutura estão contidas atividades teóricas, laboratoriais e práticas, articuladas de maneira a oferecer uma formação integrada entre a teoria, a prática e a realidade sociocultural-profissional. Isso possibilitará a reflexão-ação crítica, criativa e diferenciada, com relação às técnicas, aos procedimentos adotados e à proposição de novos conhecimentos e novas práticas voltadas ao contexto local e regional.

Desde o primeiro semestre, o acadêmico desenvolverá conhecimentos, competências e habilidades, concomitantemente, dos três núcleos integradores de formação (Viticultura, Vinicultura e Agronegócio). Estes núcleos integradores de formação estão interligados ao núcleo articulador de ensino “Sustentabilidade da Cadeia Produtiva”, por meio de atividades de ensino, extensão, pesquisa e gestão. A partir destes núcleos de formação organizou-se a matriz curricular.

A estrutura norteadora curricular que sustentará a formação do Bacharel em Enologia está alicerçada nos núcleos Enologia, Viticultura e Agronegócio, que integrarão indissociavelmente o ensino, a pesquisa e a extensão universitária voltadas para a sustentabilidade e interdisciplinaridade.

Cada núcleo integrador de formação é composto por uma cadeia de áreas do conhecimento, centradas na Sustentabilidade da Cadeia Produtiva, ilustrado na Figura 3. No transcorrer do curso, os discentes serão estimulados a desenvolverem projetos que articulem os conhecimentos adquiridos em cada núcleo de formação. Estes projetos, denominados Projetos Articuladores, auxiliarão na formação de profissionais autônomos e generalistas.

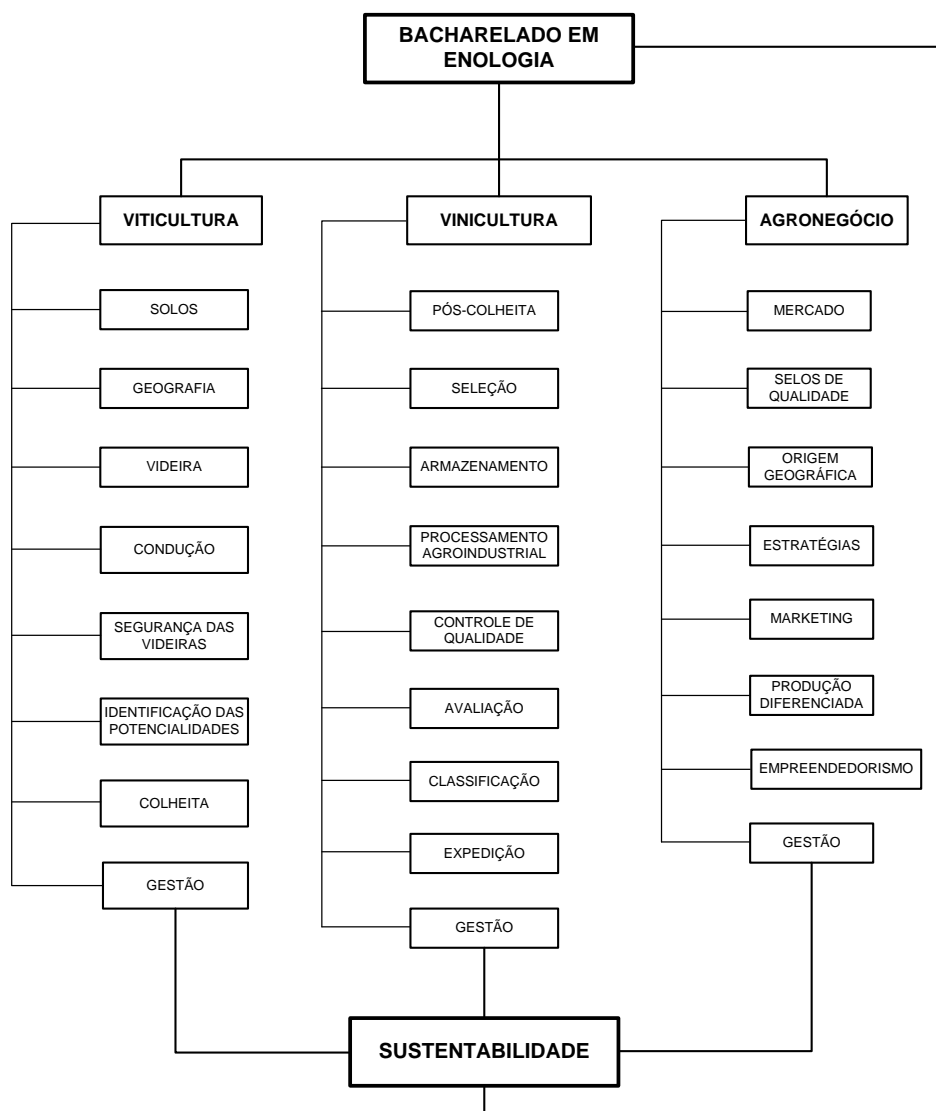


Figura 2: Distribuição de áreas do conhecimento dentro dos núcleos integradores de formação

Criou-se componentes curriculares interdisciplinares obrigatórias apresentados na forma de projetos e seminários que estão divididos em três temas ao longo do curso (Viticultura, Enologia e Agronegócio). Nestes componentes curriculares obrigatórios deverão ser levadas em consideração a interdisciplinaridade, a distribuição sequencial e carga horária.

Além das componentes curriculares obrigatórias da estrutura curricular o aluno deverá desempenhar atividades e componentes curriculares complementares de graduação, na busca de

ampliação do seu currículo, em vivências acadêmicas internas ou externas ao curso, objetivando orientações para o desempenho de sua atividade profissional futura.

12.1 INTEGRALIZAÇÃO CURRICULAR

A proposta da matriz curricular, consequência do Projeto Pedagógico do Curso, foi pensada a partir do parecer CNE/CES 583/2001 que estabelece orientações para as diretrizes curriculares dos cursos de graduação, estabelecendo uma ordem lógica de aprendizagem. Inicialmente o Curso foi formatado para 8 semestres totalizando 2750 horas. O quadro abaixo apresenta a divisão das horas necessárias para a integralização do curso na primeira proposta de grade curricular.

Quadro 01. Integralização Curricular em 2011.

DADOS PARA INTEGRALIZAÇÃO CURRICULAR	horas
Carga Horária total dos Componentes Curriculares Obrigatórios de Graduação	2015
Componentes Curriculares Complementares de Graduação	210
Estágio Obrigatório	375
Atividades complementares de Graduação	150
Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (ENADE)	-
DURAÇÃO PLENA DO CURSO	2750

Esta proposta foi elaborada dentro dos limites de cargas horárias mínimas, de acordo com a Resolução nº 2, de 18 de junho de 2007, que dispõe sobre este assunto e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação e bacharelado na modalidade presencial. Desta forma a carga horária total estava compreendida em 2750 horas em 4 anos de duração.

Contudo, com o transcorrer do período letivo e o ingresso de professores na área de Enologia e discussões no Núcleo Docente Estruturante (NDE), identificou-se a necessidade de uma maior fundamentação nas áreas do saber de química, bioquímica, viticultura, enologia e agronegócio a fim de atender ao perfil de egresso pretendido.

Deste modo o Curso de Bacharelado em Enologia uma vez identificada a necessidade de alterações para melhor formação acadêmica, sofreu uma reforma em sua matriz curricular já em 2011/2 a ser iniciada em 2012/1, onde houve a inserção, exclusão, fusão, alteração de carga horária e alteração de semestre de alguns componentes curriculares obrigatórios.

Observou-se que os alunos que ingressaram na segunda oferta do curso e cursaram as componentes curriculares que foram introduzidas posteriormente na grade curricular no primeiro semestre, obtiveram melhor rendimento no segundo semestre devido ao nivelamento proporcionado por esses novos componentes curriculares.

Depois de finalizada a estrutura proposta pelos docentes do curso, constatou-se que o curso possuía uma carga horária de 3600h para sua integralização, o que é inviável para a realização do mesmo em 9 semestres. Verificou-se então junto a Pró-reitoria de Graduação (PROGRAD) qual seria a carga horária viável para atender as demandas do curso e para sua integralização em nove semestres. A proposta feita pela PROGRAD foi que a mesma não ultrapassasse 3200h, o que fez com que houvesse a redução da carga horária de alguns componentes curriculares obrigatórios e a transformação de outros em componentes curriculares complementares de graduação. Desta forma, após inúmeras reuniões de comissão de curso a grade curricular ficou assim formada:

Quadro 02: Matriz Curricular proposta para PPC do Curso de Bacharelado em Enologia, a ser implantado em 2013/2.

1º SEMESTRE	2º SEMESTRE	3º SEMESTRE	4º SEMESTRE	5º SEMESTRE	6º SEMESTRE	7º SEMESTRE	8º SEMESTRE	9º SEMESTRE
MORFOLOGIA E FISILOGIA VEGETAL 75h	GENÉTICA E MELHORAMENTO VEGETAL 60h	BIOESTATÍSTICA 60h	FITOSSANIDADE 45h	ANÁLISE SENSORIAL 2 30h	MANEJO SUSTENTÁVEL DO VINHEDO 45h	VITICULTURA DE QUALIDADE 45h	EMPREENDEDORISMO E PLANO DE NEGÓCIOS 60h	ESTÁGIO OBRIGATÓRIO 315h
MATEMÁTICA APLICADA 30h	VITICULTURA 1 60h	VITICULTURA 2 60h	MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS AGRÍCOLAS 60h	VINIFICAÇÕES 60h	PROJETO ARTICULADOR ENOLOGIA 45h	PRÁTICAS ENOLÓGICAS 2 60h	ANÁLISE SENSORIAL 3 30h	
INTRODUÇÃO A ENOLOGIA 30h	PRINCÍPIOS DE DESENHO TÉCNICO 45h	HIGIENE, NA INDÚSTRIA ENOLÓGICA 30h	PROPAGAÇÃO E VIVEIROS 45h	PRÁTICAS ENOLÓGICAS 1 60h	MATURAÇÃO E ENVASE 45h	PROCESSOS TÉRMICOS 30h	DERIVADOS DA UVA E DO VINHO 45h	
QUÍMICA GERAL 45h	MICROBIOLOGIA ENOLÓGICA 60h	ELEMENTOS DE TOPOGRAFIA 45h	ANÁLISE SENSORIAL 1 60h	ENOQUÍMICA 1 60h	ENOQUÍMICA 2 60h	PROCESSOS DE ESTABILIZAÇÃO E CLARIFICAÇÃO 30h	INSTALAÇÕES VINÍCOLAS E GESTÃO DE RESÍDUOS 60h	
BIOQUÍMICA GERAL 45h	ECONOMIA RURAL 60h	MATEMÁTICA FINANCEIRA 45h	PROJETO ARTICULADOR VITICULTURA 45h	ADMINISTRAÇÃO FINANCEIRA 60h	MARKETING NO AGRONEGÓCIO 60h	LEGISLAÇÃO VITIVINÍCOLA 30h	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) 30h	
MICROBIOLOGIA GERAL 45h	QUÍMICA E BIOQUÍMICA ENOLÓGICA 60h	BIODIVERSIDADE E DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL 60h	OPERAÇÕES PRÉ-FERMENTATIVAS 45h	ADMINISTRAÇÃO DO AGRONEGÓCIO 60h	COMERCIALIZAÇÃO E LOGÍSTICA 60h	PROJETO ARTICULADOR AGRONEGÓCIO 45h	CONTROLE DE QUALIDADE 30h	
METODOLOGIA DA PESQUISA 60h			GESTÃO DE PESSOAS 60h			SOCIOLOGIA, EXTENSÃO E COMUNICAÇÃO RURAL 45h		
330h	345h	300h	360h	330h	315h	285h	255h	315h
	FUNDAMENTOS DE ADMINISTRAÇÃO 60h	INGLÊS TÉCNICO 45h	LIBRAS 30h MANEJO INTEGRADO DE PRAGAS, AGROTÓXICOS, DOENÇAS E PRAGAS DA VIDEIRA (30h)	PRODUÇÃO DE UVAS DE MESA E SUCO 30h	SOLOS E MANEJO NUTRIÇÃO DA VIDEIRA 30h SEMINÁRIO EM VITIVINICULTURA 45h	SEGURANÇA E ERGONOMIA 45h FÓRUM DE MARKETING 60h	VINIFICAÇÕES ESPECIAIS 60h ENOTURISMO E ENOGASTRONOMIA 45h	



Componentes Curriculares núcleo básico

Componentes Curriculares Obrigatórios Núcleo Viticultura

Componentes Curriculares Obrigatórios Núcleo Enologia



Componentes Curriculares Obrigatórios Núcleo Agronegócio

Componentes Curriculares Obrigatórios Núcleo Interdisciplinares

Componentes Curriculares Complementares de Graduação

12.2 EQUIVALÊNCIA PARA A INTEGRALIZAÇÃO DA NOVA MATRIZ CURRICULAR

Para a migração entre as matrizes curriculares “antiga” e nova, elaborou-se um plano para evitar prejuízo aos acadêmicos. No Quadro 3 é possível verificar os componentes curriculares criados, os já cursados, as pendências de cada componente e como serão sanados os problemas, caso houverem.

Quadro 03. Equivalências das componentes curriculares do curso de enologia.

SEMESTRE	NOME DO COMPONENTE CURRICULAR OBRIGATÓRIO	CARGA HORÁRIA (h)	SITUAÇÃO NA NOVA MATRIZ	EQUIVALÊNCIA	MEDIDAS RESOLUTIVAS
1	Morfologia e fisiologia vegetal	75	Sem alteração	-	-
1	Matemática aplicada	30	Redução de 15h	Aproveitamento das horas excedentes como ACG	-
1	Introdução à Enologia	30	Sem alteração	-	-
1	Química Geral	45	Redução de 15h	Aproveitamento das horas excedentes como ACG	-
1	Bioquímica Geral	45	Criada em 2012/01 e redução de 15h	Sem pendências e aproveitamento das horas excedentes como ACG	-
1	Microbiologia Geral	45	Criada em 2012/01 e redução de 15h	Sem pendências e aproveitamento das horas excedentes como ACG	-
1	Metodologia da pesquisa	60	Alteração de semestre	Falta oferta para a 2ª turma ingressante	Oferta de 2 turmas em 2013/1
2	Genética e Melhoramento Vegetal	60	Sem alteração	-	-
2	Viticultura I	60	Fundida com Condições Edafoclimáticas	Sem pendências	-
2	Princípios de	45	Sem	-	-

	Desenho Técnico		alteração		
2	Microbiologia Enológica	60	Realocada no 2º Semestre da matriz curricular	Sem pendências	-
2	Economia Rural	60	Alteração de semestre (1º para 2º)	Está sendo ofertada duas turmas no semestre de 2013-1, não haverá mais pendências ao término deste.	
2	Química e Bioquímica enológica	60	Substituição do nome do CCOG Bioquímica	Sem pendências	-
3	Bioestatística	60	Sem alteração	-	-
3	Viticultura II	60	Sem alteração	-	-
3	Higiene na Indústria Enológica	30	Redução de 15h	Aproveitamento das horas excedentes como ACG	-
3	Matemática Financeira	45	Sem alteração	-	-
3	Biodiversidade	30	Sem alteração	-	-
3	Elementos de Topografia	45	Redução de 15h	Sem pendências e aproveitamento das horas excedentes como ACG	-
4	Fitossanidade	45	Redução de 15h	Sem pendências e aproveitamento das horas excedentes como ACG	-
4	Máquinas e Equipamentos Agrícolas	60	Sem alteração	-	-
4	Propagação e Viveiros	45	Redução de 15h	Sem pendências e aproveitamento das horas excedentes como ACG	-
4	Análise Sensorial I	60	Alteração de semestre (5º para 4º)	Sem pendências	-
4	Projeto Articulador	45	Redução de	Aproveitamento	-

	em Viticultura		carga horária Alteração de nomenclatura (Projeto Aplicado I) e alteração de semestre (5º para 4)	das horas excedentes como ACG	
4	Operações pré-fermentativas	45	Desmembrada de Legislação vitivinícola, troca de semestre (5º para 4º)	Sem pendências	-
4	Gestão de Pessoas	60	Criada em 2012/2	Pendências para a turma ingressante em 2011/1	Será ofertada em 2013/2
5	Análise Sensorial II	30	Redução de carga horária Troca de Semestre (6º para 5º)	Sem pendências	-
5	Vinificações	60	Troca de Semestre (6º para 5º)	Sem pendências	-
5	Práticas Enológicas I	60	Troca de Semestre (6º para 5º)	Sem pendências	-
5	Enoquímica I	60	Alteração de nomenclatura (Química Analítica e Instrumental), alteração de semestre (4º para 5º)	Sem pendências	-
5	Administração Financeira	60	Criada para a nova matriz curricular	Sem pendências	-
5	Administração do Agronegócio	60	Sem alteração	Sem pendências	-
6	Manejo do Vinhedo	45	Criada para a nova matriz curricular	Sem pendências	-
6	Maturação e Envase	45	Criada para a nova matriz curricular	Sem pendências	-
6	Enoquímica II	60	Alteração de nomenclatura	Sem pendências	-

			(Química Enológica: Mosto e vinho) alteração de semestre (5º para 6º)		
6	Marketing no Agronegócio	60	Alteração de nomenclatura (Estratégias de Marketing e comercialização) alteração de semestre (7º para 6º)	Sem pendências	-
6	Comercialização e Logística	60	Alteração de Nomenclatura (Comércio Internacional)	Sem pendências	-
6	Projeto Articulador em Enologia	45	Alteração de nomenclatura (projeto aplicado II)	Sem pendências	-
7	Viticultura de Qualidade	45	Criada para a nova matriz curricular	Sem pendências	-
7	Práticas Enológicas II	60	Sem alteração	Sem pendências	-
7	Processos Térmicos na Indústria Enológica	30	Alteração de semestre (5º para 7º)	Sem pendências	-
7	Processos de Estabilização e Clarificação	30	Redução de 30h	Sem pendências	-
7	Legislação Vitivinícola	30	Desmembrada de Operações pré-fermentativas	Sem pendências	-
7	Projeto Articulador em Agronegócio	45	Criada para a nova matriz curricular	Sem pendências	-
7	Sociologia, Extensão e Comunicação Rural	45	Criada para a nova matriz curricular	Sem pendências	-
8	Controle de qualidade	30	Redução de 30h	Sem Pendências	-

8	Empreendedorismo e Plano de Negócios	60	Criada para a nova matriz curricular	Sem pendências	-
8	Análise Sensorial III	30	Criado em 2012/2	Sem pendências	-
8	Derivados da Uva e do Vinho	45	Alteração de nomenclatura (Agroindústria de produtos de origem vegetal) e semestre (5º para 8º)	Sem pendências	-
8	Instalações Vinícola e Gestão de Resíduos	60	Alteração de nomenclatura (Adega e gestão de resíduos)	Sem pendências	-
8	TCC	30		Sem pendências	-
9	Estágio Obrigatório	315	Criação do 9º Semestre	Sem pendências	-

No Quadro 4 estão explicitados os componentes curriculares extintos e situação decorrentes da exclusão da matriz curricular.

Quadro 04. Componentes curriculares extintos da matriz curricular.

SEMESTRE	COMPONENTE CURRICULAR OBRIGATÓRIO DE GRADUAÇÃO (CCOG)	CARGA HORÁRIA (h)	MEDIDA RESOLUTIVA
2º	Condições Edafoclimáticas para a videira	60	aproveitamento da CCOG como CCCG*
4º	Implantação de Vinhedos	60	aproveitamento da CCOG como CCCG
6º	Direito Econômico e Propriedade Intelectual	60	Como foi extinta não há aproveitamento
7º	Gestão Empresarial	60	Como foi extinta não há aproveitamento

CCOG: componente curricular obrigatório de graduação;

*CCCG: componente curricular complementar de graduação.

12.3 COMPONENTES CURRICULARES COMPLEMENTARES DE GRADUAÇÃO (CCCG)

Os alunos de Enologia têm previsto em sua matriz curricular Componentes Curriculares Complementares de Graduação onde devem ser cumpridas no mínimo 210h dessa modalidade.

Componentes Curriculares Complementares obrigatórios ou complementares cursados em outras instituições ou em outros Campi da Unipampa poderão ser aproveitados após serem considerados afim às

áreas abordadas no curso. Somente a comissão do Curso poderá julgar se o aproveitamento será validado ou não.

12.4 ATIVIDADES COMPLEMENTARES DE GRADUAÇÃO (ACG)

Os alunos do curso de Bacharelado em Enologia devem ter a oportunidade de desenvolver suas habilidades, competências, atitudes e conhecimentos. Para isto deverão desempenhar atividades complementares, inclusive em outras instituições de ensino, pesquisa e/ou extensão, órgãos públicos, empresas privadas e cooperativas, situadas no território nacional ou não.

As atividades deverão ser desenvolvidas em áreas afins com a profissão de Enólogo, podendo compreender as seguintes modalidades, conforme previsto nas Normas Básicas de Graduação, controle e registro das atividades acadêmicas (Resolução 29, de 28/04/2011):

Grupo I – Participação em atividades de ensino;

Grupo II – Participação em atividades de pesquisa;

Grupo III – Participação em atividades de extensão;

Grupo IV – Atividades culturais e artísticas, sociais e de gestão.

As modalidades de ACG são relacionadas no Quadro 05, bem como a forma de integralização.

QUADRO 05: Aproveitamento de horas de atividades complementares, distribuídas de acordo com os grupos I, II, III e IV, previstos na Resolução 29, de 28/04/2011.

Grupo I – Atividades de Ensino			
Categoria	Discriminação	Carga Horária Registrada	Documentação
Disciplinas do ensino superior	Áreas afins aos cursos	Carga horária da disciplina	Comprovante de aprovação na disciplina
Disciplinas do ensino superior	Outras Áreas	50% da carga horária da disciplina	Comprovante de aprovação na disciplina
Cursos de língua estrangeira	Qualquer idioma	Carga horária do curso (máximo de 120h)	Comprovante de aprovação
Cursos de informática	Cursos de informática	Carga horária do curso (máximo de 80h)	Comprovante de aprovação
Monitorias	Monitorias	Máximo de 120h	Declaração do Orientador

Projetos de ensino	Participação na equipe de trabalho	Carga horária definida no projeto (máximo de 80h)	Declaração do professor responsável pelo projeto
Projetos de ensino	Participação como público-alvo	Carga horária discriminada no certificado (máximo de 40h)	Certificado
Cursos de aperfeiçoamento	Áreas afins aos cursos	Carga horária do curso (máximo de 80h)	Comprovante / Certificado
Projetos ou Programas de Iniciação ao Ensino	PET, PBDA ou equivalentes	Máximo de 120h	Certificado/Declaração Tutor/Orientador
Outras atividades de ensino		Conforme avaliação da Comissão de Curso	Comprovante / Certificado
Grupo II – Atividades de Pesquisa			
Categoria	Discriminação	Carga Horária Registrada	Documentação
Participação em pesquisa	Projeto de pesquisa institucionalizado	Máximo de 100h	Declaração do orientador
Publicação de artigo científico (ou com aceite final de publicação) em periódico especializado, com comissão editorial	Publicação Nacional	60h	Cópia do trabalho publicado ou carta de aceite
Publicação de artigo científico (ou com aceite final de publicação) em periódico especializado, com comissão editorial	Publicação Internacional	80h	Cópia do trabalho publicado ou carta de aceite
Trabalho completo publicado em evento	Evento Nacional	40h	Anais de publicação do trabalho
Trabalho completo publicado em evento	Evento Internacional	50h	Anais de publicação do trabalho
Resumo expandido publicado em evento	Evento Nacional	20h	Anais de publicação do trabalho
Resumo expandido publicado em evento	Evento Internacional	30h	Anais de publicação do trabalho
Resumo publicado em evento	Evento Nacional	10h	Anais de publicação do trabalho
Resumo publicado em evento	Evento Internacional	20h	Anais de publicação do trabalho
Publicação de artigo de opinião, assinado, em periódico de divulgação popular, jornal ou revista não-científica	Áreas afins aos cursos	5h	Cópia do artigo publicado
Publicação de livro	Áreas afins aos cursos	50h	Cópia da capa do livro ou da folha de rosto

			que conste os nomes dos autores
Publicação de capítulo de livro	Áreas afins aos cursos	40h	Cópia da ficha catalográfica, do sumário e da página inicial do capítulo
Outras atividades de pesquisa	PET, PBDA	Conforme avaliação da Comissão de Curso	Cópia do trabalho publicado ou Comprovante ou Atestado
Grupo III – Atividades de Extensão			
Categoria	Discriminação	Carga Horária Registrada	Documentação
Participação em projetos de extensão	Projeto de extensão institucionalizado	Máximo de 100h	Declaração do orientador
Estágios extracurriculares	Estágio não obrigatório	Máximo de 120h	Contrato e certificado com descrição das atividades desenvolvidas
Ministrar cursos e mini-cursos	Curso ministrado	Máximo de 80h	Comprovante ou certificado
Participação em eventos	Áreas afins aos cursos	Máximo de 120h	Comprovante ou certificado
Apresentação de trabalhos em eventos (comunicação ou pôster)	Áreas afins aos cursos	10h por apresentação (máximo de 60h)	Comprovante ou certificado
Organização de eventos ou monitorias em eventos	Eventos da UNIPAMPA	20h (máximo de 60h)	Comprovante e descrição das atividades
Organização de eventos ou monitorias em eventos	Eventos externos	10h (máximo de 30h)	Comprovante e descrição das atividades
Participação como palestrante	Áreas afins aos cursos	10h por palestra (máximo de 20h)	Comprovante ou certificado
Representação em órgãos colegiados	Representação em órgãos colegiados	2h por reunião (máximo de 30h)	Comprovante ou certificado
Outras atividades de extensão	PET, PBDA	Conforme avaliação da Comissão de Curso	Comprovante ou certificado
Grupo IV – Atividades Culturais e artísticas, Sociais e de Gestão			
Atuação em atividades culturais como exposições, declamações, apresentações artísticas, encenações etc.	Eventos da UNIPAMPA	Até 2h por apresentação (máximo de 30h)	Comprovante ou certificado

Atuação em atividades culturais como exposições, declamações, apresentações artísticas, encenações etc.	Eventos externos	1h por apresentação (máximo de 20h)	Comprovante ou certificado
Participação em atividades culturais	Eventos da UNIPAMPA	1h por apresentação (máximo de 30h)	Comprovante ou certificado
Participação em atividades culturais	Eventos externos	1h por apresentação (máximo de 20h)	Comprovante ou certificado
Participação em atividades culturais	Eventos da UNIPAMPA	1h por apresentação (máximo de 30h)	Comprovante ou certificado
Participação em atividades culturais	Eventos externos	1h por apresentação (máximo de 20h)	Comprovante ou certificado
Organização de atividades culturais	Eventos da UNIPAMPA	Até 10h por atividade (máximo de 40h)	Comprovante ou certificado
Organização de atividades culturais	Eventos externos	Até 5h por atividade (máximo de 20h)	Comprovante ou certificado
Premiação referente a trabalho acadêmico, científico, de extensão ou cultura	Premiação	10h por premiação (máximo de 40h)	Comprovante ou certificado
Organização de atividades de caráter social	Organização de atividades de caráter social	10h por atividade (máximo de 40h)	Comprovante ou certificado
Outras atividades culturais		Conforme avaliação da Comissão de Curso	Comprovante ou certificado

Casos não previstos nos 4 grupos descritos ficarão à critério da Comissão de Curso para definição das horas a serem atribuídas ao acadêmico.

12.5 TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)

O Trabalho de conclusão de curso permite que o acadêmico exponha e defenda perante uma Banca Examinadora a habilidade desenvolvida sobre um assunto profissional, mostrando os conhecimentos adquiridos durante a realização do curso de Enologia. O TCC acontece no oitavo semestre do curso ou anterior a este, desde que completados 50% das componentes curriculares obrigatórias e com anuência escrita do professor orientador. O curso de Enologia regulamentou o TCC no âmbito do curso, estando presente no Anexo 02.

12.6 ESTÁGIO OBRIGATÓRIO DO CURSO DE ENOLOGIA

O estágio obrigatório é o momento em que o acadêmico tem a possibilidade de empregar na prática todos os conhecimentos adquiridos na academia. Haverá íntima integração com o campo de trabalho do enólogo, permitindo desenvolvimento profissional. O estágio obrigatório acontece no último (9º) semestre do curso, estando particularmente regulamentado (Anexo 03), porém em consonância às normativas já existentes na UNIPAMPA.

12.7 EXAME NACIONAL DE DESEMPENHO DE ESTUDANTES (ENADE)

O Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (ENADE) é importante por avaliar o rendimento dos alunos do curso de Enologia, sejam eles ingressantes e concluintes, em relação aos conteúdos programáticos ora apresentados. O exame é obrigatório para os alunos selecionados e condição indispensável para a emissão do histórico escolar, conseqüentemente para colação de grau conforme Lei 10.861 de 14 de abril de 2004.

12.8 INTEGRALIZAÇÃO CURRICULAR PARA IMPLANTAÇÃO EM 2013/2

Após reestruturação da matriz curricular, a nova carga horária do curso de Bacharelado em Enologia, a ser implementada em 2013/2 ficou assim estabelecida:

Quadro 06. Distribuição das cargas horárias dos componentes de formação do Enólogo, no curso de Enologia, campus Dom Pedrito, para implantação em 2013/2.

DADOS PARA INTEGRALIZAÇÃO CURRICULAR	Horas
Carga Horária total dos Componentes Curriculares Obrigatórios de Graduação (incluindo TCC e Estágio Obrigatório)	2835
Componentes Curriculares Complementares de Graduação	210
Atividades complementares de Graduação	150
ENADE	--
DURAÇÃO PLENA DO CURSO	3195

12.9 COMPONENTES CURRICULARES, CARGA HORÁRIA DO CURSO E PRAZO DE INTEGRALIZAÇÃO

Quadro 07: Distribuição dos componentes curriculares obrigatórios do NÚCLEO BÁSICO, com respectivos créditos e carga horárias correspondentes.

CÓDIGO	NOME DO COMPONENTE	SEMESTRE	CRÉDITOS	CARGA
---------------	---------------------------	-----------------	-----------------	--------------

	CURRICULAR		T-E-P	HORÁRIA
DP0151	Matemática Aplicada	1	1-1-0	30
DP0150	Química Geral	1	2-0-1	45
DP0250	Bioquímica Geral	1	3-0-0	45
DP0251	Microbiologia Geral	1	2-1-0	45
DP0149	Metodologia da pesquisa científica	3	3-1-0	60
DP0152	Princípios de Desenho Técnico	2	1-2-0	45
DP 0147	Biodiversidade e produções sustentáveis	4	3-1-0	60
DP0156	Bioestatística	4	2-2-0	60
DP0159	Elementos de topografia	3	2-0-1	45
Não há	Legislação Vitivinícola	7	2-0-0	30
Carga horária total				465

T: Créditos teóricos

E: Créditos de Exercícios

P: Créditos de aulas práticas

Quadro 08: Distribuição dos componentes curriculares obrigatórios do NÚCLEO VITICULTURA, com respectivos créditos e carga horárias correspondentes.

CÓDIGO	NOME DO COMPONENTE CURRICULAR	SEMESTRE	CRÉDITOS T-E-P	CARGA HORÁRIA
DP 0146	Morfologia e Fisiologia Vegetal	1	3-0-2	75
DP0153	Genética e melhoramento vegetal	2	3-1-0	60
DP 0157	Viticultura I	2	3-0-1	60
DP0161	Viticultura II	3	2-0-2	60
DP0164	Fitossanidade	4	2-0-1	45
DP0165	Máquinas e equipamentos agrícolas	4	2-0-2	60
DP0162	Propagação e Viveiros	4	2-0-1	45
Não há	Manejo Sustentável do Vinhedo	6	2-0-1	45
Não há	Viticultura de Qualidade	7	2-0-1	45
Carga horária total				495

T: Créditos teóricos

E: Créditos de Exercícios

P: Créditos de aulas práticas

Quadro 09: Distribuição dos componentes curriculares obrigatórios do NÚCLEO ENOLOGIA, com respectivos créditos e carga horárias correspondentes.

CÓDIGO	NOME DO COMPONENTE CURRICULAR	SEMESTRE	CRÉDITOS T-E-P	CARGA HORÁRIA
DP0145	Introdução a Enologia	1	2-0-0	30
DP0158	Microbiologia Enológica	2	3-0-1	60
Não há	Química e Bioquímica Enológica	2	3-1-0	60
DP0169	Higiene na indústria enológica	3	2-0-0	30
Não há	Operações Pré-Fermentativas	4	2-0-1	45
DP0170	Análise sensorial I	4	2-0-2	60
Não há	Enoquímica I	5	1-0-3	60
DP0177	Análise sensorial II	5	1-0-1	30
DP0178	Vinificações	5	4-0-0	60
DP0180	Práticas enológicas I	5	1-0-3	60

Não há	Maturação e Envase	6	2-0-1	45
Não há	Enoquímica II	6	1-0-3	60
DP0171	Processos térmicos na indústria enológica	7	1-0-1	30
DP0185	Processos de estabilização e clarificação	7	1-0-1	30
DP0187	Práticas enológicas II	7	1-1-2	60
Não há	Instalações Vinícolas e Gestão de Resíduos	8	2-1-1	60
Não há	Análise Sensorial 3	8	1-0-1	30
Não há	Derivados da uva e do vinho	8	2-0-1	45
Não há	Controle de qualidade	8	2-0-0	30
Carga horária total				885

T: Créditos teóricos

E: Créditos de Exercícios

P: Créditos de aulas práticas

Quadro 10: Distribuição dos componentes curriculares obrigatórios do NÚCLEO AGRONEGÓCIO, com respectivos créditos e cargas horárias correspondentes.

CÓDIGO	NOME DO COMPONENTE CURRICULAR	SEMESTRE	CRÉDITOS T-E-P	CARGA HORÁRIA
Não há	Economia Rural	2	3-0-1	60
DP0163	Matemática financeira	3	2-1-0	45
Não há	Gestão de Pessoas	4	3-0-1	60
Não há	Administração financeira	5	2-0-2	60
DP0173	Administração do Agronegócio	5	3-1-0	60
Não há	Comercialização e Logística	6	3-1-0	60
Não há	Marketing no Agronegócio	6	3-1-0	60
Não há	Sociologia, extensão e comunicação rural	7	3-0-0	45
Não há	Empreendedorismo e Plano de Negócios	8	2-2-0	60
Carga horária total				510

T: Créditos teóricos

E: Créditos de Exercícios

P: Créditos de aulas práticas

Quadro 11: Distribuição dos componentes curriculares obrigatórios do NÚCLEO INTERDISCIPLINAR, com respectivos créditos e carga horárias correspondentes.

CÓDIGO	NOME DO COMPONENTE CURRICULAR	SEMESTRE	CRÉDITOS T-E-P	CARGA HORÁRIA
Não há	Projeto articulador Viticultura	4	1-1-1	45
Não há	Projeto Articulador Enologia	6	1-1-1	45
Não há	Projeto Articulador Agronegócio	7	1-1-1	45
DP0188	TCC	8	1-1-0	30
DP0189	ESTÁGIO OBRIGATÓRIO	9	0-0-21	315
Carga horária total				480

T: Créditos teóricos

E: Créditos de Exercícios

P: Créditos de aulas práticas

Quadro 12: Distribuição dos COMPONENTES CURRICULARES COMPLEMENTARES DE GRADUAÇÃO, com respectivos créditos e cargas horárias correspondentes.

CÓDIGO	NOME DO COMPONENTE CURRICULAR	SEMESTRE	CRÉDITOS T-E-P	CARGA HORÁRIA
Não há	Fundamentos de Administração	2	3-1-0	60
Não há	Inglês Técnico	3	2-1-0	45
Não há	Libras	4	2-0-1	45
Não há	Produção de uvas de mesa e suco	5	1-0-1	30
Não há	Solos, manejo e nutrição da videira	6	1-0-1	30
DP0160	Segurança e Ergonomia	7	2-0-1	45
Não há	Fórum de Marketing	7	2-0-2	60
Não há	Seminários em vitivinicultura	7	3-0-0	45
Não há	Vinificações Especiais	8	2-0-2	60
Não há	Enoturismo e Enogastronomia	8	2-0-1	45
Não há	Manejo integrado de Pragas, Agrotóxicos, doenças e plantas daninhas da videira	8	2-0-0	30
Carga horária total				495

T: Créditos teóricos

E: Créditos de Exercícios

P: Créditos de aulas práticas

Considera-se 9 semestres como prazo mínimo para integralização curricular e 18 semestres para o prazo máximo de integralização curricular. As cargas horárias máximas e mínimas recomendadas a serem cursadas pelos acadêmicos, distribuídas por semestre, podem ser visualizadas no Quadro 13.

Quadro 13: As cargas horárias máximas e mínimas recomendadas a cada semestre para o curso de Enologia, em componentes curriculares obrigatórios de graduação, em horas.

SEMESTRE	Carga horária mínima recomendada	Carga horária máxima recomendada
1º.	330	330
2º.	45	540
3º.	30	540
4º.	45	540
5º.	30	540
6º.	45	540
7º.	30	540
8º.	30	540
9º.	315	315

12. 10 COMPONENTES CURRICULARES OBRIGATÓRIOS E PRÉ-REQUISITOS

A distribuição dos componentes curriculares obrigatórios e respectivos pré-requisitos estão discriminados no Quadro 14:

Quadro 14: Distribuição dos componentes curriculares e respectivas cargas horárias necessárias para integralização curricular para o curso de Enologia, campus Dom Pedrito, a contar de 2013/1.

	Sequência aconselhada:	Distribuição	Carga
--	------------------------	--------------	-------

Período	Componente curricular	Créditos	dos créditos (T-E-P)	horária Total	Pré-requisitos
1	Introdução a Enologia	2	2-0-0	30	-
	Morfologia e Fisiologia Vegetal	5	3-0-2	75	-
	Bioquímica Geral	3	2-0-1	45	-
	Microbiologia Geral	3	2-1-0	45	-
	Química Geral	3	2-0-1	45	-
	Matemática Aplicada	2	1-1-0	30	-
	Metodologia da pesquisa científica	4	3-1-0	60	-
		22		330	
			Distribuição dos créditos	Carga horária	-
Período	Componente curricular	Créditos	(T-E-P)	Total	Pré-requisitos
2	Princípios de Desenho Técnico	3	1-2-0	45	-
	Economia Rural	4	3-0-1	60	-
	Genética e melhoramento vegetal	4	3-1-0	60	Morfologia e Fisiologia Vegetal
	Química e Bioquímica Enológica	4	3-1-0	60	Química Geral e Bioquímica Geral
	Microbiologia Enológica	4	3-0-1	60	Microbiologia Geral
	Viticultura I	4	3-0-1	60	Morfologia e Fisiologia Vegetal
		23		345	
			Distribuição dos créditos	Carga horária	
Período	Componente curricular	Créditos	(T-E-P)	Total	Pré-requisitos
3	Elementos de topografia	3	2-0-1	45	Princípios de Desenho Técnico
	Biodiversidade e desenvolvimento sustentável	4	3-1-0	60	-
	Viticultura 2	4	3-0-1	60	Viticultura 1
	Higiene na indústria enológica	2	2-0-0	30	Microbiologia Enológica
	Bioestatística	4	2-2-0	60	-
	Matemática financeira	3	2-1-0	45	-
		20		300	
			Distribuição dos créditos	Carga horária	
Período	Componente curricular	Créditos	(T-E-P)	Total	Pré-requisitos
4	Projeto Articulador Viticultura	3	1-1-1	45	Viticultura 2
	Fitossanidade	3	2-0-1	45	Viticultura 2
	Máquinas e equipamentos agrícolas	4	2-0-2	60	-
	Propagação e Viveiros	3	2-0-1	45	Viticultura I

	Análise sensorial I	4	2-0-2	60	-
	Operações Pré-fermentativas	3	2-0-1	45	Química e Bioquímica Enológica
	Gestão de Pessoas	4	3-0-1	60	-
		24		360	
			Distribuição dos créditos	Carga horária	
Período	Componente curricular	Créditos	(T-E-P)	Total	Pré-requisitos
5	Análise sensorial II	2	1-0-1	30	Análise sensorial I
	Práticas enológicas I	4	1-0-3	60	Operações Pré-Fermentativas
	Enoquímica I	4	1-0-3	60	Operações Pré-Fermentativas
	Vinificações	4	4-0-0	60	Operações Pré-Fermentativas
	Administração do Agronegócio	4	3-1-0	60	-
	Administração Financeira	4	2-0-2	60	-
			22		330
			Distribuição dos créditos	Carga horária	
Período	Componente curricular	Créditos	(T-E-P)	Total	Pré-requisitos
6	Manejo sustentável do vinhedo	3	2-0-1	45	Fitossanidade
	Comercialização e Logística	4	3-1-0	60	-
	Marketing no Agronegócio	4	3-1-0	60	-
	Maturação e Envase	3	2-0-1	45	Vinificações e práticas enológicas I
	Enoquímica II	4	1-0-3	60	Enoquímica I
	Projeto Articulador Enologia	3	1-1-1	45	Metodologia da Pesquisa; Vinificações; Práticas enológicas I
			21		315
			Distribuição dos créditos	Carga horária	
Período	Componente curricular	Créditos	(T-E-P)	Total	Pré-requisitos
7	Viticultura de Qualidade	3	2-0-1	45	Manejo sustentável de Vinhedo
	Legislação vitivinícola	2	2-0-0	30	-
	Processos Térmicos	2	1-0-1	30	Vinificações; Práticas Enológicas 1
	Processos de estabilização e clarificação	2	1-0-1	30	Vinificações; Práticas Enológicas 1
	Práticas Enológicas II	4	1-1-2	60	Vinificações; Práticas Enológicas 1
	Sociologia, Extensão e Comunicação Rural	3	3-0-0	45	-
	Projeto Articulador do Agronegócio	3	1-1-1	45	Projeto Articulador Enologia

		19		285	
			Distribuição dos créditos	Carga horária	
Período	Componente curricular	Créditos	(T-E-P)	Total	Pré-requisitos
8	Instalações vinícolas e Gestão de Resíduos	4	2-1-1	60	Legislação Vitivinícola; Vinificações
	Análise sensorial III	2	1-0-1	30	Análise Sensorial II
	Empreendedorismo e Plano de Negócios	4	2-2-0	60	-
	Derivados da uva e do vinho	3	2-0-1	45	Maturação e Envase
	Controle de Qualidade	2	2-0-0	30	Higiene na Indústria Enológica
	TCC	2	2-0-0	30	50% da carga horária da CCOG* e anuência de um orientador
		17		255	
			Distribuição dos créditos	Carga horária	
Período	Componente curricular	Créditos	(T-E-P)	Total	Pré-requisitos
9	Estágio obrigatório	21	0-0-21	315	TODOS OS COMPONENTES CURRICULARES OBRIGATÓRIOS, COMPLEMENTARES e ACGs**
		21		315	

T: Créditos teóricos;

E: Créditos de Exercícios;

P: Créditos de aulas práticas;

* CCOG: Componente Curricular Obrigatório de Graduação;

** Atividades Complementares de Graduação.

12.11 EMENTÁRIOS

12.11.1 1º SEMESTRE



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
COORDEG

Identificação da Componente	
Componente Curricular: MORFOLOGIA E FISIOLOGIA VEGETAL	Código: DP0146
Ementa	
Morfologia interna e externa dos órgãos vegetais. Fotossíntese; Respiração; Crescimento e desenvolvimento; Fitohormônios; Relações Hídricas; Nutrição Mineral; Transporte de solutos.	
Objetivo Geral	
Oferecer ao aluno conhecimento geral quanto à morfologia e fisiologia vegetal.	

Referências Bibliográficas Básicas
EICHHORN, R.V. Biologia Vegetal . Rio de Janeiro – Guanabara Koogan. 2011. 830p.
LEWIS, A.J.; WALTER, R.R. Biologia Molecular da Célula . 2010. 1396p.
TAIZ, L. & ZEIGER, E. Fisiologia Vegetal . Artmed, 2013. 918p

Referências Bibliográficas Complementares
APEZZATO-DA GLORIA, B.; CARMELLO-GUERREIRO, S.M. Anatomia Vegetal . Editora UFV. 2009. 438p.
CUTTER, E.G. Anatomia Vegetal . Roca. 1986. 336p.
FERREIRA, A.G.; BORGUETTI, F. Germinação: do básico ao aplicado . Porto Alegre. Ed. Artmed, 2004. 323p.
MARENCO, R.A.; LOPES, N.F. Fisiologia Vegetal: fotossíntese, respiração, relações hídricas, nutrição mineral . Ed. UFV, 2009. 486p.
OLIVEIRA, E.C. Introdução à Biologia Vegetal . Edusp. 2008. 266p.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
COORDENADORIA

Identificação da Componente	
Componente Curricular: MATEMÁTICA APLICADA , 30 horas, 2 créditos.	Código: DP0151
Ementa	
Função: definição e representação. Tipos de funções: polinomial, racional, logarítmica, exponencial e trigonométricas. Derivada: definição, propriedades e regras de derivação. Aplicações das derivadas. Integral: definição, propriedades e regras de derivação. Aplicações das integrais. Noções de geometria analítica: coordenadas e curvas especiais. Vetores.	
Objetivo Geral	
Proporcionar ao aluno uma visão integrada dos conceitos básicos do Cálculo Diferencial e Integral, da Geometria Analítica e da Álgebra Linear, dando ênfase às suas aplicações.	

Referências Bibliográficas Básicas
RIBEIRO, Jackson. Matemática: ciência e linguagem. São Paulo: Scipione, 2007. 672 p.
DANTE, Luiz Roberto. Matemática. São Paulo: Ática, 2005. 464 p.
DANTE, Luiz Roberto. Matemática: contexto e aplicações. São Paulo: Ática, 2008. 736 p.
GIOVANNI, José Ruy; BONJORNO, José Roberto; BONJORNO JUNIOR, José Ruy. Matemática fundamental: uma nova abordagem. São Paulo: Ftd, 2002. 712 p.
SPIEGEL, M., LIU, J. Manual de Fórmulas e Tabelas Matemáticas – Coleção Schaum . 2. ed. Bookman, 2004. 352 p.

Referências Bibliográficas Complementares
ÁVILA, G. S. S. Cálculo Diferencial e Integral . 3. ed. Rio de Janeiro: LTC, v. 1, 306 p.
LEITHOLD, L. Cálculo com geometria analítica . 3. ed. São Paulo: Harbra. 1994.2 volumes.
HOWARD, A. Cálculo – Um Novo Horizonte . 6. ed. Bookman Editora. 2 volumes.
NOBLE, B., DANIEL, J. W. Álgebra Linear Aplicada . 2. ed. Prentice-Hall do Brasil, 1977. 477 p.
BOLDRINI, J. L., COSTA, S. I. R., RIBEIRO, V. L. F. F. WETZELER, H. G. Álgebra Linear . Unicamp, Harbra, 1978. 411 p.
MOYER, E. E. Trigonometria – Coleção Schaum . 3. ed. Bookman, 2003. 216 p.
RICH, B. Geometria – Coleção Schaum . 3. ed. Bookman, 2003. 360 p.
Newnan, Donald G. Fundamentos de engenharia econômica: c2000.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
CURSO DE BACHARELADO EM ENOLOGIA

EMENTÁRIO DE CONTROLE DE QUALIDADE

Identificação da Componente	
Componente Curricular: INTRODUÇÃO A ENOLOGIA 45h	Código: DP0145
Ementa	
Conceitos em enologia e viticultura. História do vinho; Histórico da vitivinicultura no mundo, no Brasil, no Rio Grande do Sul e na Campanha Gaúcha e fundamentos de vinificações.	
Objetivo Geral	
Fornecer ao aluno uma introdução aos temas mais relevantes que serão abordados durante o curso. Dar início ao conhecimento dos princípios básicos da enologia e viticultura.	

Referências Bibliográficas Básicas
GIOVANNINI, E.; MANFROI, V. Viticultura e enologia: elaboração de grandes vinhos nos terroirs brasileiros . Bento Gonçalves: IFRS, 2009, 360p.
ALBERT, A. Z. O Admirável Novo Mundo do vinho e Regiões Emergentes . 3ªed. São Paulo: Ed. Senac, SP, 2006.
AMARANTE, J. O. A. Os segredos do vinho . 3ª ed. São Paulo: Mescla, 2010.

Referências Bibliográficas Complementares
RIBÉREAU-GAYON, P.; DUBORDIEU, D.; DONÈCHE, B.; LONVAUD, A. Handbook of enology: the Microbiology of wine and vinifications . 2ed. Chichester: John Wiley, 2006. v.1, 497p.
RIBÉREAU-GAYON, P.; GLORIES, Y.; MAUJEAN, A.; DUBOURDIEU, D. Handbook of enology: the chemistry of wine: stabilization and treatments . 2 ed. Chichester: John Wiley, 2006. v.2, 441p.
JOHNSON, H. Atlas Mundial do vinho . Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2008.
SOUZA NETO, J. A. O Vinho no Gerúndio . 2ª Ed. Belo Horizonte: Gutemberg, 2006.
SOARES, J. M.; SOUZA LEÃO, P. C. A Vitivinicultura no semi-árido Brasileiro . Brasília, DF. Embrapa. Informação Tecnológica. Petrolina: Embrapa Semi-árido, 2009.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
COORDENADORIA DE DESENVOLVIMENTO CURRICULAR

EMENTÁRIO

Identificação da Componente	
Componente Curricular: Química Geral – 60h	Código: DP0150
Ementa	
Estrutura atômica. Classificação periódica. Ligações químicas. Funções inorgânicas. Fundamentos de eletroquímica e Termodinâmica. Equilíbrio químico. Equilíbrio iônico. Introdução à química orgânica. Cadeias Carbônicas. Funções orgânicas e suas nomenclaturas. Estrutura e propriedades dos compostos orgânicos. Isomeria na química orgânica. Reações orgânicas.	
Objetivo Geral	
Proporcionar ao acadêmico conhecimento básico para a compreensão da química geral, inorgânica e orgânica e suas inter-relações com os animais e vegetais. Proporcionar o conhecimento básico de química para disciplinas correlatas posteriores.	
Referências Bibliográficas Básicas	
<p>ATKINS, P.; JONES, L. <i>Princípios de Química: Questionando a vida Moderna e o Meio Ambiente</i>. 5ª ed. Porto Alegre: Bookman, 2012.</p> <p>LEE, J. D. Química Inorgânica não tão concisa. São Paulo: Editora Blucher, 1999. 527p.</p> <p>FELTRE, R. Química – Química Geral. Vol.1. São Paulo: Moderna, 2004.</p> <p>BARBOSA, L. C. A. Introdução à Química Orgânica. São Paulo: Prentice Hall, 2004.</p> <p>BRUCE, P. Y. Química Orgânica. Vol. 1. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006.</p> <p>MOURA, R. A. <i>et al.</i> Técnicas de Laboratório. São Paulo: Atheneu, 2008. 511p.</p> <p>MORITA, T.; ASSUMPÇÃO, R. M. V. Manual de Soluções, reagentes e solventes. São Paulo: Blucher, 2007. 675p.</p>	
Referências Bibliográficas Complementares	
<p>FELTRE, R. Química – Físico-química. Vol.2. São Paulo: Moderna, 2004.</p> <p>BRUCE, P. Y. Química Orgânica. Vol. 2. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006.</p> <p>NEVES, V. J. M. Como Preparar soluções químicas em laboratório. São Paulo: Tecmedd, 2005.</p> <p>ZUBRICK, J. W. Manual de sobrevivência no Laboratório de Química Orgânica. Rio de Janeiro: LTC, 2005.</p> <p>PILLA, L. Físico-Química 1. Porto Alegre: UFRGS, 2005.</p>	

Identificação da Componente	
Componente Curricular: BIOQUÍMICA GERAL	Código: DP0250
Ementa	
Estudo dos carboidratos, lipídios, aminoácidos, proteínas, enzimas, vitaminas. Oxidações biológicas. Metabolismo dos carboidratos, lipídios e proteínas.	
Objetivo Geral	
Capacitar o acadêmico na identificação de conhecimentos básicos da área de bioquímica, as principais biomoléculas, como proteínas, lipídeos, vitaminas e carboidratos sendo capaz de definir, classificar, diferenciar, identificar propriedades e compreender suas transformações bioquímicas.	

Referências Bibliográficas Básicas
Lehninger, Albert Lester, Princípios de bioquímica / 4.ed. Sao Paulo : Sarvier, 2006. 1202 p.
Marzzoco, Anita, Bioquímica basica / 3.ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2007. 386 p.
Pratt, Charlotte W., Bioquímica essencial / Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2006. 716 p.

Referências Bibliográficas Complementares
Voet, Donald, Fundamentos de bioquímica / Porto Alegre : Artmed, 2002. 931 p.
Periódicos: www.sciencedirect.com www.periodicos.capes.gov.br



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
CURSO DE BACHARELADO EM ENOLOGIA

EMENTÁRIO DE MICROBIOLOGIA GERAL

Identificação da Componente	
Componente Curricular: MICROBIOLOGIA GERAL 60h	Código: DP0251
Ementa	
Classificação e caracterização dos microrganismos; BACTERIOLOGIA: composição celular de procariotos e eucariotos; coloração de microrganismos, nutrição celular, metabolismo microbiano, controle de microrganismos, genética microbiana; MICOLOGIA: estrutura e composição dos fungos, nutrição e metabolismo fúngico, crescimento e reprodução; VIROLOGIA: estrutura viral, replicação e crescimento, patogenicidade.	
Objetivo Geral	
Compreender a estruturas que compõe os microrganismos e mecanismos gerais de sobrevivência dos mesmos.	

Referências Bibliográficas Básicas
TRABULSI, L.R. et al. Microbiologia . 5ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2008, 760p. JAY, J.M. Microbiologia de alimentos . 6 ed. Porto Alegre: Artmed, 2005, 711p. PELCZAR, M. J. Microbiologia: conceitos e aplicações . Vol 1. 2ed. São Paulo: Makron Books, 2005, 524p.

Referências Bibliográficas Complementares
FRANCO, B.D.G.M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos . São Paulo: Atheneu, 2008, 182p. HIRSH, D.C.; ZEE, Y.C. Microbiologia Veterinária . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1ed., 2003. 446p. LACAZ RUIZ, R. Manual prático de microbiologia básica . Universidade de São Paulo, 2008, 129p. RIBEIRO, M.C. Microbiologia Prática: aplicações de aprendizagem de microbiologia básica . São Paulo: Atheneu, 2ed. 2011, 224p. SILVA, N.; JUNQUEIRA, V.C.A.; SILVEIRA, N.F.A.;TANIWAKI,M.H.; SANTOS, R.F.S.; GOMES, R.A.R. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos . São Paulo: Varela, 2010, 624p. PERIÓDICOS: www.periodicos.capes.gov.br

12.11.2 2º SEMESTRE

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
 FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA
 PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
 COORDEG

Identificação da Componente	
Componente Curricular: GENÉTICA E MELHORAMENTO VEGETAL	Código: DP 0153
Ementa	
Introdução ao fitomelhoramento. Domesticação das espécies cultivadas. Variabilidade genética. Modos de reprodução das espécies e sua relação com o fitomelhoramento. Características qualitativas e quantitativas. Biotecnologia aplicada ao fitomelhoramento.	
Objetivo Geral	
Fornecer aos estudantes os conhecimentos teóricos e práticos sobre o melhoramento vegetal da videira.	

Referências Bibliográficas Básicas
BARBIERI, R.L.; STUMPF, E.R.T. Origem e evolução das Plantas Cultivadas. Brasília-DF - Embrapa, 2008. 909p.
BRUCKNER, C.H. Fundamentos do melhoramento de fruteiras. UFV, 2008. 202p.
RAMALHO, M.A.P.; SANTOS, J.B.; PINTO, C.A.B.P. Genética na Agropecuária. 4 ed. UFLA. 2008. 461 p.

Referências Bibliográficas Complementares
KIMATI, H.; AMORIM, L.; REZENDE, J. A. M.; BERGAMIM FILHO, A.; CAMARGIO, L.E.A. Manual de Fitopatologia. CERES, 4 ED. 2005
MANICA, I. Uva do plantio a produção pós-colheita e mercado. Porto Alegre, RS. 2006. 185p.
MARENCO, R.A.; LOPES, N.F. Fisiologia Vegetal: fotossíntese, respiração, relações hídricas, nutrição mineral. Ed. UFV, 2009. 486p.
ROBERTIS, E.; HIB, J. Bases da Biologia Celular e Molecular. 4 ed. Guanabara Koogan. 2006.
TAIZ, L. & ZEIGER, E. Fisiologia Vegetal. Artmed, 2004.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
COORDEG

EMENTÁRIO VITICULTURA I

Carga horária: 60h (45h T + 15h P)

Identificação da Componente	
Componente Curricular: VITICULTURA I	Código: DP0157
Ementa	
<p>Estudo do solo: Formação, Perfil, Morfologia, Fertilidade do solo. Adubação e calagem. Adubação orgânica. Introdução a climatologia agrícola: Noções sobre temperatura, radiação solar, precipitação, umidade relativa do ar e ventos. Introdução, classificação, distribuição de viticultura, implantação de vinhedos, sistemas de produção e colheitas. Influência das diferentes práticas culturais sobre a qualidade da matéria prima e suas alterações. Causas que determinam as perdas quantitativas e qualitativas nos estágios de pré e pós-colheita. Entomologia geral. Principais pragas que afetam as videiras, seus métodos de controle, inseticidas, acaricidas. Princípios ativos, recomendações técnicas de controle de pragas em viticultura.</p>	
Objetivo Geral	
<p>Oferecer ao aluno noções básicas dos diferentes tipos de solo, sua importância para o meio ambiente bem como seu manejo aliado ao conhecimento sobre os fatores climáticos envolvidos na produção da cultura da uva. Despertar o estudante para área de viticultura demonstrando a importância dentro do contexto socioeconômico regional fornecendo-lhe os princípios da produção, necessários para a melhor compreensão das disciplinas específicas a serem cursadas posteriormente.</p>	

Referências Bibliográficas Básicas
<p>ANDREI, E. Compêndio de Defensivos Agrícolas. 8ed. Andrei Ed. Ltda. 2009 HIDALGO, J. T.; HIDALGO, F.C. Tratado de Viticultura, Mundi Prensa, 4ª Ed., Tom. I e II, 2011, 2065 p. REYNIER, A. Manual de viticultura. Publicações Europa-América, Portugal, 1986. 424p. TROEH, F.R.; THOMPSON, L.M. Solos e Fertilidade do Solo. Ed. Andrei. 2007. 717p.</p>

Referências Bibliográficas Complementares
<p>BERTONI, J.; NETO, F.L. Conservação do Solo. 7 edição. Editora ícone. 2005. 355p. MALAVOLTA, E. ABC da adubação. 5ed. Ed Ag Ceres Ltda. 1989. 292p. MENDONÇA, F.; OLIVERIA, I.M.D. Climatologia. Noções básicas e climas do Brasil. São Paulo: Oficina de texto, 2007. 206p. PERIÓDICOS E SITES RECOMENDADOS: www.ibravin.org.br www.periodicos.capes.gov.br www.agricultura.gov.br :www.cnpuv.embrapa.gov.br</p>

Identificação da Componente	
Componente Curricular: Princípios de Desenho Técnico C.H.: 45h (30h T/ 15 P)	Código: DP 0152
Ementa	
Fundamentos de desenho técnico. Modos de representação do desenho técnico, normas técnicas, escrita normalizada, tipos de linhas, folhas de desenho, legendas, escalas, vistas auxiliares, tipos de cortes, tipos de perspectivas, cotagem. Desenho Arquitetônico voltado a Enologia.	
Objetivo Geral	
Ao final da disciplina o aluno será detentor de conhecimentos básicos sobre a linguagem do desenho técnico.	
Referências Bibliográficas Básicas	
MAGUIRE, D. E.; SIMMONS, C.H. Desenho Técnico - Problemas e soluções gerais de desenho. Tradução de Luiz Roberto de Godoi Vidal. São Paulo: Hemus, 2004. SPECK, H.J; PEIXOTO, V.V. Manual básico de desenho técnico. 5ªed. Florianópolis: UFSC, 2009. 203 p. FRENCH, T.E.; VIERCK, C.J. Desenho técnico e tecnologia gráfica. 8ª ed [2º reimpressão]. São Paulo: GLOBO, 2009. 1093 p	
Referências Bibliográficas Complementares	
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). NBR 8196: Desenho técnico - Emprego de escalas. Rio de Janeiro, 1999. 2 p. Disponível em: ftp://ftp.demec.ufpr.br/disciplinas/EngMec_NOTURNO/TM328/H%E9lio/NBR_8196_-_Desenho_t%C3%A9cnico_-_Emprego_de_Escalas.pdf	
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). NBR 10582: Apresentação da folha para desenho técnico – Procedimento. Rio de Janeiro, 1988. 4 p. Disponível em: http://www.poli.br/~hiranferreira/aulas/nbrs/NBR%2010582%20-%20Apresenta%C3%A7%C3%A3o%20da%20Folha%20para%20Desenho%20T%C3%A9cnico%20-%201988.pdf	
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). NBR 10126: Cotagem em desenho técnico – Procedimento. Versão corrigida: 1996. Rio de Janeiro, 1987. 13p. Disponível em: http://www.unicep.edu.br/biblioteca/docs/engenhariacivil/NBR_10126_Cotagem%20em%20desenho%20tecnico.pdf	
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). NBR 6492: Representação de projetos de arquitetura. Rio de Janeiro, 1994. 27p. Disponível: http://www.joinville.udesc.br/portal/professores/kelly/materiais/NBR6492.pdf	
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). NBR 10067: Princípios gerais de representação em desenho técnico – Procedimento. Rio de Janeiro, 1995. 14p. Disponível em: http://www.unicep.edu.br/biblioteca/docs/engenhariacivil/NBR10067%20-%20Princ%C3%ADpios%20gerais%20de%20representa%C3%A7%C3%A3o%20em%20desenho%20t%C3%A9cnico.pdf	
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). NBR 10068: Folha de desenho - Leiaute e dimensões - Padronização. Rio de Janeiro, 1987. 4 p. Disponível em: ftp://ftp.demec.ufpr.br/disciplinas/EngMec_NOTURNO/TM328/H%E9lio/NBR_10068_-_NB_1087_-_Folha_de_desenho.pdf	
BUENO, C. P.; PAPAZOGLU, R. S. Desenho técnico para engenharia. Curitiba: Juruá, 2008. 198 p. NEIZEL, E.; Desenho Técnico para a construção Civil. São Paulo: E.P.U., 1974. 68p.	



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
CURSO DE BACHARELADO EM ENOLOGIA

EMENTÁRIO DE MICROBIOLOGIA ENOLÓGICA

Identificação da Componente	
Componente Curricular: MICROBIOLOGIA ENOLÓGICA 60h	Código: DP0158

Ementa
Grupos microbianos de interesse na enologia; leveduras vínicas e processo fermentativo: fermentação alcoólica, leveduras selecionadas; bioconversão do ácido málico; alterações do vinho de origem microbiana; estabilização microbiológica dos vinhos.

Objetivo Geral
Possibilitar conhecimentos aplicados à microbiologia enológica e permitir que o aluno interaja com os elementos da microbiologia e da biotecnologia relacionados com a biotransformação do mosto da uva em vinho.

Referências Bibliográficas Básicas
RIBÉREAU-GAYON, P.; DUBORDIEU, D.; DONÈCHE, B.; LONVAUD, A. Handbook of enology: the Microbiology of wine and vinifications . 2ed. Chichester: John Wiley, 2006. v.1, 497p.
RIBÉREAU-GAYON, P.; GLORIES, Y.; MAUJEAN, A.; DUBOURDIEU, D. Handbook of enology: the chemistry of wine: stabilization and treatments . 2 ed. Chichester: John Wiley, 2006. v.2, 441p.
ZOECKLEIN, B. W. Analisis y producción de vino. Zaragoza: Acribia, 2001, 634p.

Referências Bibliográficas Complementares
TRABULSI, L.R. et al. Microbiologia . 5ed. São Paulo: Atheneu, 2008, 760p.
JAY, J.M. Microbiologia de alimentos . 6 ed. Porto Alegre: Artmed, 2005, 711p.
PELCZAR, M. J. Microbiologia: conceitos e aplicações . Vol 1. 2ed. São Paulo: Makron Books, 2005, 524p.
FRANCO, B.D.G.M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos . São Paulo: Atheneu, 2008, 182p.
SILVA, N.; JUNQUEIRA, V.C.A.; SILVEIRA, N.F.A.; TANIWAKI, M.H.; SANTOS, R.F.S.; GOMES, R.A.R. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos . São Paulo: Varela, 2010, 624p.
PERIÓDICOS: www.periodicos.capes.gov.br

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
COORDEG

Identificação da Componente	
Componente Curricular: Economia Rural	Código: DP0148
Ementa	
Introdução à economia; conceitos básicos. Noções de Microeconomia - Teoria do funcionamento dos mercados. Teoria da Firma (produção, custos, lucros). Fundamentos de Macroeconomia. Políticas Agrícolas.	
Objetivo Geral	
Apresentar os principais conceitos e instrumentos básicos de análise da Economia, objetivando capacitar o estudante a melhor compreender os fenômenos econômicos da realidade que o cerca, principalmente da economia agropecuária brasileira.	
Discutir os aspectos relacionados ao comportamento e a interação de agentes econômicos individuais do meio rural.	
Referências Bibliográficas Básicas	
CANO, W. Introdução a economia: uma abordagem crítica . 2.ed. rev. e ampl. São Paulo: UNESP, 2007. 292 p	
PINHO, D.B.; VASCONCELLOS, M. Manual de economia. São Paulo: Saraiva, 5ª ed 2007	
VARIAN, H. Microeconomia: princípios básicos; uma abordagem moderna. Rio de Janeiro: Elsevier, 7ª ed. 2003.	
VASCONCELLOS, MARCO ANTONIO SANDOVAL DE, Economia :micro e macro / 5. ed. Sao Paulo, SP : Atlas, 2011. 453 p.	
.O'SULLIVAN, A. Introdução à economia: princípios e ferramentas. São Paulo: Prentice Hall, 2004	
Referências Bibliográficas Complementares	
CANO, WILSON. Introdução à economia: uma abordagem crítica. São Paulo: UNESP, 2ª ed. 2007.	
ROSSETTI, J. P. Introdução à economia. São Paulo: Atlas, 20ª ed., 2007.	
CALLADO, A.A.C; CALLADO, A.L.C. Gestão e custos para empresas rurais. 2005. Disponível: em: . http://www.biblioteca.sebrae.com.br/bds/BDS.nsf/BD3A59BD37FC63F803257003005BBC4F/\$File/NT000A814A.pdf	
f. Acesso em 26 fev. 2009.	
PASSOS, C. Princípios de economia. São Paulo: Thomson, 5ª ed. 2006.	
VASCONCELLOS, M. Fundamentos de economia. São Paulo: Saraiva, 3ª ed. 2008	



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
CURSO DE BACHARELADO EM ENOLOGIA

EMENTÁRIO DE CONTROLE DE QUALIDADE

Identificação da Componente	
Componente Curricular: QUÍMICA E BIOQUÍMICA ENOLÓGICA	Código: DP0154 (Código da atual Bioquímica)
Ementa	
Ácidos orgânicos do vinho, Alcoóis e outros produtos voláteis, glicídios, extrato seco e minerais, substâncias nitrogenadas, compostos fenólicos e compostos aromáticos dos vinhos.	
Objetivo Geral	
Objetivo Geral: Apresentar a química e bioquímica envolvida na produção e qualidade de vinhos. Objetivos Específicos: Proporcionar conhecimentos relativos aos principais componentes químicos e processos bioquímicos envolvidos na maturação da uva, transformação do mosto em vinho e transformações químicas do vinho depois de pronto e no seu envelhecimento.	

Referências Bibliográficas Básicas
CLARKE, Ronald J., Química del flavor del vino / Zaragoza - ESP : Acribia, c2004. 337 p. :
FLANZY, C. Enología: Fundamentos científicos y tecnológicos . Vol. I e II. Madrid: Mundi-Prensa, 2000.782p
SOLOMONS, T. W. Graham, Química organica / 10. ed. Rio de Janeiro, RJ : LTC, 2012. 2 v. :

Referências Bibliográficas Complementares
ARAUJO, Julio M.A., Química de alimentos :teoria e pratica / 5. ed. Vicososa, MG : Ed. UFV, 2011 601 p. :
HARPER : bioquímica ilustrada / 26.ed. Sao Paulo : Atheneu, 2006. 692 p.

12.11.3 3º SEMESTRE



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
COORDEG

Identificação da Componente	
Componente Curricular: Bioestatística	Código: DP0156
Ementa	
Conceitos básicos de estatística descritiva. Correlação e regressão. Elementos de probabilidade. Inferência estatística: intervalo de confiança e testes de hipótese. Testes estatísticos clássicos.	
Objetivo Geral	
Desenvolver os conceitos básicos de estatística proporcionando a utilização desses conceitos na coleta, organização, discussão, análise e interpretação de dados.	

Referências Bibliográficas Básicas
VIEIRA, Sonia. Introdução à bioestatística . 3ª edição revista e ampliada. Rio de Janeiro: Elsevier, 1980.
CALLEGARI-JACQUES, Sidia M. Bioestatística: princípios e aplicações . Porto Alegre: Armed, 2003.
FERREIRA, Daniel Furtado. Estatística Básica . 2ª ed. Revisada. Lavras: UFLA, 2009.

Referências Bibliográficas Complementares
BERQUÓ, Elza Salvatori, SOUZA, José Maria Pacheco de, GOTLIEB, Sabina Léa Davidson. Bioestatística . 1ª edição revisada. São Paulo: EPU, 1981.
PAGANO, Marcello, GAUVREAU, Kimberlee. Princípios de Bioestatística . São Paulo: Thomson Learning, 2006.
TOLEDO, Geraldo Luciano, OVALLE, Ivo Izidoro. Estatística Básica . 2ª edição. São Paulo: Atlas, 1985.
MARTINS, Gilberto de Andrade, DONAIRE, Denis. Princípios de Estatística . 4ª edição. São Paulo: Atlas, 1990.
RIBEIRO JUNIOR, José Ivo. Análises Estatísticas no Excel: guia prático . Viçosa: UFV, 2004.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
COORDEG

EMENTÁRIO VITICULTURA II

Carga horária: 60h (45h T + 15h P)

Identificação da Componente	
Componente Curricular: VITICULTURA II	Código: DP0161
Ementa	
<p>Princípios Básicos de Fitopatologia. Ciclo anual da vinha. A dormência. Relação entre o ciclo do aparelho vegetativo e do aparelho reprodutor. Os meristemas da vinha, brotos axilares, construção do ramo e correlações entre brotos. Poda seca e verde. Fertilidade e frutificação. Sistemas de condução. Radiação solar. Fotossíntese da videira. Incidência do clima no desenvolvimento e maturação da vinha. O clima da Serra Gaúcha, região da campanha e nordeste brasileiro. Zoneamento vitícola.</p>	
Objetivo Geral	
<p>Capacitar profissionais para atuar em todos os segmentos do setor vitivinícola, a fim de melhorar a qualidade e competitividade dos vinhos e derivados da uva e do vinho, desenvolvendo a capacidade para discutir, compreender e estabelecer sistemas de produção. Irrigação na cultura da videira. Nutrição e adubação da videira. Comercialização e custos de produção. Projeto de instalação de vinhedos. Conhecer a morfologia e fisiologia das doenças, a relação hospedeiro – patógeno – meio ambiente e tempo, assim como a forma de atuação das doenças e as defesas que a videira tem, além das bases do controle químico, físico, biológico, cultural e genético das doenças que atacam a videira</p>	

Referências Bibliográficas Básicas
<p>BERGAMIN FILHO, A.; KIMAT,H.; AMORIN, L. Manual de Fitopatologia: vol. 1 – princípios e conceitos. São Paulo: Ceres, 2005. 663p.</p> <p>HIDALGO, J. T.; HIDALGO, F.C. Tratado de Viticultura, Mundi Prensa, 4ª Ed., 2011. 2065p.</p> <p>SOARES, J.M. A Vitivinicultura no Semiárido Brasileiro. Embrapa, 2009. 756p.</p>

Referências Bibliográficas Complementares
<p>KUHN, G.B. Uva para processamento: Produção. Embrapa, 2003. 134p.</p> <p>MANICA, I.; POMMER, C.V. Uva. Cinco Continentes, 2006. 185p.</p> <p>NACHTIGAL, J.C.; MAZZAROLO, A. Uva. Embrapa, 2008. 202p.</p> <p>REYNIER, A. Manual de viticultura. Publicações Europa-América, Portugal, 2012. 497p.</p> <p>SIMÃO, S. Tratado de Fruticultura. FEALQ, 1998. 760p.</p> <p>SITES E PERIODICOS RECOMENDADOS:</p> <p>www.ibravin.org.br www.</p> <p>www.agricultura.gov.br</p> <p>www.periodicos.capes.gov.br</p> <p>www.cnpuv.embrapa.gov.br</p>

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
CURSO DE BACHARELADO EM ENOLOGIA

EMENTÁRIO DE HIGIENE NA INDÚSTRIA ENOLÓGICA

Identificação da Componente	
Componente Curricular: Higiene na Indústria Enológica – 30h	Código: DP0169
Ementa	
<p>Estudo dos conceitos de higiene em indústrias de alimentos e bebidas. Estudo sobre microrganismos e sujidades contaminantes no processo de vinificação. Métodos de controle de microrganismos, limpeza e sanitização aplicados a indústria vinícola. Tratamento e qualidade da água utilizada na higienização de equipamentos, utensílios e estrutura física da vinícola. Agentes químicos e físicos utilizados para limpeza e sanitização da vinícola.</p>	
Objetivo Geral	
<p>Proporcionar ao acadêmico conhecimentos gerais sobre higiene na indústria de alimentos e vinícola. Capacitar o aluno para desenvolver e gerenciar a limpeza da vinícola (infraestrutura, equipamentos e utensílios), com base em conceitos de higienização, sanitização, contaminantes e agentes de limpeza e sanitização. Relacionar programas de higienização com Boas Práticas de Fabricação (BPF).</p>	
Referências Bibliográficas Básicas	
<p>ANDRADE, N.J.A.; PINTO, C.L.O. Higienização na indústria de alimentos. CPT: Viçosa, MG, 2008, 368p. GIOVANNINI, E.; MANFROI, V.; Viticultura e enologia: Elaboração dos grandes vinhos nos terroirs brasileiros. Bento Gonçalves: IFRS, 2009. 344p. RIBERAU GAYON, Pascal. Tratado de Enología: Microbiología del Vino Vinificaciones. 1ª ed. Buenos Aires: Hemisferio Sur, 2003.</p>	
Referências Bibliográficas Complementares	
<p>SEIFFERT, M. E. B. ISO14001: Sistemas de Gestão Ambiental. São Paulo: Atlas, 2010. GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. 3ª ed. São Paulo: Manole, 2008. RIEDEL, G. Controle Sanitário dos Alimentos. 3ª ed. São Paulo: Atheneu, 2007. 455p. GERMANO, M.I.S. Treinamento de manipuladores de alimentos: fator de segurança alimentar e promoção da saúde. São Paulo: Livraria Varela, 2003/ Higiene Alimentar, 2003.</p>	

Identificação da Componente	
Componente Curricular: METODOLOGIA DA PESQUISA CIENTÍFICA	Código: DP0149
Ementa	
As ciências e a metodologia científica: conhecimento, ciência e senso comum. Natureza do conhecimento científico. Caracterização da pesquisa em Enologia. Metodologia do trabalho científico: a problematização, elaboração de hipóteses, análise de resultados. Pesquisa bibliográfica. Elaboração do projeto e as fases da pesquisa: bases técnicas, práticas e teóricas. Elaboração de relatórios de pesquisa e outras formas de divulgação. Elaboração de trabalho de Graduação.	
Objetivo Geral	
Conhecer os princípios e etapas fundamentais da Metodologia da Pesquisa Científica. Interpretar, redigir e avaliar trabalhos científicos.	

Referências Bibliográficas Básicas
GIL, A.C. <u>Como elaborar projetos de pesquisa</u> . 4.ed. São Paulo: Atlas, 2002.
KOCHE, J.C. <u>Fundamentos de metodologia científica: teoria da ciência e prática da pesquisa</u> . 15.ed. Petrópolis: Vozes, 1997.
MARCONI, M. de A.; LAKATOS, E.M. <u>Fundamentos de metodologia científica</u> . 3.ed. São Paulo: Atlas, 1991.

Referências Bibliográficas Complementares
ITAIR, J.F. Jr. Análise multivariada de dados . Ed. Bookmann, 6 ed. 2009, 688p.
BOOT, W.C.; COLOMB, G.G.; WILLIAMS, J.M. A arte da Pesquisa , São Paulo: Martins Fontes, 2000
ANDERY, M.A. Para compreender a ciência: uma perspectiva histórica . 6.ed. Rio de Janeiro: Espaço e Tempo, 1996.
ALVES, R. Filosofia da ciência. São Paulo: Ars Poética, 1996
FOUREZ, G. A construção das ciências: Introdução à Filosofia e à ética das ciências. São Paulo, Editora da UNESP, 1995
Site recomendado: ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. www.abnt.org.br

Identificação da Componente	
Componente Curricular: MATEMÁTICA FINANCEIRA , 45 horas, 3 créditos.	Código: DP0163
Ementa	
Sistemas de Capitalização Simples e Compostos. Amortização de Empréstimos. Taxa Interna de Retorno. Análise de Investimentos.	
Objetivo Geral	
Objetivar que o aluno domine os principais cálculos da matemática financeira para avaliar a viabilidade financeira de investimento e de empreendimentos	

Referências Bibliográficas Básicas
CRESPO, A. A.. Matemática Comercial e Financeira Fácil. São Paulo: Saraiva, 2002
PINHEIRO, CARLOS ALBERTO ORGE. Matemática Financeira Sem o Uso de Calculadoras Financeiras, 2ª edição revisada, Ciência Moderna, 2009. 6 exemplares.
SILVA, André Luiz Carvalhal da. Matemática financeira aplicada. São Paulo: Atlas, 3ª edição –(Coleção Coppead de Administração).

Referências Bibliográficas Complementares
TOSI, ARMANDO JOSÉ. Matemática financeira com utilização da HP -12C. 2ª edição São Paulo: Atlas, 2009.
CANO, W. Introdução à Economia: uma abordagem crítica. São Paulo: UNESP, 2007.
CASAROTTO Filho, Nelson. Análise de investimentos : matemática financeira, engenharia econômica, tomada de decisão, estratégia empresarial /2010.
EHRlich, PIERRE JACQUES. Engenharia econômica : avaliação e seleção de projetos de investimento: 2005.
HIRSCHFELD, HENRIQUE. Engenharia econômica e análise de custos : aplicações praticas para economistas, engenheiros, analistas de investimentos e administradores: 2009.
TORRES, OSWALDO FADIGAS FONTES. Fundamentos da engenharia econômica e da análise econômica de projetos: 2006.
Newnan, Donald G. Fundamentos de engenharia econômica: c2000.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
COORDEG

EMENTÁRIO

Identificação da Componente	
Componente Curricular: BIODIVERSIDADE E PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL	Código: DP 0147
Ementa	
Níveis de organização e hierarquia ecológica. Relação entre fatores físicos e biológicos. Interações entre espécies. Ciclos biogeoquímicos. Poluição. Sustentabilidade na agricultura. Agricultura orgânica. Utilização de conceitos ecológicos em agroecologia.	
Objetivo Geral	
Apresentar os principais conceitos, definições e os desdobramentos relacionados à biodiversidade e ao desenvolvimento sustentável.	

Referências Bibliográficas Básicas
GLIESSMAN, S. R. Agroecologia: processos ecológicos em agricultura sustentável. 4. ed. Porto Alegre: Universidade/UFRGS, 2009. 658p.
RICKLEFS, R. E. A economia da natureza. 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003. 503p.
TOWNSEND, C. R., BEGON, M, HARPER, J. L. Fundamentos em ecologia. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 576p.

Referências Bibliográficas Complementares
BARBIERI, J. C. Desenvolvimento e meio ambiente: as estratégias de mudanças da Agenda 21. 11. ed. Petrópolis: Vozes, 2009. 159p.
MAY, M. C. L.; VINHA, V. Economia do meio ambiente: teoria e prática. 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier. 2003.
SCOTTO, G., CARVALHO, I. C. M. GUIMARÃES, L. B. Desenvolvimento sustentável. 4. ed. Petrópolis: Vozes, 2009. 107p.
VEIGA, J. E., ZATZ, L. Desenvolvimento sustentável, que bicho é esse? Campinas: Autores Associados, 2008. 77p.
VERNIER, J. O meio ambiente. 9. ed. Campinas: Papirus, 2007. 132p.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
COORDENADORIA

Identificação da Componente	
Componente Curricular: Elementos de Topografia C.H.: 45h (30h T/ 15 P)	Código: DP 0159
Ementa	
Planimetria; altimetria; métodos de medidas de áreas; cálculos topográficos; desenho topográfico; Utilização de receptor GPS em levantamento de áreas; NBR 13133/94.	
Objetivo Geral	
Ao final da disciplina o aluno terá noções sobre diferentes métodos de levantamentos topográficos sendo capaz de elaborar desenhos topográficos e interpretar plantas e cartas topográficas.	

Referências Bibliográficas Básicas
BORGES, Alberto de Campos. Topografia aplicada à engenharia civil . v.2. [7ª reimpressão - 2009]. São Paulo: Editora Blücher Ltda. 1992. 232 p.
CASACA, J. M., MATOS, J. L.; DIAS, J. M. B.; SILVA, L. F. C. F.; CORREA, D. C. Topografia geral . 4 ed. Rio de Janeiro, RJ : LTC, 2007. 208 p
MCCORMAC, J. Topografia . 5 ed. Rio de Janeiro: LTC. 2007. 391 p.

Referências Bibliográficas Complementares
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). NBR 13133: Execução de levantamento topográfico . Versão corrigida: 1996. Rio de Janeiro, 1994. 35 p. Disponível em: http://www.georeferencial.com.br/old/material_didatico/NBR_13133_Execucao_de_Levantamento_Topografico.pdf
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). NBR 14166: Rede de Referência Cadastral Municipal – Procedimento . Rio de Janeiro, 1994. 23 p. Disponível em: http://engenharia-unip.com/index.php?arquivo=painel/arquivos_up/NBR_14166.pdf
BORGES, Alberto de Campos. Exercícios de Topografia . 3 ed. Revisada e ampliada. [14ª reimpressão - 2010]. São Paulo: Editora Blücher, 1975. 192 p.
DANTE, Luiz Roberto. Matemática: Contexto e aplicações . 3ªed., São Paulo: Ática, 2011
MONICO, J. F. G. Posicionamento pelo GNSS: descrição, fundamentos e aplicações . 2 ed. São Paulo: UNESP, 2007.
MCCORMAC, J. Topografia . 5 ed. Rio de Janeiro: LTC. 2006. CD-ROM
MORAES NOVO, Evlyn M. L. Sensoriamento remoto – princípios e aplicações . São Paulo: Blucher, 2008. 363 p.
PINTO, L. E. K. Curso de Topografia . 2 ed. Salvador : Centro Editorial e Didatico da UFBA, 1992. 339 p.

12.11.4 4º SEMESTRE



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
COORDEG

EMENTÁRIO

Identificação da Componente	
Componente Curricular: FITOSSANIDADE	Código: DP0164
Ementa	
<p>Estudo de pragas, doenças e plantas invasoras no cultivo de videiras, seus efeitos na produtividade dos vinhedos e qualidade das uvas, assim como seus métodos de controle: natural e aplicado (cultural, mecânico, físico, legal, biológico, genético, etológico e químico). Toxicologia - Controle químico: ingredientes ativos e formulações comerciais, classificação e formas de aplicação. Perigos: Intoxicações acidentais, destruição da fauna benéfica e vida silvestre, efeitos residuais nos solos, águas subterrâneas, em plantas, em animais incluindo o homem. Resistências aos agrotóxicos. Abordagem e estudo das diretrizes preconizadas para as boas práticas de manejo fitossanitário dos vinhedos, contemplando a sustentabilidade ambiental e econômica da atividade.</p>	
Objetivo Geral	
<p>Preparar o aluno de forma teórica e prática para o reconhecimento das pragas, doenças e plantas invasoras, bem como decidir os métodos, os princípios ativos dos produtos e equipamentos adequados para o controle dos mesmos, visando boas práticas de manejo e produção de uvas de qualidade.</p>	

Referências Bibliográficas Básicas
<p>BERGAMIN FILHO, A.; KIMAT,H.; AMORIN, L. Manual de Fitopatologia: vol. 1 – princípios e conceitos. São Paulo: Ceres, 2005. 663p.</p> <p>FAJARDO, T.V.M. Uva para processamento: Fitossanidade. Embrapa, 2003. 131p.</p> <p>SILVA, A.A.; SILVA, J.F. Tópicos em Manejo de Plantas Daninhas. Editora UFV, 2008, 367p.</p>

Referências Bibliográficas Complementares
<p>ANDREI. Compêndio de Defensivos Agrícolas. Andrei, 2009. 1378p.</p> <p>BUENO, V.H.P. Controle Biológico de Pragas. Editora UFLA, 2009. 430p.</p> <p>HIDALGO, J. T.; HIDALGO, F.C. Tratado de Viticultura, Mundi Prensa, 4ª Ed., 2011. 2065p.</p> <p>LORENZI, H. Plantas Daninhas do Brasil. Instituto Plantarum, 2008, 615p.</p> <p>TRIGIANO, RN. <i>et al.</i> Fitopatologia. Artmed, 2010. 576p.</p> <p>SITES E PERIODICOS RECOMENDADOS: http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/sprod/viticultura/ http://www.agricultura.gov.br/servicos-e-sistemas/sistemas/agrofit</p>



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
COORDEG

Identificação da Componente	
Componente Curricular: Máquinas Agrícolas C.H.: 45h (30h T/ 15 P)	Código: DP 0165
Ementa	
Noções elementares de física e matemática aplicadas à máquinas agrícolas; Tratores e motores agrícolas; Máquinas para preparo do solo, adubação e tratamentos culturais; Máquinas para colheita de uvas; Noções de ergonomia e segurança na operação de máquinas agrícolas.	
Objetivo Geral	
Oferecer ao aluno conhecimento geral sobre máquinas e implementos agrícolas.	
Referências Bibliográficas Básicas	
REIS, A.V; MACHADO, A.L.T.; TILLMANN, C. A.C; MORAES,M.L.B. Motores, tratores, combustíveis e lubrificantes. Universitária/UFPel, 1999. 315p. DA SILVEIRA, G.M.; Os cuidados com o trator. Aprenda Fácil, 2006. 312p. CAÑAVATE, J.O.; Tractores: Técnica y Seguridad. Ediciones Mundi-Prensa, 2005. 212p.	
Referências Bibliográficas Complementares	
BALASTREIRE, L.A. Máquinas agrícolas. São Paulo: Ed. Manole, 1987. 307p. HUNT, D. Maquinaria agrícola. México: Ed. Limusa, 1983. 451p. MIALHE, J.G.; Máquinas motoras na agricultura. São Paulo: Ed. Universidade de São Paulo, V.1 e 2, 1980. ORTIZ-CAÑAVATE, J. Las maquinas agrícolas y su aplicación. Madrid: Ediciones Mundi-prensa, 1980. 490p.	

Identificação da Componente	
Componente Curricular: PROPAGAÇÃO E VIVEIROS	Código: DP0162
Ementa	
Formas de propagação de plantas. Propagação sexuada e assexuada. Áreas de propagação e viveiros. Viveiros de produção de mudas. Produção de mudas de videira por enxertia a campo, de mesa e produção de estacas enraizadas.	
Objetivo Geral	
Preparar o aluno de forma teórica e prática para o conhecimento sobre as formas de propagação de plantas, em especial de espécies vitiviníferas, bem como as metodologias de enxertia e manejo de viveiros de mudas.	

Referências Bibliográficas Básicas
CUTTER, E.G. Anatomia Vegetal . Parte I. Células e Tecidos. Ed. Roca. 2 ed. 2002, 304p.
FACHINELLO, Jose Carlos; NACHTICAL, Jair; HOFFMANN, Alexandre. Propagação de Plantas Frutíferas . EMBRAPA. Brasília, 2005, 221p.
SIMÃO, Salim. Tratado de fruticultura . Piracicaba, SP: FEALQ, 1998. 760 p.
www.cnpuv.embrapa.br/publica/sprod/viticultura/muda.html

Referências Bibliográficas Complementares
GIOVANNINI, E. Produção de uvas para vinho, suco e mesa. 3.ed. Porto Alegre: Renascença, 2008, 368p.
EPAMIG. Produção e certificação de mudas de plantas frutíferas. Informe Agropecuário. Vol 23, n. 216, 2002.
REGINA, M. de A. Produção de mudas de videira através da técnica de enxertia de mesa. IBRAVIN, 2002, 60p
Sites de acesso recomendado:
www.cnpuv.embrapa.br/publica/sprod/viticultura/muda.html
http://www.agricultura.gov.br/servicos-e-sistemas/sistemas/agrofit
www.cnpuv.embrapa.br/publica/circular/cir074.pdf

Identificação da Componente	
Componente Curricular: Análise Sensorial I – 60h	Código: DP0170
Ementa	
Análise sensorial de alimentos. Testes de preferência. Testes de aceitação. Grupo de foco. Mapa de preferência. Características não sensoriais e o comportamento do consumidor. Análise conjunta de fatores. Pesquisa de mercado aplicada à indústria de alimentos. Redes neurais artificiais.	
Objetivo Geral	
Oferecer ao aluno conhecimento geral quanto à análise sensorial com consumidores. Ao final da disciplina o aluno deverá ter um conhecimento sobre os sentidos utilizados na análise sensorial, como organizar o laboratório e as amostras das análises sensoriais, conhecer os métodos de análise sensorial aplicados aos consumidores e avaliar os resultados obtidos. O aluno deverá estar habilitado ao diálogo com profissionais de áreas correlatas.	

Referências Bibliográficas Básicas
MINIM, V. P. R. et al. Análise Sensorial: Estudo com consumidores. 2ª ed. Minas Gerais: UFV, 2010.
CHAVES, J. B. P.; SPROESSER, R. L. Práticas de Laboratório de Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas. Viçosa: UFV, 1999.
ROBINSON, J. Como degustar vinhos. São Paulo: Globo, 2010.

Referências Bibliográficas Complementares
LUCKI, J. A experiência do gosto: O mundo do vinho segundo Jorge Lucki. São Paulo: Companhia das Letras, 2010.
AMARANTE, J. O. A. Os segredos do vinho. 3ª ed. São Paulo: Mescla, 2010.
JOHNSON, H.; ROBINSON, J. Atlas mundial do vinho. 6ª ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2008.
SANTOS, J. I.; SANTANA, J. M. Comida e vinho – Harmonização essencial. 2ª ed. São Paulo: Ed. Senac, 2008.
NOVAKOSKI, D.; FREIRE, R. Enogastronomia: A arte de harmonizar cardápios e vinhos. Rio de Janeiro: Ed. Senac, 2007.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
COORDEG

Identificação da Componente	
Componente Curricular: PROJETO ARTICULADOR EM VITICULTURA	Código: NÃO HÁ
Ementa	
Elaboração de projetos relacionados à Viticultura. Viticultura de qualidade e; Novas Tecnologias; Produtos e Tecnologias Alternativas; Desenvolvimento de novos produtos; Produção de uvas de mesa, vinho, passas e suco.	
Objetivo Geral	
Proporcionar aos alunos o desenvolvimento da capacidade de elaborar projetos viáveis e estudos verticais de problemáticas relacionadas a projetos em enologia. Desenvolver a capacidade crítica do aluno frente à realidade da temática, analisando a viabilidade de projetos empreendedores.	

Referências Bibliográficas Básicas
CARVALHO, M.C. Construindo o saber . Papirus, 2011. 224p.
GIL, A.C. Como Elaborar Projetos de Pesquisa . Atlas, 2010. 184p.
HIDALGO, J. T.; HIDALGO, F.C. Tratado de Viticultura , Mundi Prensa, 4ª Ed., 2011. 2065p.

Referências Bibliográficas Complementares
ABREU, A.S. Curso de Redação. Ática Universidade, 2004. 168p.
ALVES, R. Filosofia da Ciência. Edições Loyola, 2011. 238p.
BECHARA, E. Moderna Gramática Portuguesa. Editora Lucena, 2009. 671p.
MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. Fundamentos de metodologia científica. 7ª ed. São Paulo: Atlas, 2010.
SEVERINO, A.J. Metodologia do Trabalho Científico. Cortez, 2007. 304p.
 SITES E PERIODICOS RECOMENDADOS: http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/ www.periodicos.capes.gov.br www.infowine.com.br www.sciencedirect.com http://www.enologia.org.br/pt/feiras-e-eventos/revista-brasileira-de-viticultura-e-enologia



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
COORDEG

Identificação da Componente	
Componente Curricular: OPERAÇÕES PRÉ-FERMENTATIVAS	Código: DP0172 (anterior legislação e operações pré-fermentativas)
Ementa	
Legislação vinícola nacional. Colheita das uvas; Transporte das uvas; Recepção das uvas; Obtenção de mostos tintos, brancos e rosados; Esmagamento; Desengace; Prensagem; Utilização do SO ₂ ; Clarificação do mosto; Correções do mosto.	
Objetivo Geral	
Ao final da disciplina o aluno deverá: ter um conhecimento amplo sobre a legislação vinícola vigente. Deverá também conhecer os processo pré-fermentativos da industria enológica envolvidas na elaboração de vinhos, desde a maturação da uva até a clarificação e enriquecimento do mosto. O aluno deverá estar habilitado ao diálogo com profissionais de áreas correlatas.	

Referências Bibliográficas Básicas
HERNANDEZ, Manuel Ruiz, Tratado de vinificacion en tinto / Madrid - ESP : AMV ediciones, 2004. 362 p. :
GIRARD, Sylvie, Vinhos do mundo / Sao Paulo : Larousse, 2008 159 p. :
, Grande Larousse do vinho / Sao Paulo, SP : Lafonte, 2010. 526 p. :

Referências Bibliográficas Complementares
Periódicos online:
Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa Uva e Vinho - Publicações; Disponível em: http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/sprod/
Revista Internet de Viticultura e Enologia – Infowine - Artigos técnicos – Disponível em: http://www.infowine.com/default.asp?par=37
JACKSON, Ronald S.; Wine Science: Principles and Applications Disponível em: http://www.sciencedirect.com/science/book/9780123814685
Periódicos online
www.periodicos.capes.gov.br

Identificação da Componente	
Componente Curricular: Gestão de Pessoas	Código: NÃO HÁ
Ementa	
Gestão de pessoas evolução e tendências. Relações de trabalho. Administração participativa. Desenvolvimento organizacional e condições de trabalho. Desenvolver as habilidades e competências visando adoção de estratégias voltadas para o desenvolvimento do ser humano e das organizações. Programa Nacional de Direitos Humanos (Decreto 7037 de 21 de dezembro de 2009) e Diretrizes Curriculares Nacionais para educação das relações étnico-raciais e para o ensino de história e cultura afro-brasileira e indígena (lei n. 11645 de 10 de 03 de 2008); resolução CNE/CP nº1 de 17 de junho de 2004.	
Objetivo Geral	
Conhecer as atuais tendências da área de recursos humanos e refletir sobre as possibilidades do desenvolvimento dos indivíduos nas organizações do agronegócio.	

Referências Bibliográficas Básicas
<p>ARAÚJO, LUIS CESAR G. de, Gestão de pessoas :estratégias e integração organizacional / 2. ed. Sao Paulo, SP : Atlas, 2009. 436 p. :</p> <p>CHIAVENATO, I. Gestão de Pessoas: e o novo papel dos recursos humanos nas organizações. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004</p> <p>.MAXIMIANO, ANTONIO CESAR AMARU, Teoria geral da administração :da revolução urbana a revolução digital / 6. ed. Sao Paulo : Atlas, 2007 491 p.</p>

Referências Bibliográficas Complementares
<p>ALBUQUERQUE, ALAN,, Sincronismo organizacional :como alinhar a estratégia, os processos e as pessoas / Sao Paulo, SP : Saraiva, c2007. 166 p. ::</p> <p>CALLADO, A.A.C. (org). Agronegócio. São Paulo: Atlas, 2011. (Capítulo 3).</p> <p>DAFT, R. L. Administração. São Paulo: Cengage Learning, 2010.</p> <p>RIBAS, JOAO BAPTISTA CINTRA, O que são pessoas deficientes / 6.ed. São Paulo, SP : Brasiliense, 2003. 103 p.</p> <p>SEN, AMARTYA,, As pessoas em primeiro lugar :a etica do desenvolvimento e os problemas do mundo globalizado / Sao Paulo, SP : Companhia das Letras, c2007. 404 p.</p>



12.11.5 5º SEMESTRE

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
COORDEG

EMENTÁRIO

Identificação da Componente	
Componente Curricular: Análise Sensorial II – 60h	Código: DP0177
Ementa	
Tópicos em análise sensorial de vinhos. Elementos de análise sensorial: análise visual, olfativa, gustativa e tátil. Identificação de produtos: análise sensorial para diferenciação de vinhos tintos, brancos, rosados, varietais e <i>assemblages</i> . Treinamento: círculo de aromas dos vinhos. Treinamento: quanto à concentração de acidez, doçura, álcool, taninos e SO ₂ em vinhos. Treinamento: identificação de defeitos nos vinhos. Avaliação global de vinhos.	
Objetivo Geral	
Oferecer ao aluno conhecimento quanto à análise sensorial de vinhos. Ao final da disciplina o aluno deverá: ter conhecimento dos procedimentos necessários para a realização de análise sensorial de vinhos tintos, brancos e rosados, diferenciar características dos diferentes tipos de vinhos incluindo varietais e <i>assemblages</i> . O aluno deverá identificar entre diferentes amostras as alterações nas concentrações de acidez, tanicidade, doçura, álcool, e anidrido sulfuroso.	

Referências Bibliográficas Básicas
ROBINSON, J. Como degustar vinhos. São Paulo: Globo, 2010. LUCKI, J. A experiência do gosto: O mundo do vinho segundo Jorge Lucki. São Paulo: Companhia das Letras, 2010. CHAVES, J. B. P.; SPROESSER, R. L. Práticas de Laboratório de Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas. Viçosa: UFV, 1999.

Referências Bibliográficas Complementares
AMARANTE, J. O. A. Os segredos do vinho. 3ª ed. São Paulo: Mescla, 2010. RIBÉREAU-GAYON, P. et al. Handbook of enology – The microbiology of wine and vinifications. 2ªed. Chichester: John Wiley & Sons, LTD, 2006. RIBÉREAU-GAYON, P. et al. Handbook of enology – The Chemistry of wine: stabilization and treatments. 2ªed. Chichester: John Wiley & Sons, LTD, 2006. JOHNSON, H.; ROBINSON, J. Atlas mundial do vinho. 6ª ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2008. SANTOS, J. I.; SANTANA, J. M. Comida e vinho – Harmonização essencial. 2ª ed. São Paulo: Ed. Senac, 2008. NOVAKOSKI, D.; FREIRE, R. Enogastronomia: A arte de harmonizar cardápios e vinhos. Rio de Janeiro: Ed. Senac, 2007.

Identificação da Componente	
Componente Curricular: VINIFICAÇÕES	Código: DP0178
Ementa	
Técnicas de Vinificação: vinhos brancos aromáticos, vinhos brancos não-aromáticos, vinhos base para espumantes, vinhos rosados, vinhos tintos jovens, vinhos tintos, vinhos com passagem por carvalho. Elaboração de espumantes..	
Objetivo Geral	
Capacitar o acadêmico nos conhecimentos das diferentes técnicas de elaboração dos vinhos. Conhecer as etapas e características de cada etapa do processo. Identificar vantagens e desvantagens e suas influências nas características do produto final. Estabelecer tendências de produtos e técnicas empregadas.	

Referências Bibliográficas Básicas
GIRARD, GUILLAUME, Bases científicas y tecnológicas de la enología / Zaragoza - ESP : Acribia, 2004. 238 p. :
DE ROSA, TULLIO, Tecnología de los vinos blancos / Madrid : Ediciones Mundi Prensa, 1998 527 p.
RIBERAU-GAYON. P., Handbook of enology :the microbiology of wine and vinifications / 2. ed. West Sussex, EN : Wiley, 2007. 497 p.

Referências Bibliográficas Complementares
Periódicos online:
Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa Uva e Vinho - Publicações; Disponível em: http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/sprod/
Revista Internet de Viticultura e Enologia – Infowine - Artigos técnicos – Disponível em: http://www.infowine.com/default.asp?par=37
JACKSON, Ronald S.; Wine Science : Principles and Applications Disponível em: http://www.sciencedirect.com/science/book/9780123814685
Periódicos online
www.periodicos.capes.gov.br



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
COORDENADORIA DE DEPARTAMENTOS

Identificação da Componente	
Componente Curricular: PRÁTICAS ENOLÓGICAS 1	Código: DP0180
Ementa	
Práticas de Vinificação: vinhos brancos, vinhos base para espumantes, vinhos rosados, vinhos tintos.	
Objetivo Geral	
Capacitar o acadêmico nos conhecimentos das diferentes técnicas de elaboração dos vinhos. Conhecer as etapas e características de cada etapa do processo. Identificar vantagens e desvantagens e suas influências nas características do produto final. Estabelecer tendências de produtos e técnicas empregadas.	

Referências Bibliográficas Básicas
RANKINE, BRYCE, Manual practico de enologia / Zaragoza - ESP : Acribia, c1989. 394 p. :
PEYNAUD, EMILE, O gosto do vinho :o grande livro da degustacao / Sao Paulo : Martins Fontes, 2010. 244 p. :
REINHARD Eder, ESCOBAR, Jaime Esain, Defectos del vino :reconocimiento, prevencion, correccion / Zaragoza - ESP : Acribia, c2000. 229 p. :

Referências Bibliográficas Complementares
Periódicos online:
Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa Uva e Vinho - Publicações; Disponível em: http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/sprod/
Revista Internet de Viticultura e Enologia – Infowine - Artigos técnicos – Disponível em: http://www.infowine.com/default.asp?par=37
JACKSON, Ronald S;. Wine Science : Principles and Applications Disponível em: http://www.sciencedirect.com/science/book/9780123814685
Periódicos online
www.periodicos.capes.gov.br

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
CURSO DE BACHARELADO EM ENOLOGIA

Identificação da Componente	
Componente Curricular: ENOQUÍMICA I	Código: DP0166 (Anterior Química Analítica Instrumental)
Ementa	
Princípios de titulação, destilação. Aulas teóricas e práticas de análises de químicas de mosto e vinho: Brix, açúcares redutores, acidez total, acidez volátil, pH, densidade, Temperatura, álcool, extrato seco, cinzas, SO ₂ total, SO ₂ livre e SO ₂ molecular.	
Objetivo Geral	
Objetivo Geral: Apresentar as análises químicas e físicas que avaliam a qualidade do mosto e do vinho e o bom andamento da vinificação Objetivos Específicos: Proporcionar conhecimentos relativos às principais características químicas do mosto, vinho e durante o processo de vinificação. Gerar conhecimentos que capacitem aos alunos a avaliarem os dados obtidos nas análises que serão abordadas na disciplina.	

Referências Bibliográficas Básicas
RIBÉREAU-GAYON, P.; GLORIES, Y.; MAUJEAN, A.; DUBOURDIEU, D. Handbook of enology: the chemistry of wine: stabilization and treatments . 2 ed. Chichester: John Wiley, 2006. v.2, 441p
RIBÉREAU-GAYON, P.; DUBORDIEU, D.; DONÈCHE, B.; LONVAUD, A. Handbook of enology: the Microbiology of wine and vinifications . 2ed. Chichester: John Wiley, 2006. v.1, 497p.
SKOOG, et al. Fundamentos de Química Analítica. São Paulo: Cengage Learning, 2010.
MORITA, T. Manual de soluções, reagentes e solventes: padronização, preparação, purificação com indicadores de segurança e de descarte de produtos químicos. São Paulo: Ed. Blucher, 2007.

Referências Bibliográficas Complementares
BOBBIO, f. o. Manual de laboratório de Química de Alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 2003.
MACEDO, G. A. et al. Bioquímica Experimental de Alimentos. São Paulo: Livraria varela, 2005.
LEITE, F. Práticas de Química Analítica. Campinas, SP: Ed. Átomo, 2006.
BACCAN, N. Química Analítica Quantitativa Elementar. 3º Ed. São Paulo: Edgard Blücher, Instituto Mauá de Tecnologia, 2011.
FLANZY, C. Enología: Fundamentos científicos y tecnológicos . Vol. I e II. Madrid: Mundi-Prensa, 2000.782p.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
COORDENADORIA DE DEGRADUAÇÃO

EMENTÁRIO

Identificação da Componente	
Componente Curricular: : Administração Financeira	Código: NÃO HÁ
Ementa	
Decisões financeiras nas empresas agroindustriais. Demonstrações financeiras básicas. Estrutura financeira da empresa. Indicadores financeiros, técnico-produtivos e econômicos. Decisões financeiras: financiamento e investimento na empresa. Fontes de financiamento. Avaliação financeira de investimentos.	
Objetivo Geral	
<p>Objetivo Geral:</p> <p>Fornecer uma visão integrada das decisões financeiras no contexto do gerenciamento de empresas agropecuárias e agroindustriais</p> <p>Objetivos Específicos:</p> <p>Desenvolver no aluno capacidade de:</p> <p>a) Compreender o funcionamento da empresa e dos fatores determinantes dos seus resultados econômico-financeiros</p> <p>Manejar em forma integrada indicadores econômicos, financeiros e técnicos.</p>	
Referências Bibliográficas Básicas	
<p>CREPALDI, S. Contabilidade rural: uma abordagem decisória. São Paulo, Atlas, 2006.</p> <p>NANTES, J.; SCARPELLI, M. Elementos de gestão na produção rural. em: Batalha, M. Gestão Agroindustrial, vol. 1. São Paulo, Atlas, 2008</p> <p>NOGUEIRA, E. Análise de Investimentos. em: Batalha, M. Gestão Agroindustrial, vol. 2. São Paulo, Atlas, 2008.</p>	
Referências Bibliográficas Complementares	
<p>CHIAVENATO, IDALBERTO, Administração para não-administradores :a gestão de negócios ao alcance de todos / Sao Paulo : Saraiva, 2008. 272..</p> <p>SANTOS, G.; MARION, J.; SEGATTI, S. Administração de custos na agropecuária. São Paulo, Atlas, 2009</p> <p>BEIERLEIN, J.; SCHNEEBERGER, K.; OSBURN, D. Principles os Agribusiness Management. Long Grove, Waveland, 2008</p> <p>CASAROTTO, N.; KOPITTKKE, B. Análise de Investimentos. São Paulo, Atlas, 2006.</p>	

Identificação da Componente	
Componente Curricular: : Administração do Agronegócio	Código: DP0173
Ementa	
Fatores limitantes no agronegócio; a prática administrativa em agronegócios; a administração e a empresa sustentável; análise de resultados econômicos em empresas do agronegócio; tópicos emergentes em administração aplicada ao agronegócio	
Objetivo Geral	
<p>Objetivo Geral:</p> <p>Proporcionar conhecimentos que visam o entendimento da administração prática e aplicada do agronegócio, promovendo o interesse do aluno do Curso de Enologia nos aspectos das empresas agropecuárias e agroindustriais</p> <p>Objetivos Específicos:</p> <p>a) Proporcionar aos acadêmicos os conhecimentos fundamentais sobre administração aplicada e formas de análise das mesmas.</p> <p>Oferecer problemas de cunho prático para o desenvolvimento das habilidades de gestão que os discentes encontrarão no exercer a vida profissional</p>	

Referências Bibliográficas Básicas
BRUM, A. L. Aspectos do agronegócio no Brasil . Ijuí: UNIJUI, 2008. 223 p.
ARAÚJO, M. J., Fundamentos de agronegócios / 2. ed. São Paulo, SP : Atlas, 2009 160 p.
CHIAVENATO, I. Introdução a teoria geral da administração . 3. ed. rev e atual. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004. 494p
SCOTTO, G. Desenvolvimento sustentável . 4. ed. Petrópolis, RJ : Vozes, 2009. 107 p

Referências Bibliográficas Complementares
BEIERLEIN, J. G. Principles of agribusiness management . 4. ed. Long Grove: Waveland Press, 2008. 354 p.
CHIAVENATO, I. Introdução a teoria geral da administração . 3. ed. rev e atual. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004. 494p
CANO, W. Introdução a economia: uma abordagem crítica . 2.ed. rev. e ampl. São Paulo: UNESP, 2007. 292 p.
RICHERS, R. O que é empresa . São Paulo, SP: Brasiliense, 2005. 93 p.
OLIVEIRA, D. P. R. Manual de gestão das cooperativas: uma abordagem prática . 4.ed. São Paulo: Atlas, 2009.
SANTOS, G. J. Administração de custos na agropecuária . 3.ed. São Paulo: Atlas, 2008.
CHIAVENATO, I. Administração geral e pública . Rio de Janeiro: Elsevier, 2006.

12.11.6 6º SEMESTRE



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
COORDEG

EMENTÁRIO MANEJO DO VINHEDO

Carga horária: 60h (45h T + 15h P)

Identificação da Componente	
Componente Curricular: MANEJO SUSTENTÁVEL DO VINHEDO	Código: NÃO HÁ
Ementa	
Estudo das respostas da videira em produção e qualidade enológica considerando, de forma, básica, o manejo adotado ao vinhedo. Detalhamento, com enfoque na experiência prática, do manejo para se adequar às respostas fisiológicas e o incremento de qualidade à uva produzida. Equilíbrio produtivo. Atualidades em sistemas de condução e poda. Manejo Integrado de Pragas e Plantas Daninhas.	
Objetivo Geral	
Oferece ao aluno, na modalidade teórico-prática e de forma multidisciplinar, os conhecimentos fundamentais referentes ao manejo da poda da videira, enfocando as modalidades de poda e seus efeitos sobre o dossel vegetativo, produção da uva, assim como os manejos adotados para manter a produção em equilíbrio vegetativo/produtivo. À utilização de reguladores de crescimento, técnicas de manejo voltadas à melhoria da qualidade dos cachos. Fundamentos do Manejo Integrado de Pragas e Plantas Daninhas.	
Referências Bibliográficas Básicas	
<p>HIDALGO, J. T.; HIDALGO, F.C. Tratado de Viticultura, Mundi Prensa, 4ª Ed., 2011. 2065p. REYNIER, A. Manual de viticultura. Publicações Europa-América, Portugal, 2012. 497p. SOARES, J.M. A Vitivicultura no Semiárido Brasileiro. Embrapa, 2009. 756p.</p>	
Referências Bibliográficas Complementares	
<p>BUENO, V.H.P. Controle Biológico de Pragas. Editora UFLA, 2009. 430p. KUHN, G.B. Uva para processamento: Produção. Embrapa, 2003. 134p. MANICA, I.; POMMER, C.V. Uva. Cinco Continentes, 2006. 185p. NACHTIGAL, J.C.; MAZZAROLO, A. Uva. Embrapa, 2008. 202p. SIMÃO, S. Tratado de Fruticultura. FEALQ, 1998. 760p.</p> <p>SITES E PERIODICOS RECOMENDADOS: www.ibravin.org.br www. www.agricultura.gov.br www.periodicos.capes.gov.br www.cnpuv.embrapa.gov.br</p>	

Identificação da Componente	
Componente Curricular: MATURAÇÃO E ENVASE	Código: NÃO HÁ
Ementa	
Fenômenos que ocorrem durante a maturação e envelhecimento dos vinhos, operações e insumos empregados durante nessas fases, potencial de oxidação e redução, maturação em madeira, transformações da cor e aromas durante a maturação e envelhecimento, operação de engarrafamento, equipamentos e linhas de envase,	
Objetivo Geral	
Capacitar o acadêmico para acompanhamento da maturação dos vinhos em diferentes situações e capacitá-lo para realizar e controlar o envase de forma adequada na indústria enológica.	

Referências Bibliográficas Básicas
HERNANDEZ, MANUEL RUIZ, La crianza del vino tinto desde la perspectiva viticola / 2. ed. Madrid - ESP : AMV ediciones, 2002. 355 p. :
MARIN, FERNANDO ZAMORA, Elaboracion y crianza del vino tinto :aspectos cientificos y practicos / Madrid - ESP : AMV ediciones, 2003. 255 p. :
FLANZY, CLAUDE, La vinificacion por maceracion carbonica / Madrid - ESP : AMV ediciones, 2003. 143 p. :

Referências Bibliográficas Complementares
Periódicos online:
Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa Uva e Vinho - Publicações; Disponível em: http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/sprod/
Revista Internet de Viticultura e Enologia – Infowine - Artigos técnicos – Disponível em: http://www.infowine.com/default.asp?par=37
JACKSON, Ronald S;. Wine Science : Principles and Applications Disponível em: http://www.sciencedirect.com/science/book/9780123814685

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
CURSO DE BACHARELADO EM ENOLOGIA

EMENTÁRIO DE ENOQUÍMICA II

Identificação da Componente	
Componente Curricular: ENOQUÍMICA II	Código: DP0175 (Antiga Química Enológica: Mosto e Vinho)
Ementa	
Princípios de cromatografia gasosa e líquida, princípios de espectrofotometria, espectrofotometria a chama e absorção atômica, análises de híbridos, ácidos orgânicos, coloração, polifenóis, taninos, compostos voláteis	
Objetivo Geral	
Objetivo Geral: Apresentar as análises químicas e físicas que avaliam a do vinho e o bom andamento da vinificação Objetivos Específicos: Proporcionar conhecimentos relativos as principais algumas das características químicas vinho e durante o processo de vinificação. Gerar conhecimentos que capacitem aos alunos a avaliarem os dados obtidos nas análises que serão abordadas na disciplina.	

Referências Bibliográficas Básicas
RIBÉREAU-GAYON, P.; GLORIES, Y.; MAUJEAN, A.; DUBOURDIEU, D. Handbook of enology: the chemistry of wine: stabilization and treatments . 2 ed. Chichester: John Wiley, 2006. v.2, 441p
RIBÉREAU-GAYON, P.; DUBORDIEU, D.; DONÈCHE, B.; LONVAUD, A. Handbook of enology: the Microbiology of wine and vinifications . 2ed. Chichester: John Wiley, 2006. v.1, 497p.
SKOOG, et al. Fundamentos de Química Analítica. São Paulo: Cengage Learning, 2010.
MORITA, T. Manual de soluções, reagentes e solventes: padronização, preparação, purificação com indicadores de segurança e de descarte de produtos químicos. São Paulo: Ed. Blucher, 2007.

Referências Bibliográficas Complementares
BARBOSA, L.C.A. Espectroscopia do Infravermelho na Caracterização de Compostos Orgânicos. Viçosa: Ed. UFV, 2007.
BOBBIO, f. o. Manual de laboratório de Química de Alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 2003.
MACEDO, G. A. et al. Bioquímica Experimental de Alimentos. São Paulo: Livraria varela, 2005.
LEITE, F. Práticas de Química Analítica. Campinas, SP: Ed. Átomo, 2006.
BACCAN, N. Química Analítica Quantitativa Elementar. 3º Ed. São Paulo: Edgard Blücher, Instituto Mauá de Tecnologia, 2011.
FLANZY, C. Enología: Fundamentos científicos y tecnológicos . Vol. I e II. Madrid: Mundi-Prensa, 2000.782p.

Identificação da Componente	
Componente Curricular: Marketing no agronegócio	Código: NÃO HÁ
Ementa	
Conceito e ambiente de marketing; Estratégia de marketing; Plano de marketing; Pesquisa de marketing e comportamento do consumidor; Segmentação de Mercado; preço, produto, praça, promoção..	
Objetivo Geral	
Estudar os conceitos de marketing e mostrar aos acadêmicos a importância deste na atuação profissional no agronegócio e em particular no setor vitivinícola.	

Referências Bibliográficas Básicas
DA SILVA, A. BATALHA, O. Marketing Estratégico aplicada ao agronegócio. In: BATALHA, O. (org) Gestão Agroindustrial . São Paulo, Atlas, 2010
MEGIDO, J.L.T.; XAVIER, C. Marketing e agribusiness . São Paulo: Atlas, 2003.
KOTLER, P. Administração de Marketing . São Paulo, Atlas, 2012.

Referências Bibliográficas Complementares
DIAS, R. Marketing ambiental . São Paulo: Atlas, 2008, 200p.
BEIERLEIN, J. G. Principles of agribusiness management . 4. ed. Long Grove: Waveland Press, 2008. 354 p.
NASSAR, P.; FIGUEIREDO, R. O que e comunicação empresarial . São Paulo: Brasiliense, 2007, 92p.
RICHERS, R. O que e marketing? São Paulo: Brasiliense, 2006, 107p.
NEVES, M, F., Marketing e estrategia em agronegocios e alimentos / Sao Paulo : Atlas, 2007. 365 p. :

Identificação da Componente	
Componente Curricular: Comercialização e Logística	Código: NÃO HÁ
Ementa	
Mercados e preços de produtos agroindustriais. Canais de comercialização. Custos de comercialização. Comércio Internacional. Introdução à logística; logística integrada; gestão da cadeia de suprimento; nível de serviço ao cliente; suprimento, apoio à produção e distribuição física no agronegócio.	
Objetivo Geral	
<p>Objetivo geral</p> <p>Apresentar aos alunos uma visão integrada das atividades de comercialização e logística como ferramentas de gestão de empresas inseridas em cadeias de suprimento, com ênfase no setor agroindustrial.</p> <p>Objetivos específicos</p> <p>Discutir o papel da comercialização e a logística no agronegócio</p> <p>Apresentar elementos para a avaliação as decisões comerciais nas empresas agroindustriais</p> <p>Apresentar aspectos da teoria e prática das operações logísticas de empresas agroindustriais.</p>	
Referências Bibliográficas Básicas	
<p>CHRISTOPHER, Martin. Logística e Gerenciamento da Cadeia de Suprimentos. 4º ed. São Paulo. 2011. 332p</p> <p>FLEURY, P.; WANKE, P.; FIGUEIREDO, K. Logística Empresarial. A perspectiva brasileira. São Paulo, Atlas, 2011.</p> <p>MARQUES, P.; AGUIAR, D. Comercialização de Produtos agrícolas. São Paulo, EDUSP, 1993</p> <p>MORABITO, R.; IANONI, A. Logística Agroindustrial. Em: BATALHA, O. (org) Gestão Agroindustrial. São Paulo, Atlas, 2009.</p>	
Referências Bibliográficas Complementares	
<p>BALLOU, R, Logística Empresarial. Transportes, administração de materiais e distribuição física. São Paulo, Atlas, 2011</p> <p>BOWERSOX, D.; CLOSS, D. Logística Empresarial. O processo de integração da Cadeia de Suprimento. São Paulo, Atlas, 2009.</p> <p>BEIERLEIN, J. G. Principles of agribusiness management. Long Grove: Waveland Press, 2008.</p> <p>CAIXETA-FILHO, J. V. Pesquisa operacional : técnicas de otimização aplicadas a sistemas agroindustriais. 2ºed. São Paulo. Atlas, 2009. 169p</p> <p>MARQUES, P.; DE MELLO, P. Mercados futuros de commodities agropecuárias. São Paulo, BMF, 1999</p> <p>WANKE, P. Logística e transporte de cargas no Brasil: produtividade e eficiência no século XXI. São Paulo, Atlas, 2010.</p>	

Identificação da Componente	
Componente Curricular: Projeto Articulador em Enologia – 60h	Código: NÃO HÁ
Ementa	
Elaboração de projetos relacionados à Enologia. Processamento de uva e elaboração de vinho; Novas Tecnologias; Produtos e Tecnologias Alternativas; Desenvolvimento de novos produtos e embalagens; Enoturismo; Vinho e Saúde.	
Objetivo Geral	
Proporcionar aos alunos o desenvolvimento da capacidade de elaborar projetos viáveis e estudos verticais de problemáticas relacionadas a projetos em enologia. Desenvolver a capacidade crítica do aluno frente à realidade da temática, analisando a viabilidade de projetos empreendedores.	

Referências Bibliográficas Básicas
SPECTOR, Nelson. Manual para a Redação de Teses, Projetos de Pesquisa e Artigos Científicos. 2ed. Rio de Janeiro – Guanabara Koogan, 2001.
GIL, A.C. Como elaborar projetos de pesquisa. 4 ed. - São Paulo: Atlas, 2002.
MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. Fundamentos de metodologia científica. 7ª ed. São Paulo: Atlas, 2010.
GIOVANNINI, E.; MANFROI, V. Viticultura e enologia: elaboração de grandes vinhos nos terroirs brasileiros. Bento Gonçalves: IFRS, 2009.

Referências Bibliográficas Complementares
ANDRADE, Maria Margarida de. Introdução à metodologia do trabalho científico. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2001.
http://www.scielo.org/php/index.php
Revista Internet de Viticultura e Enologia – Infowine - Artigos técnicos – Disponível em: http://www.infowine.com/default.asp?par=37
JACKSON, Ronald S;. Wine Science: Principles and Applications; Disponível em: http://www.sciencedirect.com/science/book/9780123814685
Associação Brasileira de Enologia (ABE); Revista Brasileira De Viticultura E Enologia Disponível em: http://www.enologia.org.br/feiras-e-eventos/revista-brasileira-de-viticultura-e-enologia/a-revista www.periodicos.capes.gov.br

EMENTÁRIO VITICULTURA DE QUALIDADE

Identificação da Componente	
Componente 60h	Curricular: VITICULTURA DE QUALIDADE – Código: NÃO HÁ
Ementa	
<p>Estudo das respostas do manejo aplicado à videira visando a melhoria na qualidade e na maturação enológica dos cachos produzidos. Detalhamento, com enfoque na experiência prática, das técnicas que possibilitem mensurar a maturação tecnológica e fenólica das bagas, assim como estimar o ponto “ótimo” de colheita, segundo o interesse comercial, para uvas de mesa, consumo “in natura” ou processamento em vinhos tranquilos e espumante. Exposição e estudo das diretrizes preconizadas nas boas práticas vitícolas voltadas à qualificação da uva e do vinho brasileiro de forma a adequar-se às exigências do mercado mundial de vinhos e uvas de mesa. Utilização de práticas de manejo integrado de doenças em viticultura, como práticas culturais, usos de fungicidas, inseticidas e acaricidas. Aspectos tecnológicos de tecnologias de aplicação de defensivos agropecuários.</p>	
Objetivo Geral	
<p>Oferecer ao aluno, na modalidade teórico-prática e de forma multidisciplinar, os conhecimentos fundamentais referentes ao crescimento e maturação da uva produzida enfocando as metodologias e equipamentos para a determinação do ponto “ótimo” de colheita de uvas destinadas à vinificação e ao consumo “in natura” preconizadas na vitivinicultura moderna. Expor aos alunos os principais aspectos de qualidade e boas práticas vitícolas de forma a planejar a produção de uvas de alta qualidade direcionando o produto final, segundo as exigências do mercado.</p>	
Referências Bibliográficas Básicas	
<p>REYNIER, A. Manual de viticultura. Publicações Europa-América, Portugal, 1986. 424p. HIDALGO, J. T.; HIDALGO, F.C. Tratado de Viticultura, Mundi Prensa, 4ª Ed., 2011 GIOVANNINI, E.; MANFROI, V.; Viticultura e enologia: Elaboração dos grandes vinhos nos terroirs brasileiros. Bento Gonçalves: IFRS, 2009. 344p.</p>	
Referências Bibliográficas Complementares	
<p>BERTONI, J.; NETO, F.L. Conservação do Solo. 7 edição. Editora ícone. 2005. 355p. MALAVOLTA, E. ABC da adubação. 5ed. Ed Ag Ceres Ltda. 1989. 292p. MENDONÇA, F.; OLIVERIA, I.M.D. Climatologia. Noções básicas e climas do Brasil. São Paulo: Oficina de texto, 2007. 206p. GIOVANNINI, E. Produção de uvas para vinho, suco e mesa. 3ª. ed. Rev. atual. Porto Alegre: Renascença, 2008. 368p. EMBRAPA..A viticultura no semi-árido brasileiro. LEÃO, P.C. de S; SOARES, J.M., ed., Embrapa Semi-Árido.Petrolina: Embrapa Semi-Árido, 2000.368 p. PERIÓDICOS E SITES RECOMENDADOS: www.cnpuv.embrapa.gov.br www.periodicos.capes.gov.br</p>	

Identificação da Componente	
Componente Curricular: PRÁTICAS ENOLÓGICAS 2	Código: DP0187
Ementa	
Prática de elaboração e acompanhamento de dois vinhos experimentais. Aplicação prática dos conhecimentos de vinificação. Realização de: desengaxe, esmagamento, prensagem, debourbage, descuba, atesto, trasfegas, remontagens, macerações, fermentação malolática e envase.	
Objetivo Geral	
Capacitar o acadêmico nos conhecimentos das diferentes técnicas de elaboração dos vinhos. Conhecer as etapas e características de cada etapa do processo. Identificar vantagens e desvantagens e suas influências nas características do produto final. Estabelecer tendências de produtos e técnicas empregadas.	

Referências Bibliográficas Básicas
VAUDOUR, EMMANUELLE, Los terroirs vitícolas :definiciones, caracterizacion y proteccion / Zaragoza - ESP : Acribia, c2003. 317 p. :
UBEDA, RAFAEL MOLINA, Teoria de la clarificacion de mostos y vinos y sus aplicaciones practicas / Madrid : AMV ; Mundi-Prensa, 2000. 317 p. :
VICENTE, ANTONIO MADRID, Manual del catador de vinos :para aficionados y profesionales / Madrid : AMV, 2011. 306 p

Referências Bibliográficas Complementares
Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa Uva e Vinho - Publicações; Disponível em: http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/sprod/
Revista Internet de Viticultura e Enologia – Infowine - Artigos técnicos – Disponível em: http://www.infowine.com/default.asp?par=37
JACKSON, Ronald S;. Wine Science: Principles and Applications Disponível em: http://www.sciencedirect.com/science/book/9780123814685
Periódicos online www.periodicos.capes.gov.br

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
COORDEG

Identificação da Componente	
Componente Curricular: Processos Térmicos	Código: DP0171
Ementa	
<p>Estudo dos processos geradores de calor no vinho e ambiente; Estudo dos processos de refrigeração do vinho e ambiente; Estudo dos equipamentos de refrigeração utilizados na vinícola; Processos enológicos que utilizam diferentes temperaturas para manter ou agregar qualidade ao vinho: criomaceração, crioseleção; termomaceração, refrigeração de uvas; refrigeração de mosto; pasteurização, destilação; concentração de mosto.</p>	
Objetivo Geral	
<p>Oferecer ao aluno conhecimento geral quanto aos processos térmicos na indústria enológica. Ao final da disciplina o aluno deverá: ter um conhecimento relacionado com os processos de geração de calor pela fermentação alcoólica e seu controle, e processos térmicos utilizados na elaboração de vinhos para manter e/ou agregar qualidade. O aluno deverá estar habilitado ao diálogo com profissionais de áreas correlatas.</p>	
Referências Bibliográficas Básicas	
<p>FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos. 2ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.</p> <p>EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2008.</p> <p>GIOVANNINI, E.; MANFROI, V.; Viticultura e enologia: Elaboração dos grandes vinhos nos terroirs brasileiros. Bento Gonçalves: IFRS, 2009. 344p.</p>	

Referências Bibliográficas Complementares
<p>RANKINE, Bryce. MANUAL PRÁCTICO DE ENOLOGIA. 1ª ed. Zaragoza: Acribia S.A., 1989. 385 p. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa Uva e Vinho - Publicações; Disponível em: http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/sprod/</p> <p>Revista Internet de Viticultura e Enologia – Infowine - Artigos técnicos – Disponível em: http://www.infowine.com/default.asp?par=37</p> <p>JACKSON, Ronald S;. Wine Science: Principles and Applications Disponível em: http://www.sciencedirect.com/science/book/9780123814685</p> <p>Periódicos online www.periodicos.capes.gov.br</p>

Identificação da Componente	
Componente Curricular: PROCESSOS DE ESTABILIZAÇÃO E CLARIFICAÇÃO	Código: DP0185
Ementa	
Clarificação de mostos: decantação natural, decantação com uso de enzimas e/ou clarificantes, decantação por frio artificial, centrifugação do mosto, filtração, flotação; filtração do vinho, estabilização tartárica, testes de estabilidade tartárica e protéica.	
Objetivo Geral	
Objetivo Geral: Oferecer ao aluno conhecimento geral quanto processos de estabilização e clarificação de mostos e vinhos. Ao final da disciplina o aluno deverá: ter um conhecimento sobre todos os procedimentos necessários clarificação de mostos e vinhos através de processos que envolvem microrganismos, enzimas ou processos físicos. Deverá também conhecer como ocorre a estabilização tartárica nos vinhos. O aluno deverá estar habilitado ao diálogo com profissionais de áreas correlatas.	

Referências Bibliográficas Básicas
GIOVANNINI, E.; MANFROI, V.; Viticultura e enologia: Elaboração dos grandes vinhos nos <i>terroirs</i> brasileiros. Bento Gonçalves: IFRS, 2009. 344p.
HIDALGO TOGORES, J. Tratado de enologia, volume 1 Ediciones Mundi-Prensa, 2003, 1423 páginas.
RIBERAU-GAYON, P.; GLORIES, Y.; MAUJEAN, A.; DUBOURDIEU, D. Handbook of Enology. Volume 1. John Wiley & Sons Ltd. 2000

Referências Bibliográficas Complementares
Periódicos online: Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa Uva e Vinho - Publicações; Disponível em: http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/sprod/
Revista Internet de Viticultura e Enologia – Infowine - Artigos técnicos – Disponível em: http://www.infowine.com/default.asp?par=37
JACKSON, Ronald S.; Wine Science: Principles and Applications Disponível em: http://www.sciencedirect.com/science/book/9780123814685
Periódicos online www.periodicos.capes.gov.br

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
CURSO DE BACHARELADO EM ENOLOGIA

EMENTÁRIO DE LEGISLAÇÃO VITIVINÍCOLA

Identificação da Componente	
Componente Curricular: LEGISLAÇÃO VITIVINÍCOLA	Código: NÃO HÁ
Ementa	
Legislação vinícola nacional, Organização Internacional do vinho, Mercosul, Europa, demais países.	
Objetivo Geral	
Objetivo Geral: As legislações vigentes para a produção de vinhos nos países produtores, bem como as normas e leis que o Brasil deve se adequar para a produção de vinhos nacionais e para exportação Objetivos Específicos: Proporcionar conhecimentos relativos às principais leis e normas vigentes para a elaboração de vinhos nacionais e em outros países e para exportação de vinhos nacionais.	

Referências Bibliográficas Básicas
GOMES, J. C. Legislação de Alimentos e Bebidas . Viçosa, MG: Ed. UFV, 2009.
SEBRAE. Como formalizar uma vinícola . Disponível em: http://bis.sebrae.com.br/GestorRepositorio/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/24ed170b5def610031b816c0dc8c59ef/\$File/4228.pdf . Acesso em 4 de julho de 2014.
SEBRAE. Lei do Vinho Sistematizada . Disponível em: http://www.academia.edu/6216267/Lei do Vinho sistematizada . Acesso em 4 de julho de 2014.

Referências Bibliográficas Complementares
http://www.agricultura.gov.br/legislacao/sislegis
www.ibravin.org.br
http://www.uvibra.com.br/legislacao.htm
http://www.oiv.int/oiv/info/esindicationgeo
http://www.oiv.int/oiv/info/espratiquesoenologiques
http://www.ibravin.org.br/legislacao

Identificação da Componente	
Componente Curricular: Projeto Articulador Agronegócio	Código: NÃO HÁ
Ementa	
Conceito de projeto. Gerenciamento de projetos. Etapas e componentes do projeto. Articulação com a estratégia organizacional Estudo de mercado. Logística e localização. Tecnologia e sistemas produtivos. Viabilidade técnica e econômico-financeira.	
Objetivo Geral	
Desenvolver a capacidade de identificar e avaliar oportunidades de investimento ou aperfeiçoamento de sistemas agroindustriais, integrando conhecimentos técnico-produtivos e de gestão.	

Referências Bibliográficas Básicas
Nogueira, E. Análise de Investimentos. Em: Batalha, M. Gestão agroindustrial, vol. 2, Cap. 4. São Paulo, Atlas, 2009.
Valeriano, D. Gerência em projetos . Pesquisa, desenvolvimento e engenharia. São Paulo, Pearson, 1998.
MARCONI, MARINA DE ANDRADE,, Metodologia científica :ciência e conhecimento científico, métodos científicos, teoria, hipóteses e variáveis, metodologia jurídica / 6.ed. São Paulo, SP : Atlas, 2011. 314 p. :

Referências Bibliográficas Complementares
CASAROTTO, N. Elaboração de projetos empresariais . Análise estratégica, estudo de viabilidade e plano de negócio. São Paulo, Atlas, 2011.
CASAROTTO, N.; KOPITTKE, B. Análise de Investimentos . São Paulo, Atlas, 2006.
GITMAN, L. Princípios de administração financeira . São Paulo, Pearson, 2010.
HIRSCHFELD, H. Engenharia econômica e análise de custos : aplicações práticas para economistas, engenheiros,

Identificação da Componente	
Componente Curricular: SOCIOLOGIA, EXTENSÃO E COMUNICAÇÃO RURAL.	Código: NÃO HÁ
Ementa	
Sociologia e desenvolvimento rural. O papel da extensão rural no Brasil. Introdução da Extensão Rural. Trajetória da Extensão rural. Nova Extensão Rural. Métodos de trabalho na Extensão Rural. Comunicação e capacitação da população rural. O papel da agropecuária no desenvolvimento econômico. A atuação do profissional de Enologia nas estratégias de desenvolvimento rural. Programa Nacional de Direitos Humanos (Decreto 7037 de 21 de dezembro de 2009) e Diretrizes Curriculares Nacionais para educação das relações étnico-raciais e para o ensino de história e cultura afro-brasileira e indígena (lei n. 11645 de 10 de 03 de 2008); resolução CNE/CP nº1 de 17 de junho de 2004.	
Objetivo Geral	
Compreender os fundamentos da sociologia e sua relação com o desenvolvimento agrícola, com a extensão e a comunicação rural;	
Objetivos Específicos	
Compreender o ambiente de trabalho do profissional da Enologia: quem são os atores sociais, como atuam, porque atuam de determinada forma, quais foram os condicionantes históricos que promoveram seu surgimento, quais são seus interesses, com quais interesses se opõem; Desenvolver uma visão histórica e dialética dos processos sociais em curso; Conhecer e desenvolver metodologias de assistência técnica e extensão rural. Promover atividades que possibilitem o acesso da comunidade geral ao âmbito acadêmico e vice-versa. Discutir ações sobre direitos humanos e inclusão étnico-racial, promovendo, dessa forma, a interdisciplinaridade.	
Referências Bibliográficas Básicas	
BUARQUE, S. C. Construindo o desenvolvimento local sustentável: Metodologias de planejamento. 4 ed. Rio de Janeiro: Garamond, 2008. KAGEYAMA, A. Desenvolvimento Rural: conceitos e aplicações ao caso brasileiro. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2008. MAZOYER, M.; ROUDART, L. História das agriculturas do mundo: do neolítico à crise contemporânea. São Paulo. UNESP. 2010.	
Referências Bibliográficas Complementares	
: ABRAMOVAY, Ricardo, O futuro das regiões rurais / 2. ed. Porto Alegre, RS : UFRGS, 2009 149 p. DIAZ Bordenave, Juan E., O que é comunicação / São Paulo : Brasiliense, 2006 105 p. : DIESEL, Vivian; NEUMANN, Pedro S.; SÁ, Vinícius C. de. (Orgs.) A extensão rural no contexto do pluralismo institucional. Reflexões a partir dos serviços de Ates aos assentamentos da reforma agrária no RS. Ijuí: Editora Unijuí, 2012. 347 FREIRE, Paulo; Educação como pratica da liberdade/ 14. ed. Rio de Janeiro : Paz e Terra, 2011. 189p. _____; Pedagogia do oprimido / 50. ed. Sao Paulo, SP : Paz e Terra, 2011. 253 p. ; WANDERLEY, M. N. B.; O mundo rural como um espaço de vida: reflexões sobre a propriedade da terra, agricultura familiar e ruralidade / Porto Alegre, RS: Editora da UFRGS, 2009. 328 p.	

12.11.8 8º SEMESTRE



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
COORDENADORIA DE DEPARTAMENTOS

Identificação da Componente	
Componente Curricular: Empreendedorismo e Elaboração de Planos de Negócios	Código: DP 0070
Ementa	
Plano de negócios; Elaboração do plano de negócios; Tipos de planos de negócios; Exemplos de planos de negócios; Avaliação do plano de negócios; Avaliação econômica de empreendimentos; O processo de tomada de decisão; Indicadores de avaliação econômica e financeira; Análise de sensibilidade; Análise de risco.	
Objetivo Geral	
Propiciar aos alunos a base teórica e prática sobre elaboração de planos de negócios e avaliação econômica de empreendimentos.	

Referências Bibliográficas Básicas
BERNARDI, Luiz Antonio. Manual de Empreendedorismo e Gestão : fundamentos, estratégias e dinâmicas. 1. ed. 11 reimp. São Paulo: Atlas, 2011.
BERNARDI, Luiz Antonio. Manual de Plano de Negócios : fundamentos, processos e estruturação. 1. ed. 6 reimp. São Paulo: Atlas, 2011.
CASAROTTO FILHO, Nelson. Análise de investimentos : matemática financeira, engenharia econômica, tomada de decisão, estratégia empresarial. São Paulo: Atlas, 2000..

Referências Bibliográficas Complementares
EHRlich, P. J.; MORAES E. A. de. Engenharia econômica : avaliação e seleção de projetos de investimento. 6.ed. São Paulo: Atlas, 2010.
HIRSCHFELD, H. Engenharia econômica e análise de custos : aplicações praticas para economistas, engenheiros, analistas de investimentos e administradores. 7.ed. rev., atual. e ampl. São Paulo, SP: Atlas, 2009. 519 p.
TORRES, O. F. F. Fundamentos da engenharia econômica e da análise econômica de projetos . São Paulo: Tomson Learning, 2006.
RASOTO. Armande <i>et al.</i> Gestão Financeira : enfoque em inovação. Curitiba: Aymarã Educação, 2012.
CECCONELLO, A. R.; AJZENTAL, A. A Construção do Plano de Negócios : caracterização da oportunidade, estruturação do projeto conceptual, compreensão do contexto, definição do negócio, desenvolvimento da estratégia, dimensionamento das operações, projeção de resultados, análise de viabilidade. São Paulo: Saraiva, 2008..

Identificação da Componente	
Componente Curricular: ANÁLISE SENSORIAL 3	Código: NÃO HÁ
Ementa	
Análise sensorial dos seguintes produtos: Espumante método tradicional, Espumante método Charmat, Espumante Moscatel, Vinho branco aromático, Vinho Branco não-aromático, Vinho rosado, Vinho tinto (jovem), Vinho tinto varietal, Vinho tinto envelhecido sem carvalho, vinho tinto envelhecido com carvalho.	
Objetivo Geral	
Capacitar o acadêmico nos conhecimentos das diferentes técnicas análise sensorial. Conhecer as características de cada produto e fichas descritivas. Identificar vantagens e desvantagens e suas influências nas características do produto final. Estabelecer tendências de produtos e técnicas empregadas que afetam a qualidade sensorial dos vinhos.	

Referências Bibliográficas Básicas
LOPEZ, JOAQUIN PARRA, Manual de cata :es bueno este vino? Madrid : Ediciones Mundi-Pensa, 2011. 168 p. :
LUCKI, JORGE, A experiência do gosto :o mundo do vinho segundo Jorge Lucki / Sao Paulo : Companhia das Letras, 2010 399 p. :
JOHNSON, HUGH, Atlas Mundial do vinho / 6.ed. Rio de Janeiro : Nova Fronteira, 2008. 400 p. :

Referências Bibliográficas Complementares
Periódicos online: http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/sprod/ http://www.infowine.com/ http://www.sciencedirect.com/

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
COORDEG

EMENTÁRIO

Identificação da Componente	
Componente Curricular: Derivados da Uva e do Vinho -60h	Código: NÃO HÁ
Ementa	
Suco de uva. Suco de uva concentrado. Vinagre. Graspa. Brandy. Geleia de uva. Álcool vínico. Cooler. Sangria. Produção de taninos enológicos. Óleo de semente de uva. Ácido tartárico.	
Objetivo Geral	
Proporcionar ao aluno conhecimento sobre os principais derivados da uva e do vinho. Ao final da disciplina o aluno deverá ter conhecimento sobre elaboração e armazenamento dos derivados da uva e do vinho, bem como estar habilitado ao diálogo com profissionais de áreas correlatas.	

Referências Bibliográficas Básicas
<p>DELANOE, DOMINIQUE, El vino :del analisis a la elaboracion / Zaragoza - ESP : Acribia, 2003. 233 p. :</p> <p>TOGORES, JOSE HIDALGO, Tratado de enologia / 2. ed. Madrid - ESP : Ediciones Mundi-Prensa, 2011. 2 v. :</p> <p>EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUARIA, Iniciando um pequeno grande negocio agroindustrial :processamento de uva : vinho tinto, graspa e vinagre / Brasilia, DF : Embrapa Informacao Tecnologica, 2004. 158 p. .:</p>

Referências Bibliográficas Complementares
<p>Periódicos online:</p> <p>Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa Uva e Vinho - Publicações; Disponível em: http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/sprod/</p> <p>Revista Internet de Viticultura e Enologia – Infowine - Artigos técnicos – Disponível em: http://www.infowine.com/default.asp?par=37</p> <p>JACKSON, Ronald S;. Wine Science: Principles and Applications Disponível em: http://www.sciencedirect.com/science/book/9780123814685</p> <p>Periódicos online</p> <p>www.periodicos.capes.gov.br</p>

Identificação da Componente	
Componente Curricular: INSTALAÇÕES VINÍCOLAS E GESTÃO DE RESÍDUOS	Código: DP0184 (Antiga Adega e Gestão de Resíduos)
Ementa	
Tipos de instalações. Materiais e suas aplicações. Acessórios e equipamentos. Dimensionamento de equipamentos e tubulações. Noções de projeto de instalação. Análise dimensional. Equipamentos e operações de transporte de fluidos. Resíduos vinícolas: tipos, características e aplicações. Tratamento de efluentes. Gestão ambiental. Técnicas alternativas para redução de resíduos.	
Objetivo Geral	
Capacitar o acadêmico em reconhecer as diferentes instalações e suas características. Partes da instalação e sua infraestrutura. Dimensionar e projetar futuras instalações em conformidade com os produtos. Gerir os resíduos e reduzir sua produção nas empresas vinícolas. Aplicar a técnica mais adequada a cada realidade industrial.	
Referências Bibliográficas Básicas	
SANT'ANNA JUNIOR, GERALDO LIPPEL, Tratamento biológico de efluentes :fundamentos e aplicacoes / Rio de Janeiro, RJ : Interciencia, 2010. 398 p. :	
ARUNDEL, JOHN, Tratamientos de aguas negras y efluentes industriales / Zaragoza : Acribia, c2000. 337 p. :	
ALBERT, AGUINALDO ZACKIA, O admiravel novo mundo do vinho :e as regioes emergentes / 3. ed. Sao Paulo : Editora SENAC Sao Paulo, 2006. 286 p.	
Referências Bibliográficas Complementares	
Periódicos online: Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa Uva e Vinho - Publicações; Disponível em: http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/sprod/ Revista Internet de Viticultura e Enologia – Infowine - Artigos técnicos – Disponível em: http://www.infowine.com/default.asp?par=37 JACKSON, Ronald S;. Wine Science : Principles and Applications Disponível em: http://www.sciencedirect.com/science/book/9780123814685 Periódicos online www.periodicos.capes.gov.br	

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
CURSO DE BACHARELADO EM ENOLOGIA

EMENTÁRIO DE CONTROLE DE QUALIDADE

Identificação da Componente	
Componente Curricular: CONTROLE DE QUALIDADE 45h	Código: NÃO HÁ
Ementa	
Conceitos de qualidade. Percepção de qualidade. Qualidade e segurança de alimentos. Programas de gestão de qualidade. Boas práticas de fabricação. Análise de perigos e pontos críticos de controle. Controle de qualidade de vinhos.	
Objetivo Geral	
Proporcionar aos alunos estratégias para assegurar a elaboração de produtos de excelente padrão e produtos em condições de suprir sua finalidade.	

Referências Bibliográficas Básicas
GIOVANNINI, E.; MANFROI, V. Viticultura e enologia: elaboração de grandes vinhos nos terroirs brasileiros . Bento Gonçalves: IFRS, 2009, 360p.
BATALHA, M.O. (coord.) Gestão Agroindustrial , vol. 1, 3 ed. São Paulo: Atlas, 2008, 770p. ()
ZUIN, L.F.S. (org.) Agronegócios: qualidade na gestão . 1 ed. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2010, 400p.

Referências Bibliográficas Complementares
CHENG, L.C.; MELO FILHO, L.D.R. QFD: Desdobramento da função qualidade na gestão de desenvolvimento de produtos . São Paulo: Blücher, 2007, 539p.
RIBÉREAU-GAYON, P.; DUBORDIEU, D.; DONÈCHE, B.; LONVAUD, A. Handbook of enology: the Microbiology of wine and vinifications . 2ed. Chichester: John Wiley, 2006. v.1, 497p.
RIBÉREAU-GAYON, P.; GLORIES, Y.; MAUJEAN, A.; DUBOURDIEU, D. Handbook of enology: the chemistry of wine: stabilization and treatments . 2 ed. Chichester: John Wiley, 2006. v.2, 441p.
ZOECKLEIN, B. W. Análisis y producción de vino . Zaragoza: Acribia, 2001, 634p.
PERIÓDICOS: www.periodicos.capes.gov.br www.infowine.com



12.12 COMPONENTES CURRICULARES COMPLEMENTARES DE GRADUAÇÃO

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
COORDEG

Identificação da Componente	
Componente Curricular: Fundamentos de Administração	Código: NÃO HÁ
Ementa	
A natureza da administração de empresas; a administração de empresas do agronegócio; a administração da produção; administração de recursos humanos e de pessoas; administração financeira; administração recursos materiais, patrimônio e logística.	
Objetivo Geral	
Propiciar aos alunos a base teórica introdutória sobre administração de empresas ligadas ao agronegócio.	

Referências Bibliográficas Básicas
<p>ARAUJO, M. J. Fundamentos de agronegócios. São Paulo: Atlas, 2009. 160 p</p> <p>DAFT, Richard L. Administração. São Paulo: Cengage Learning, 2010.</p> <p>MAXIMIANO, Antônio César Amaru. Teoria geral da administração: da revolução urbana à revolução digital. São Paulo: Atlas, 2007.</p>

Referências Bibliográficas Complementares
<p>BRUM, A. L. Aspectos do agronegócio no Brasil. Ijuí: UNIJUI, 2008. 223 p.</p> <p>CHIAVENATO, I. Introdução a teoria geral da administração. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004.</p> <p>LACOMBE, Francisco. Administração: Princípios e Tendências. São Paulo: Saraiva, 2003.</p> <p>MEGIDO, J. L. T.; XAVIER, C. Marketing e agribusiness. São Paulo: Atlas, 2003.</p> <p>MINTZBERG, H. <i>et al.</i> Safári de Estratégia: um roteiro pela selva do planejamento estratégico. 2. ed. Porto Alegre: Bookman, 2010.</p> <p>OLIVEIRA, Djalma de Pinho Rebouças de. Fundamentos de Administração: conceitos e práticas essenciais. São Paulo: Atlas, 2009</p> <p>STONER, J. A. F.; FREEMAN, R. E. Administração. 5. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2012.</p>



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
COORDEG

Identificação da Componente	
Componente Curricular: PRODUÇÃO DE UVAS DE MESA E SUCO	Código: NÃO HÁ

Ementa
<p>Estudo das respostas do manejo aplicado à videira visando a melhoria na qualidade da uva destinada ao consumo <i>in natura</i> e à produção de sucos e uvas passa. Detalhamento, com enfoque na experiência prática. Das técnicas que possibilitem melhorar a qualidade e a comercialização dos cachos produzidos e destinados ao consumo <i>in natura</i>, assim como expor ao aluno as técnicas de manejo e materiais utilizados no cultivo protegido de uva para mesa e suco. Caracterização e estudo das técnicas de manejo de colheita, passificação e comercialização do produto de forma a adequar-se às exigências do mercado mundial de uvas de mesa.</p>

Objetivo Geral
<p>O aluno ao final deste componente curricular complementar deverá possuir os conhecimentos fundamentais referentes à produção de uvas de mesa e uvas destinadas ao processamento de suco e uvas passa, sob cultivo protegido e convencional. Deverão saber os principais aspectos de qualidade pré- e pós colheita de uvas destinadas ao consumo <i>in natura</i> e ao processamento de forma a adequar-se à produção de uvas de alta qualidade direcionando o produto final às exigências do mercado nacional e internacional. Conhecer as bases da Produção Integrada na viticultura.</p>

Referências Bibliográficas Básicas
<p>KUHN, G.B. Uva para processamento: Produção. Embrapa, 2003. 134p. LIMA, M.A. Uva de Mesa: Pós Colheita. Embrapa, 2007. 77p. NACHTIGAL, J.C.; MAZZAROLO, A. Uva. Embrapa, 2008. 202p.</p>

Referências Bibliográficas Complementares
<p>FAJARDO, T.V.M. Uva para processamento: Fitossanidade. Embrapa, 2003. 131p. HIDALGO, J. T.; HIDALGO, F.C. Tratado de Viticultura, Mundi Prensa, 4ª Ed., 2011. 2065p. MANICA, I.; POMMER, C.V. Uva. Cinco Continentes, 2006. 185p. SIMÃO, S. Tratado de Fruticultura. FEALQ, 1998. 760p. SOARES, J.M. A Vitivinicultura no Semiárido Brasileiro. Embrapa, 2009. 756p.</p> <p>SITES E PERIODICOS RECOMENDADOS: www.ibravin.org.br www. www.agricultura.gov.br www.periodicos.capes.gov.br www.cnpuv.embrapa.gov.br http://www.sciencedirect.com/</p>

Identificação da Componente	
Componente Curricular: : LIBRAS	Código: DP0301
Ementa	
Introdução aos aspectos históricos e conceituais da cultura surda e filosofia do bilinguismo. Ampliação de habilidades expressivas e receptivas em LIBRAS. Conhecimento da vivência comunicativa e aspectos sócio-educacionais do indivíduo surdo.	
Objetivo Geral	
Apresentar o ouvinte à Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS) e a modalidade diferenciada para a comunicação (gestual-visual).	

Referências Bibliográficas Básicas
ANDRADE, Lourdes. Língua de Sinais e Aquisição da Linguagem. In: Fonoaudiologia: no sentido da linguagem. São Paulo: Cortez, 1994.
APOVILLA, F.C., RAPHAEL, W. D. (no prelo h). Sinais da LIBRAS e o universo da Educação. In: F. C. Capovilla (Org.). Enciclopédia da Língua de Sinais Brasileira: O Mundo do Surdo em LIBRAS. (Vol. 1, de 19 volumes, 340 pp.). São Paulo, SP: Edusp, Vitae, Brasil Telecom, Feneis.
PERLIN, G. Identidades Surdas. In: SKLIAR, C. (org.) A surdez: um olhar sobre as diferenças . Porto Alegre: Mediação, 1998.

Referências Bibliográficas Complementares
QUADROS, Ronice Muller; KARNOPP, Lodenir Becker. Língua Brasileira de Sinais: Estudos Lingüísticos. Porto Alegre: Artmed, 2004.
FREIRE, Paulo. Pedagogia do oprimido. 25. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1998.
GÓES, Maria Cecília Rafael de. Linguagem, surdez e educação. 2. ed. Campinas: Autores Associados, 1999.

Identificação da Componente	
Componente Curricular: Solos e Manejo da nutrição da videira	Código: NÃO HÁ
Ementa	
1. Planta. 2. Nutrição Mineral. 3. Exigência nutricional. 4. Solo. 5. Fertilidade. 6. Produção Vitícola x Qualidade.	
Objetivo Geral	
Permitir ao aluno um entendimento sobre a dinâmica dos nutrientes minerais encontrados nas plantas e no solo, estudando como os nutrientes minerais afetam o desenvolvimento das plantas, bem como estes podem ser utilizados para adequar a fertilidade dos solos e dinamizar a produção de plantas.	

Referências Bibliográficas Básicas
EPSTEIM, E. BLOOM, A.J. Nutrição Mineral de Plantas. Princípios e perspectivas. 2ªed. Editora Planta. Londrina, 2006. 401p.
MALAVOLTA, E. Manual de Calagem e adubação das principais culturas. Ed. Agron. Ceres. São Paulo. 1987. 496p.
LEPSCH, I.F. Formação e conservação dos solos. São Paulo, Oficina de Textos, 2002.
REICHARDT, K.; TIMM, L.C. Solo, planta, atmosfera – conceitos, processos e aplicações. Editora Manole.500P. 2003.
KERBAUY, G. B. Fisiologia Vegetal. Guanabara Koogan, 2004.
TAIZ, L. & ZEIGER, E. Fisiologia Vegetal. Artmed, 2004.

Referências Bibliográficas Complementares
TROEH, F.R.; THOMPSON, L.M. Solos e fertilidade dos solos. Ed. Andrei, 2007
RAVEN, P. H.; EVERT, R. F. & EICHHORN, S. E. Biologia Vegetal. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan S.A., 2001.
PAIVA, R.; OLIVEIRA, L.M. de. Fisiologia e Produção Vegetal. Lavras. Ed. UFLA, 2006. 104p.
SUTCLIFFE, J.F. As plantas e os sais minerais. São Paulo. Ed: UPU, 1989. 80p.
MARENCO, R.A.; LOPES, N.F. Fisiologia Vegetal. Ed: UFV, 2009. 486p.
PERIÓDICOS E SITES RECOMENDADOS: www.cnpuv.embrapa.gov.br www.enologia.org.br www.ibravin.org.br www.periodicos.capes.gov.br www.agricultura.gov.br



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
COORDENADORIA DE GRADUAÇÃO

Identificação da Componente	
Componente Curricular: Ergonomia e Segurança C.H.: 45h (30h T/ 15 P)	Código: DP0160 e DP0168
Ementa	
Atropometria, carga física e postural; considerações ambientais; vibrações; interfaces de comunicação; segurança no trabalho; saúde e conforto laboral; desenho de produtos e sistemas; análise ergonômica do trabalho.	
Objetivo Geral	
Oferecer ao aluno conceitos básicos sobre ergonomia e segurança no meio rural a fim de aplicá-los nos sistemas e tarefas de responsabilidade do Enólogo, seja no cotidiano Vitícola ou Vinícola, com o objetivo de avaliar e melhorar a saúde, segurança, conforto e produtividade inerente a este setor.	

Referências Bibliográficas Básicas
ABRAHÃO, Júlia. Introdução à ergonomia : da prática à teoria. São Paulo: Edgard Blücher, 2009.
DUL, Jan; WEERDMEESTER, Bernard. Ergonomia prática . Tradução de Itiro Iida. 2. ed. São Paulo: Blucher, 2004. 137 p.
IIDA, Itiro. Ergonomia : projeto e produção. 2. ed. São Paulo: Blucher, 2005. 614 p.

Referências Bibliográficas Complementares
CARDELLA, Benedito. Segurança no trabalho e prevenção de acidentes : uma abordagem holística: segurança integrada à missão organizacional com produtividade, qualidade, preservação ambiental e desenvolvimento de pessoas. São Paulo: Atlas, 2010. 254 p.
FALZON, Pierre (Ed.). Ergonomia . Tradução de Giliane M. J. Ingratta et al. São Paulo: Blucher, 2007. 640 p.
BETIOL, Maria Irene Stocco; DANIELLOU, François. A ergonomia em busca de seus princípios : debates epistemológicos. São Paulo: Edgard Blücher, 2004.
GARCIA, Gustavo Filipe Barbosa. Acidentes do trabalho : doenças ocupacionais e nexos técnico epidemiológico. 3. ed. São Paulo: Método, 2010. 223 p.
BRASIL. Segurança e medicina do trabalho . 65. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 747 p.

Identificação da Componente	
Componente Curricular: Fórum de Marketing	Código: DP0186 (Antiga Estratégia de Marketing, Logística e Comercialização)
Ementa	
Tendências associadas ao marketing na agricultura. Estudos de caso de empresas do setor vitivinícola. Pesquisa mercadológica no setor vitivinícola. Planejamento estratégico de marketing para o agronegócio	
Objetivo Geral	
Apresentar e discutir estudos de caso de empresas vitivinícolas. Desenvolver pesquisas aplicadas ao contexto do setor.	

Referências Bibliográficas Básicas
KOTLER, P. Administração de Marketing . São Paulo, Atlas, 2000.
MATTAR, FAUZE NAJIB, Pesquisa de marketing :execucao, analise / 6. ed. Sao Paulo, SP : Atlas, 2008. 2 v.
MEGIDO, J.L.T.; XAVIER, C. Marketing e agribusiness . São Paulo: Atlas, 2003.
TEJON, JOSE LUIZ, Marketing & Agronegocio :a nova gestão - dialogo com a sociedade / Sao Paulo : Pearson Prentice Hall, 2009 316 p. :

Referências Bibliográficas Complementares
BEIERLEIN, J. G. Principles of agribusiness management . 4. ed. Long Grove: Waveland Press, 2008. 354 p.
DIAS, R. Marketing ambiental . São Paulo: Atlas, 2008, 200p.
DA SILVA, A. BATALHA, O. Marketing Estratégico aplicada ao agronegócio. In: BATALHA, O. (org) Gestão Agroindustrial. São Paulo, Atlas, 2010
NASSAR, P.; FIGUEIREDO, R. O que e comunicação empresarial . São Paulo: Brasiliense, 2007, 92p.
NEVES, M.F. Agronegócio e desenvolvimento sustentável . Rio de Janeiro: Atlas, 2007.
_____. Marketing e estratégia em agronegócios e alimentos / Sao Paulo : Atlas, 2007. 365 p. :
RICHERS, R. O que e marketing? São Paulo: Brasiliense, 2006, 107p.
Informações e estatísticas:
http://www.ibravin.org.br/dados-estatisticos



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
COORDEG

Identificação da Componente	
Componente Curricular: VINIFICAÇÕES ESPECIAIS	Código: NÃO HÁ
Ementa	
Elaboração de: vinhos licorosos, vinhos brancos “sur lies”, vinho composto, vinho frizante, mistela e espumantes de longo envelhecimento. Aplicação das seguintes técnicas: termo-vinificação, microoxigenação, vinificação integral, vinificação em redução, vinificação com alta oxigenação. Vinificação especial do ponto de vista microbiológico.	
Objetivo Geral	
Capacitar o acadêmico nos conhecimentos das diferentes técnicas de elaboração dos vinhos especiais. Conhecer as etapas e características de cada etapa do processo. Identificar vantagens e desvantagens e suas influências nas características do produto final. Estabelecer tendências de produtos e técnicas empregadas.	
Referências Bibliográficas Básicas	
BOULTON, R. Teoría y práctica de la elaboración del vino, Acribia, Zaragoza. 2002 650p.	
FLANZY, Claude; FLANZY, Michel; BERNARD, Pierre. La vinificación por maceración carbônica. Madrid: A. Madrid Vicente, 2010 2º ed. 144p.	
ZAMORA; Fernando. Elaboración Y crianza del Vino Tinto: Aspectos Científicos y Prácticos. 1ª ed. Madrid: Mundi Prensa, 2007.	
Referências Bibliográficas Complementares	
ZOECKLEIN, B.W.; FUGELSANG, K.C.; GUMP, B.H.; NURY, F.S. Análisis y producción de vino. Zaragoza: Acribia, 2001. p. 613.	
Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa Uva e Vinho - Publicações; Disponível em: http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/sprod/	
Revista Internet de Viticultura e Enologia – Infowine - Artigos técnicos – Disponível em: http://www.infowine.com/default.asp?par=37	
JACKSON, Ronald S;. Wine Science : Principles and Applications Disponível em: http://www.sciencedirect.com/science/book/9780123814685	
Periódicos online www.periodicos.capes.gov.br	

EMENTÁRIO DE SEMINÁRIOS EM VITIVINICULTURA

Identificação da Componente	
Componente Curricular: SEMINÁRIO EM VITIVINICULTURA 60h	Código: NÃO HÁ
Ementa	
Artigos científicos atuais e relevantes na área da viticultura e enologia.	
Objetivo Geral	
Proporcionar aos alunos discussão e atualização sobre temas de relevância em viticultura e enologia.	

Referências Bibliográficas Básicas
GIOVANNINI, E.; MANFROI, V. Viticultura e enologia: elaboração de grandes vinhos nos terroirs brasileiros . Bento Gonçalves: IFRS, 2009.
GIL, A.C. Como elaborar projetos de pesquisa . 4 ed. - São Paulo: Atlas, 2002.
LAKATOS, Eva Maria. Fundamentos de metodologia científica 1 . Marina de Andrade Marconi, Eva Maria Lakatos. - 5. ed. - São Paulo : Atlas 2008.
SPECTOR, Nelson. Manual para a Redação de Teses, Projetos de Pesquisa e Artigos Científicos. 2ed. Rio de Janeiro – Guanabara Koogan, 2001.

Referências Bibliográficas Complementares
ANDRADE, Maria Margarida de. Introdução à metodologia do trabalho científico . 5. ed. São Paulo: Atlas, 2001.
ZOECKLEIN, B. W. Analisis y producción de vino. Zaragoza: Acribia, 2001, 634p.
PERIÓDICOS:
www.periodicos.capes.gov.br
www.sciencedirect.com
http://www.scielo.org/php/index.php
http://www.enologia.org.br/feiras-e-eventos/revista-brasileira-de-viticultura-e-enologia/a-revista

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
COORDEG

EMENTÁRIO
Carga horária: 30h (30h T)

Identificação da Componente	
Componente Curricular: MANEJO INTEGRADO DE PRAGAS, AGROTÓXICOS, DOENÇAS E PLANTAS DANINHAS NA VIDEIRA	Código: NÃO HÁ
Ementa	
Toxicologia - Controle químico: ingredientes ativos e formulações comerciais, classificação e formas de aplicação. Perigos: Intoxicações acidentais, destruição da fauna benéfica e vida silvestre, efeitos residuais nos solos, águas subterrâneas, em plantas, em animais incluindo o homem. Resistências aos agrotóxicos. Manejo Integrado de Pragas, Doenças e Plantas Daninhas.	
Objetivo Geral	
Preparar o aluno de forma teórica e prática para o reconhecimento das pragas, doenças e plantas invasoras, bem como decidir os métodos, os princípios ativos dos produtos e equipamentos adequados para o controle dos mesmos, visando boas práticas de manejo e produção de uvas de qualidade. Fundamentos do Manejo Integrado de Pragas, Doenças e Plantas Daninhas.	

Referências Bibliográficas Básicas
BERGAMIN FILHO, A.; KIMAT,H.; AMORIN, L. Manual de Fitopatologia : vol. 1 – princípios e conceitos. São Paulo: Ceres, 2005. 663p.
HIDALGO, J. T.; HIDALGO, F.C. Tratado de Viticultura , Mundi Prensa, 4ª Ed., 2011. 2065p.
SILVA, A.A.; SILVA, J.F. Tópicos em Manejo de Plantas Daninhas . Editora UFV, 2008, 367p.

Referências Bibliográficas Complementares
ANDREI. Compêndio de Defensivos Agrícolas . Andrei, 2009. 1378p.
BUENO, V.H.P. Controle Biológico de Pragas . Editora UFLA, 2009. 430p.
HIDALGO, J. T.; HIDALGO, F.C. Tratado de Viticultura , Mundi Prensa, 4ª Ed., 2011. 2065p.
LORENZI, H. Plantas Daninhas do Brasil . Instituto Plantarum, 2008, 615p.
TRIGIANO, RN. <i>et al.</i> Fitopatologia . Artmed, 2010. 576p.
SITES E PERIODICOS RECOMENDADOS: http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/sprod/viticultura/ http://www.agricultura.gov.br/servicos-e-sistemas/sistemas/agrofit

EMENTÁRIO

Identificação da Componente	
Componente Curricular: ENOTURISMO E ENOGASTRONOMIA	Código:
Ementa	
<p>Conceito de enoturismo. O vinho em perspectiva histórica. O enoturismo como produto turístico. Motivações do consumidor do enoturismo. Enoturismo e o desenvolvimento sócio-econômico. Patrimônio Cultural e sua relação com o Enoturismo. Descrição sobre o enoturista. Caracterização do mercado do Enoturismo em âmbito regional, nacional e internacional. Os sentidos e o processo de harmonização vinho e comida, estilos de harmonização: contraposição e concordância, gastronomia regional e internacional. Análises sensoriais de vinhos avançada. Regiões Vitivinícolas mundiais.</p>	
Objetivo Geral	
<p>Possibilitar aos alunos a compreensão do conceito de enoturismo, assim como conhecer a história do vinho e identificar as motivações do turista do vinho.</p>	
Referências Bibliográficas Básicas	
<p>BRAUNE, Renata, O que e gastronomia / Sao Paulo, SP : Brasiliense, 2007. 98 p.</p> <p>IBRAVIN. Diagnóstico Enoturismo Brasileiro. Bento Gonçalves, RS: IBRAVIN, 2013. Disponível em: http://www.ibravin.org.br/public/upload/downloads/1377631662.pdf</p> <p>NOVAKOSKI, Deise, Enogastronomia : a arte de harmonizar cardapios e vinhos / Rio de Janeiro : SENAC Nacional, 2007. 326 p.</p>	
Referências Bibliográficas Complementares	
<p>BRASIL. Turismo Cultural: orientações básicas, Ministério do Turismo, 2006. Disponível em: <http://www.dominiopublico.gov.br/pesquisa/DetalheObraForm.do?select_action=&co_obra=82198> Acesso em: 06 set. 2012.</p> <p>ZANINI, Talise Valduga. Enoturismo no Brasil: um estudo comparativo entre as regiões vinícolas do Vale dos Vinhedos (RS) e do Vale do São Francisco (BA/PE). Caxias do Sul: Dissertação de Mestrado, 2007.</p>	

13. INTERDISCIPLINARIDADE

Entre os princípios pedagógicos que estruturam as áreas de conhecimento destaca-se como eixo articulador, a interdisciplinaridade. Para observância da interdisciplinaridade é preciso entender que as disciplinas resultam de recortes e seleções, historicamente constituídos. É importante deixar claro que a prática docente, ao adotar a interdisciplinaridade como metodologia no desenvolvimento do currículo escolar, não significa o abandono das disciplinas em suas especificidades, nem supõe para o professor uma “pluri-especialização”. Para maior consciência da realidade, para que os fenômenos complexos sejam observados, vistos, entendidos e descritos torna-se cada vez mais importante a confrontação de olhares plurais na observação da situação de aprendizagem. Daí a necessidade de um trabalho de equipe realmente pluridisciplinar e que impossibilite a integração do conhecimento.

O projeto pedagógico do Curso de Enologia possibilita que os docentes organizem seus conteúdos programáticos de forma interativa, buscando a interdisciplinaridade, através de metodologias de aulas e avaliações conjuntas, com a realização de atividades de integração de temas estudados entre alunos, inclusive pertencentes a turmas diferentes, quando isto for possível e pertinente. Como forma inequívoca desta orientação, a própria matriz curricular contempla a oferta dos componentes curriculares denominados Projeto Articulador de Viticultura (4º semestre), Projeto Articulador de Enologia (6º semestre), e Projeto Articulador do Agronegócio (7º semestre), como forma de garantir a revisão e a consolidação conjunta dos conhecimentos adquiridos até então, com a ampla participação dos docentes e discentes do curso.

14. DIRETRIZES CURRICULARES NACIONAIS PARA EDUCAÇÃO DAS RELAÇÕES ÉTNICO-RACIAIS E PARA O ENSINO DE HISTÓRIA E CULTURA AFRO-BRASILEIRA E AFRICANA (RESOLUÇÃO CNE/CP N° 01 DE 17 DE JUNHO DE 2004)

A Lei 10639, o Parecer do CNE 03/2004 e a Resolução 01/2004 são instrumentos legais que orientam ampla e claramente as instituições educacionais quanto a suas atribuições. No entanto, considerando que sua adoção ainda não se universalizou nos sistemas de ensino, há o entendimento de que é necessário fortalecer e institucionalizar essas orientações.

Nesse sentido a UNIPAMPA deverá elaborar um “**Plano de Implementação da Educação das Relações Etnicorraciais e para o ensino de história e cultura Afrobrasileira e Africana**”. Este documento deverá ser construído em consonância com a Lei 10.639 e o Plano Nacional de Implementação das Diretrizes Curriculares Nacionais para educação das Relações Etnicorraciais e para o ensino de história e cultura Afrobrasileira e Africana que estabelece o ensino da História da África e da Cultura afrobrasileira nos sistemas de ensino.

O curso tem como compromisso a abordagem desse tema nos componentes curriculares obrigatórios de Gestão de Pessoas e Sociologia, Extensão e Comunicação Rural.

15. POLÍTICA DE EDUCAÇÃO AMBIENTAL

A Educação Ambiental é um ramo da educação cujo objetivo é a disseminação do conhecimento sobre o ambiente, a fim de ajudar à sua preservação e utilização sustentável dos seus recursos. A UNESCO considera a educação ambiental como um processo permanente, no qual os indivíduos e a comunidade tomam consciência do seu meio ambiente e adquirem conhecimentos, habilidades, experiências, valores e a determinação que os tornam capazes de agir, individual ou coletivamente, na busca de soluções para os problemas ambientais, presentes e futuros. Não há dúvidas de que o ser humano vem sistematicamente, ao longo dos séculos, consumindo os recursos naturais do planeta e gerando resíduos (muitas vezes não reutilizáveis) sem se preocupar com as futuras gerações. Entretanto, nos últimos 50 anos, com a explosão demográfica que assolou o planeta, o consumo dos recursos naturais disponíveis na natureza vem crescendo de forma avassaladora e o seu impacto no meio ambiente é cada vez mais evidente e contumaz. A dicotomia entre consumo e sustentabilidade é, sem dúvida, um dos principais desafios do século XXI. Trazer ao consumismo um nível de racionalidade que o torne sustentável e capaz de frear o seu déficit ecológico e que vem causando, sorrateiramente, a escassez dos recursos naturais, é sem dúvida, tarefa árdua imposta a cada operador de Educação Ambiental.

15.1 Princípios da Educação Ambiental

Entende-se por educação ambiental os processos por meio dos quais o indivíduo e a coletividade constroem valores sociais, conhecimentos, habilidades, atitudes e competências voltadas para a conservação do meio ambiente, bem de uso comum do povo, essencial à sadia qualidade de vida e sua sustentabilidade.

A educação ambiental é um componente essencial e permanente da educação nacional, devendo estar presente, de forma articulada, em todos os níveis e modalidades do processo educativo, em caráter formal e não-formal.

15.2 Objetivos da educação ambiental

São objetivos fundamentais da educação ambiental:

I - o desenvolvimento de uma compreensão integrada do meio ambiente em suas múltiplas e complexas relações, envolvendo aspectos ecológicos, psicológicos, legais, políticos, sociais, econômicos, científicos, culturais e éticos;

II - a garantia de democratização das informações ambientais;

- III - o estímulo e o fortalecimento de uma consciência crítica sobre a problemática ambiental e social;
- IV - o incentivo à participação individual e coletiva, permanente e responsável, na preservação do equilíbrio do meio ambiente, entendendo-se a defesa da qualidade ambiental como um valor inseparável do exercício da cidadania;
- V - o estímulo à cooperação entre as diversas regiões do País, em níveis micro e macrorregionais, com vistas à construção de uma sociedade ambientalmente equilibrada, fundada nos princípios da liberdade, igualdade, solidariedade, democracia, justiça social, responsabilidade e sustentabilidade;
- VI - o fomento e o fortalecimento da integração com a ciência e a tecnologia;
- VII - o fortalecimento da cidadania, autodeterminação dos povos e solidariedade como fundamentos para o futuro da humanidade.

Para garantir a completa integração da educação ambiental às componentes curriculares obrigatórios do curso de modo transversal, contínuo e permanente o Curso de Bacharelado em Enologia seguirá as Políticas de Educação Ambiental adotadas pela UNIPAMPA. Entretanto, o Curso de Bacharelado em Enologia possui características e especificidades que lhe conferem grande responsabilidade em relação à sustentabilidade ambiental, pois a viticultura e a enologia são atividades inerentes à produção primária, tanto no cultivo das uvas como no manejo de diversas condições de impacto ambiental. Assim, o curso deve seguir alguns princípios básicos em sua proposta de educação ambiental, como:

- I - a concepção do meio ambiente em sua totalidade, considerando a interdependência entre o meio natural, o sócio-econômico e o cultural, sob o enfoque da sustentabilidade;
- II - a vinculação entre a ética, a educação, o trabalho e as práticas sociais;
- III - a abordagem articulada das questões ambientais locais, regionais, nacionais e globais;

Entre as principais ações programadas neste sentido, o Curso de Bacharelado em Enologia tem por princípio básico fomentar a participação de conteúdos de educação ambiental em todos os componentes curriculares de sua matriz, onde esta se fizer pertinente, seja envolvendo aspectos ecológicos, legais, políticos, sociais, culturais e éticos, visando a formação de egressos comprometidos com a preservação do equilíbrio do meio ambiente e defesa da qualidade ambiental como um valor inseparável do exercício de cidadania.

Por outro lado, o Curso de Bacharelado em Enologia deverá manter constantemente inter-relações sobre o tema com as mais distintas instituições educacionais e de fomento tecnológico de ações regionais. Entre estas, um dos principais objetivos é desenvolver anualmente ações neste sentido que culminem na Semana do Meio Ambiente, especialmente no dia Meio Ambiente, 5 de Junho. Como forma de manter esta ação como permanente, os distintos Grupos de Pesquisa pertencentes ao corpo docente do curso, tanto em

âmbito da UNIPAMPA como do CNPq, deverão implementar Linhas de Pesquisas voltadas à educação ambiental e à sustentabilidade dos sistemas produtivos trabalhados.

16. DIREITOS HUMANOS

Conforme a Resolução número 1 de 30 de maio de 2012, que estabelece as diretrizes nacionais para Educação em Direitos Humanos, no curso de Enologia, este tema será abordado em forma transversal, distribuído nos Componentes curriculares de Gestão de Pessoas e Sociologia, Extensão e Comunicação Rural.

17. NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE – NDE

O Núcleo Docente Estruturante (NDE) é um conjunto de professores, de elevada formação e titulação, contratados em tempo integral e parcial, que respondem mais diretamente pela criação, implantação e consolidação do Projeto Pedagógico do Curso. Dessa forma, o Núcleo é o órgão consultivo responsável pela concepção do Projeto Pedagógico do Curso e tem, por finalidade, a atualização, revitalização do mesmo. As atribuições do Núcleo Docente Estruturante consistem em:

- I. Estabelecer diretrizes e normas para o regime didático-pedagógico do Curso, respeitada a política acadêmica aprovada pelos órgãos superiores;
- II. Auxiliar o Núcleo de Pesquisa e Estudos na fixação das linhas básicas de pesquisa do Curso;
- III. Definir o perfil profissional e os objetivos gerais do Curso;
- IV. Elaborar o currículo pleno do Curso e suas alterações, para aprovação pelos órgãos competentes;
- V. Emitir pareceres das propostas de ensino, pesquisa e extensão no âmbito do Curso;
- VI. Fixar as diretrizes gerais dos programas dos componentes curriculares do Curso e suas respectivas ementas, recomendando ao Coordenador do Curso, modificações dos programas para fins de compatibilização;
- VII. Propor ao Coordenador providências necessárias à melhoria qualitativa do ensino;
- VIII. Participar do processo de seleção, permanência ou substituição de docentes para o Curso;
- IX. Coordenar a elaboração e recomendar a aquisição de lista de títulos bibliográficos e outros materiais necessários ao Curso;
- X. Analisar e homologar o cronograma das atividades do Curso;
- XI. Assessorar o Coordenador em outras atividades especiais;
- XII. Colaborar com os demais órgãos acadêmicos na sua esfera de atuação;

XIII. Sugerir providências de ordem didática, científica e administrativa que entenda necessárias ao desenvolvimento das atividades do Curso;

O NDE do curso de Enologia foi criado no dia 19 de maio de 2012 na sua primeira reunião Ordinária. Está composto atualmente, conforme Portaria no. 352, de 9 de abril de 2013, assinada pela Magnífica Reitora Ulrika Arns, pelos seguintes docentes:

- Professora Doutora Renata Gimenez Sampaio Zocche, como coordenadora do Curso;
- Professor Doutor Norton Victor Sampaio;
- Professor Doutor Cleiton Stigger Perleberg;
- Professor Mestre Wilson Valente da Costa Neto;
- Professor Mestre Marcos Gabbardo;
- Professora Mestre Suziane Antes Jacobs.

Na 1ª. Reunião Ordinária do Núcleo Docente Estruturante, ocorrida no dia 10 de maio de 2013 foram incluídos o professor Doutor Fernando Zocche e o Professor Doutor Juan Saavedra Del Aguila, que estão aguardando portaria de nomeação. Na 2ª. Reunião Ordinária do Núcleo Docente Estruturante, ocorrida no dia 15 de julho de 2013, foi incluído o professor Rodrigo da Silva Lisboa, que aguarda nomeação.

18. FORMAS DE AVALIAÇÃO DO ENSINO/APRENDIZAGEM

No que se refere aos procedimentos de avaliação do processo ensino-aprendizagem, as normas regimentais da **UNIPAMPA** (a resolução 29 de 2011 do Conselho Universitário) determinam que o aproveitamento escolar seja avaliado mediante a aplicação de pelo menos uma avaliação física (prova escrita, relatórios, trabalhos entre outros, à critério do docente), durante o período letivo, expressando-se, o resultado de cada avaliação, em notas de zero a dez.

O professor, a seu critério ou a critério da respectiva coordenadoria, pode promover provas, trabalhos, exercícios e outras atividades em classe e/ou extraclasse, que podem ser computados nas notas ou conceitos das verificações únicas ou parciais, nos limites definidos em Normas Acadêmicas. Não caberá à Comissão de Curso avaliar casos especiais e sim à Coordenação Acadêmica que deverá estar em consonância com as Normas Acadêmicas que regem às avaliações no âmbito Institucional..

A apuração do rendimento escolar é realizada individualmente em cada componente curricular de graduação, incidindo sobre a frequência e o aproveitamento. Cabe ao docente a atribuição de notas de avaliação e responsabilidade do controle de frequência dos alunos.

A avaliação é um procedimento que descreve quais conhecimentos, atitudes ou aptidões os alunos adquiriram, ou seja, que objetivos do ensino já atingiram num determinado ponto do percurso e que dificuldades apresentam em relação a outros.

O aluno será considerado aprovado quando:

I Obtiver nota de aproveitamento não inferior a seis (6,0), correspondente à média aritmética das notas parciais realizadas durante o período letivo e frequência mínima de 75%.

As médias são expressas em números inteiros ou em números inteiros mais duas casas decimais, não havendo arredondamento.

É considerado reprovado o aluno que:

I - não obtiver frequência mínima de setenta e cinco por cento (75%) das aulas e demais atividades programadas, em cada componente curricular;

II - não obtiver, no componente curricular, média final igual ou superior a seis (6,0); e

O aluno reprovado por não ter alcançado frequência ou a média mínima exigida, deve repetir o componente curricular.

O Exame Nacional de Avaliação de Desempenho de Estudante – ENADE – é considerado componente curricular obrigatório para integralização curricular, conforme Lei 10.961/2004.

19. CARACTERIZAÇÃO DO CORPO DOCENTE

O docente é essencialmente quem possui a função de intermediar a relação entre a universidade e a comunidade na qual está inserida. Portanto, sua atribuição é divulgar o conhecimento e, utilizando-se da compreensão aprofundada de sua área de atuação, orientar os alunos nos domínios da ciência e na maneira como irão atuar na sociedade. Além de ser um educador com elevada titulação, possuidor de uma formação acadêmica sólida e qualificada, dimensionada no conhecimento específico e nos estudos interdisciplinares da especificidade requerida. É comprometido com a integração do ensino, da pesquisa e da extensão, inserido na região do pampa, em sua diversidade cultural, atuando como potencializador das relações socioeconômicas e do desenvolvimento sustentável. Com postura ética e autonomia intelectual, participa com criticidade da missão da Universidade, fortalecendo sua permanente construção.

O professor universitário deve possuir habilidade pedagógica que, aliada ao domínio do conhecimento específico, irá proporcionar condições para o desempenho satisfatório de atividades nas áreas do ensino, pesquisa e extensão. Para isso, encontra suporte pedagógico junto à Coordenadoria do Desenvolvimento

Pedagógico (COORDEP)/PROGRAD da Unipampa e do Núcleo de Desenvolvimento Educacional do Campus (NuDE), o que sustenta um desenvolvimento progressivo na formação do mesmo.

O corpo docente do curso de Bacharelado em Enologia do campus Dom Pedrito é composto atualmente por 12 professores, sendo que 9 possuem título de Doutor e 3 (três) com titulação de Mestre, conforme Quadro 15.

Quadro 15: Professores componentes da Comissão de Curso de Enologia em 2013/2.

NOME	TITULAÇÃO	FORMAÇÃO DE PÓS GRADUAÇÃO	CURSOS EM QUE ATUA	TEMPO DE EXPERIÊNCIA EM ENSINO SUPERIOR
Renata Gimenez Sampaio Zocche	Doutora	Fruticultura de clima temperado (mestrado) e Ciência e Tecnologia Agroindustrial (doutorado)	Enologia	2,5 anos
Norton Victor Sampaio	Doutor	Fitotecnia	Enologia e Tecnologia em Agronegócio	30 anos
Cleiton Stigger Perleberg	Doutor	Fitotecnia	Enologia e Tecnologia em Agronegócio	6 anos
Fernando Zocche	Doutor	Ciência e Tecnologia Agroindustrial (mestrado e doutorado)	Enologia, Tecnologia em Agronegócio e Zootecnia	4,5 anos
Juan Saavedra Del Aguila	Doutor	Agronomia, área de concentração em Fitotecnia e Pós doutorado em Ciências Biológicas	Enologia	2 anos
Etiane Caldeira Skrebsky	Doutora	Produção Vegetal	Enologia e Zootecnia	9 anos
Sérgio Ivan dos Santos	Doutor	Ciência dos Materiais	Enologia, Zootecnia e Tecnologia do Agronegócio	7 anos
Larissa Picada Brum	Doutora	Bioquímica Agrícola	Enologia, Zootecnia e Pós-graduação em Produção Animal.	5 anos
Marcos Gabbardo	Doutor	Ciência e Tecnologia Agroindustrial	Enologia e Zootecnia	1 ano
Nelson Ruben de	Doutor	Tecnologia de	Enologia,	2 anos

Mello Balverde		Produção	Agronegócio	
Suziane Antes Jacobs	Mestre	Ciência e Tecnologia Agroindustrial	Enologia	2 anos
Wilson Valente da Costa Neto	Mestre	Engenharia Agrícola	Enologia, Zootecnia e Tecnologia em Agronegócio	5 anos
Rodrigo da Silva Lisboa	Doutor	Extensão Rural	Enologia, Tecnologia em Agronegócio	2,5 anos

Considerando-se a necessidade de um professor para cada 18 alunos, tendo o curso capacidade máxima para 250 alunos, o curso ainda necessita a contratação de mais dois professores. Já há a projeção de perfil para as duas vagas previstas, que deverão ser ocupadas por dois enólogos com pós graduação na área.

20. CARACTERIZAÇÃO DO CORPO TÉCNICO ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO (TAE's)

O Campus Dom Pedrito possui em sua equipe de servidores técnicos profissionais capacitados e locados em diferentes áreas em função de sua formação. No total o Campus possui 30 técnicos Administrativos em Educação, distribuídos de acordo com o apresentado no Quadro 16:

Quadro 16: Distribuição do número de Técnicos Administrativos em Educação com respectivas atribuições no Campus Dom Pedrito da Unipampa.

Cargo	Ocupação
1 Administrador	Compras
1 Administrador	RH E Infraestrutura
1 Administrador	RH e Financeiro
2 Analistas de Tecnologia da Informação Área: Sistemas de Informação	NTI
1 Assistente em Administração	Coordenador Administrativo
6 Assistentes em Administração	Secretaria Administrativa e Acadêmica
1 Assistentes em Administração	Biblioteca
2 Bibliotecário-Documentalista	Biblioteca
2 Médicos Veterinários	Médico Veterinário
1 Secretário Executivo	Secretária Campus
2 Técnicos Agropecuários	Técnico Agropecuário
6 Técnico de Laboratório/área: Biologia	Técnico de Laboratório/área: Biologia
3 Técnico de Laboratório/área: Química	Técnico de Laboratório/área: Química
1 Técnico em Assuntos Educacionais	Assuntos Educacionais

Projeta-se a necessidade de, no mínimo, 4 técnicos de laboratório de nível superior e 2 enólogos para o Complexo Enológico, que consiste num conjunto de 6 laboratórios mais uma vinícola experimental.

21. CORPO DISCENTE

Os acadêmicos da UNIPAMPA possuem, através da Pró Reitoria de Assuntos Educacionais e Comunitários PRAEC a política de assistência estudantil para a permanência de alunos carentes na Instituição, proporcionando auxílio alimentação, moradia e transporte. No Campus Dom Pedrito são atendidos noventa acadêmicos através da bolsa permanência. A seleção dos acadêmicos é realizada pelas Assistentes Sociais de todos os campi, que realizam o perfil socioeconômico elencando os alunos que realmente possuem necessidade deste recurso.

Além da bolsa permanência, os acadêmicos podem concorrer às bolsas de desempenho acadêmico (PBDA) que atualmente conta com 37 alunos contemplados. Sendo 16 de extensão, 2 de gestão acadêmica, 7 de pesquisa, 8 de monitoria e 4 de ensino. Estes números demonstram o caráter extensionista do Campus de Dom Pedrito que além de preocupar-se com a comunidade interna, possui interesse em desenvolver a região e município onde está inserida.

Há duas bolsas destinadas a acadêmicos que participam do Núcleo de Desenvolvimento Educacional (NUDE) que atuam diretamente com a Técnica de Assuntos Educacionais em projetos voltados para a identificação de evasão e permanência dos acadêmicos nos cursos oferecidos pelo Campus com a intenção de mapear todos os acadêmicos desde seu ingresso na Instituição.

Através de projeto com fomento externo há duas bolsas do PROEXT MEC e 12 bolsas de educação tutorial PET, onde os acadêmicos participam de diferentes ações realizadas por distintos subprojetos, proporcionadas por parcerias e convênios com instituições públicas e privadas.

A Acessibilidade no Campus Dom Pedrito é iniciada desde a seleção dos acadêmicos que destina vagas para portadores de necessidades especiais. No Campus há uma comissão de Inclusão e Acessibilidade que trata de casos específicos e atua como interlocutora entre acadêmicos e professores, proporcionando um atendimento e alternativas aos acadêmicos que possuem algum tipo de dificuldade que possa influenciar no aprendizado. Além da comissão, o campus conta com a acessibilidade em todo o prédio com rampas de acesso, plataforma de elevação para cadeirantes, banheiros para cadeirantes, mesas para cadeirantes, leitor de tela de computador, sistema moodle que é utilizado para depositar materiais que serão utilizados em sala de aula, scanner com voz para leitura de livros.

22. INFRAESTRUTURA

O curso de Bacharelado em Enologia é ministrado nas dependências do Campus Dom Pedrito - UNIPAMPA, situado á Rua Vinte e Um de Abril, número 80. A sede conta com um prédio próprio, inaugurado no dia 03 de setembro de 2010. Sua infraestrutura é composta por diversas salas de aula, de administração, de professores, sala de reuniões, laboratórios, bibliotecas, banheiros e refeitório.

Como estrutura física de apoio, o curso conta ainda com dois prédios com 180 m² cada um, sendo um deles destinado para guarda, manejo e conservação de máquinas agrícolas utilizadas em trabalhos de campo, fundamentalmente em atividades relacionadas com a viticultura, como coleção de variedades viníferas e matrizeiro de porta-enxertos para produção de mudas, e o outro para atividades de enxertia de mesa e práticas de viticultura e enologia nos distintos componentes curriculares.

Além dessas instalações, está sendo executada a construção de um prédio central para as atividades acadêmicas do curso, denominado de Complexo Enológico. Este prédio é sem dúvidas o grande diferencial de qualidade proposto pelo curso, pois possui em suas instalações de mais de 2.100m² de construção, divididos em três pavimentos, e contando com 6 laboratórios (microvinificação, microbiologia, biotecnologia, análise sensorial, enoquímica e instrumentação), uma vinícola experimental (cave de envelhecimento, engarrafamento, sala de vinificação, sala de recebimento, e área de espumantização) auditório, salas destinadas para aulas e salas para professores.

Ainda como estrutura física, o Campus Dom Pedrito possui em sua sede uma área de 25 hectares, onde estão implantados os prédios citados, bem como um conjunto de duas Casas de Vegetação amplas e modernas, com sistemas de irrigação, iluminação e ventilação, destinadas à execução de atividades de pesquisa e extensão.

O *campus* dispõe de excelente infraestrutura para proporcionar condições adequadas ao desenvolvimento do curso de Bacharelado em Enologia, como descrito a seguir:

Salas de Aula: Existem no prédio central 8 amplas salas de aula, com capacidade para 60 alunos cada, todas climatizadas, equipadas com recursos audiovisuais, cadeiras confortáveis, e excelentes condições de ventilação e iluminação. Como já descrito, no prédio denominado Complexo Enológico, estão incluídas mais duas salas de aula nas mesmas condições e um auditório com capacidade mínima de 150 pessoas. No interior dos dois galpões igualmente já descritos, da mesma forma existem estruturas adequadas para se ministrar aulas práticas e teóricas.

Biblioteca: O acervo bibliográfico dos componentes curriculares básicos e complementares do curso está sendo permanentemente atualizado, em processos contínuos de aquisição, de acordo com as indicações emitidas pelo corpo docente nas respectivas ementas dos componentes curriculares.

A Biblioteca conta atualmente com 2681 exemplares, compreendido em aproximadamente 450 títulos e funciona em três turnos. Todos os usuários têm acesso livre ao acervo e também podem acessar a biblioteca via WEB.

Corpo Docente: O Curso de Bacharelado em Enologia conta com um corpo docente capacitado para ministrar parte dos componentes curriculares previstos, todos ingressando através de concurso público, em sua totalidade com titulação em nível *strictu sensu*, de Doutorado ou Mestrado. Existe uma política permanente de incorporação de novos professores ao grupo, de acordo com a demanda do curso, bem como de formação de equipes docentes por áreas de conhecimento entre os outros cursos do Campus, como de Gestão do Agronegócio, Zootecnia e Ciências da Natureza.

Laboratório de Informática: O Laboratório de Informática funciona nos três turnos. Possui 30 computadores, todos conectados à Internet, além de acesso a Internet wireless para tablets e laptops pessoais, 36 cadeiras, 6 bancadas, uma mesa para professor, um projetor multimídia e uma tela de projeção. Com capacidade de 36 alunos sentados, sendo dois alunos por computador. O ambiente possui acesso a Internet wireless, iluminação e acústica adequada às necessidades do ambiente.

Importante salientar que todas as dependências do prédio sede contam com sinal *wireless*, sendo que todos os docentes, discentes e técnicos possuem acesso irrestrito em suas atividades acadêmicas, e como todas as salas de aulas possuem computadores instalados permanentemente, o acesso à web é fortemente utilizado nestas salas, otimizando a qualidade e atualização dos temas durante as aulas.

O atendimento aos usuários é realizado por um Analista de Tecnologia de informação, um técnico em informática e graduandos monitores.

Outros Laboratórios: Ademais dos laboratórios específicos de enologia e viticultura já descritos na estrutura do Complexo Enológico, o campus possui ainda outros laboratórios fortemente equipados e disponíveis, entre os quais destacamos os seguintes equipamentos que podem ser utilizados nas distintas atividades acadêmicas do curso:

- Laboratório de Anatomia: câmara fria, autoclave vertical.
- Laboratório de Bioquímica e Solos: balança analítica, destilador de água, refrigerador, pHmetro digital, condutivímetro, moinho tipo martelo e forno mufla.

- Laboratório de Bromatologia: destilador de nitrogênio, pHmetro de bancada digital, espectrofotômetro UV/Visível, agitador magnético, capela de exaustão de gases, digestor para determinação de fibra bruta , moinho de bola para análise, centrífuga micro-hematócrito, estufa de circulação, estufa de cultura bacteriológica, estufa de esterilização e secagem, banho-maria digital, Freezer, máquina de fazer gelo.
- Laboratório de Higiene, Histologia, Microbiologia, Imunologia e Parasitologia: microscópios (2), estufas de esterilização e secagem de material (2), balanças analíticas (2), destilador, banho-maria (4), banho-maria Dubnoff , contadores de colônia (2), dispensador de parafina, forno de microondas, estufa de cultura bacteriológica, estufa de CO², refrigeradores (2), freezer horizontal, micrótomo, porta pinça aquecido, pHmetro portátil (2).
- Laboratório de Microscopia e Análise de Imagens: estufa de esterilização e secagem, microscópios biológico binocular (25), microscópio trióptico , estereoscópicos com zoom (lupas) (20).
- Laboratório de Produção Vegetal: balança eletrônica (2), pHmetro, condutivímetro, espectrofotômetro, forno Mufla , estufa de secagem e esterilização, banho-maria, estufa de germinação de sementes (4), agitador vortex , freezer, refrigerador, capela de exaustão de gases, evaporador rotativo (3), bidestilador (3), deionizador
- Laboratório de Produção e Reprodução Animal: capela de exaustão de gases, pHmetro de bancada digital (2), microcentrífuga refrigerada , fotodocumentador, balança de precisão, leitora de microplacas, centrífuga de bancada, estufa de esterilização e secagem (2), banho-maria digital (2), Freezer, refrigerador.
- Laboratório de TPOA e TPOV: pHmetro digital de bancada, balança analítica digital, carrinho para transporte em laboratório, refrigerador (2), Freezer horizontal (2), estufa de esterilização e secagem (1), banho-maria (1),

23. ESTRUTURA DE APOIO PARA VIAGENS E DESLOCAMENTOS

Visando oportunizar o deslocamento de docentes e discentes para aulas práticas, como visitas técnicas, participação de eventos, execução de atividades de pesquisa e extensão, o a UNIPAMPA possui veículos adequados, como micro-ônibus para 28 passageiros, ônibus para 45 passageiros, veículos como camionetes e automóveis, bem como a permanente política de aluguel de ônibus da iniciativa privada, sempre que necessário.

24. OUTRAS INSTALAÇÕES

Sala de reuniões: Está disponível uma sala destinada para reuniões com capacidade total para 12 pessoas sentadas, com uma mesa de reuniões, uma televisão LCD 42", equipamento para vídeo conferência, um microcomputador, um condicionador de ar, 12 cadeiras, um aparelho de som mini system, um frigobar e uma caixa de som amplificada. O ambiente possui acesso a internet wireless, iluminação adequada, e acústica adequada às necessidades do ambiente. A sala possui ampla comodidade e acesso para portadores de necessidade especiais.

Banheiros: No edifício central do Campus e em todas as outras instalações físicas permanentes, como galpões, sede de campo e o Complexo Enológico, existem banheiros masculinos e femininos, todos com instalações adequadas para permitir o uso por pessoas portadoras de dificuldades de locomoção.

Elevador: Entre os dois andares do edifício central, existe um elevador que permitir o acesso a todas as dependências do prédio, independentemente das escadarias.

Refeitório: No ano de 2013 iniciou-se a construção de um amplo refeitório, destinado a dar suporte de alimentação e local de estar para docentes, discentes e técnicos do Campus.

25. AUTO-AVALIAÇÃO DO CURSO

A avaliação do Curso deve ser considerada como ferramenta construtiva que contribuirá para melhorias e inovações, permitindo identificar possibilidades, orientar, justificar, escolher e tomar decisões. Sua metodologia de atuação será de ação permanente, buscando constantemente a identificação de problemas e a busca contínua de melhoria da qualidade da educação superior proposta pela UNIPAMPA, e especificamente do curso de Bacharelado em Enologia. A avaliação deverá demonstrar a coerência interna entre os elementos constituintes do Projeto Pedagógico e a pertinência da estrutura curricular em relação ao perfil desejado dos egressos, possibilitando que as mudanças se deem de forma gradual e sistêmica. Seus resultados deverão subsidiar e justificar reformas curriculares, solicitação de recursos humanos, aquisição de material, etc.

A auto avaliação do curso participa de um processo global do Plano adotado pela UNIPAMPA como IES, e do Campus Dom Pedrito, como unidade acadêmica da universidade. Entretanto, durante os processos de trabalho, logicamente participam itens que contemplam parâmetros próprios e peculiares do curso,

relativos à interferência de gestão relacionada ao mesmo, como de suas estruturas físicas, quadro docente, atividades de pesquisa e extensão, entre outras.

Assim, dentro do grupo participante da Comissão Própria de Avaliação (CPA) do Campus Dom Pedrito, obrigatoriamente deverão participar representantes docentes, discentes e técnicos administrativos ligados diretamente ao curso, garantindo a representatividade do mesmo em todas as atividades da Comissão.

A UNIPAMPA se caracteriza como uma universidade nova, ainda em implantação, com a constante apresentação de novos cursos em seus distintos campi. Sua política de auto avaliação vem sendo gradativamente implantada, com constantes aperfeiçoamentos, voltando seus esforços para a qualidade acadêmica e para cumprimento de sua responsabilidade de desenvolvimento social, cultural e econômico de sua área geográfica de atuação. Desta forma, sua atuação de promover a avaliação institucional vem ao encontro da proposta do Ministério da Educação de promover ampla avaliação qualitativa da educação superior brasileira. Assim, a UNIPAMPA vem desenvolvendo ações concretas para compreender e articular entre seus campi o processo de avaliação proposto pelo SINAES, e colocá-lo em prática, envolvendo todos os participantes do processo educacional, tanto de âmbito interno da universidade como da comunidade externa a seu meio.

Do ponto de vista do Curso de Enologia, no âmbito do campus Dom Pedrito, sua equipe busca cumprir com as diretrizes apontadas pela UNIPAMPA em seu processo avaliativo, sempre atenta às diretrizes nacionais propostas pelo SINAES, segundo o qual as *“instituições promoverão as atividades de sensibilização, de estudos e debates necessários à elaboração de seu Projeto de Avaliação, explicitando suas especificidades e submetendo-os ao debate e à aprovação da comunidade e de seus conselhos superiores (Diretrizes para avaliação das instituições de ensino superior, p.25)”*

Desta forma, a Comissão Própria de Avaliação da UNIPAMPA instituída em atendimento à Lei n. 10.861 de 14 de Abril de 2004, possui incumbência de determinar as diretrizes internas da IES para a avaliação institucional, porém o Curso de Bacharelado em Enologia possui sua instância própria de avaliação, adaptando e correlacionando as indicações de trabalho da IES para suas especificidades locais e inerentes a seu Projeto Político Pedagógico de Curso.

25.1. Processo Avaliativo

Todo o processo avaliativo está organizado de forma inicial em três etapas de trabalho conforme descrito nos itens 24.1.1 a 24.1.3, podendo ser modificado e aperfeiçoado sempre que a CPA julgar pertinente em suas ações de acompanhamento e aperfeiçoamento.

25.1.1 ETAPA 1. Planejamento e preparação coletiva

Constituição da CPA do Campus, com representantes do Curso de Enologia.

Desenvolvimento e acompanhamento permanente do Projeto de auto avaliação institucional, estabelecendo objetivos, estratégias, metodologias, recursos e cronogramas.

Sensibilização da comunidade acadêmica, buscando envolvimento e mantendo comprometimento na continuidade do processo.

25.1.2 ETAPA 2. Desenvolvimento do Projeto

Divulgação do processo avaliativo no meio acadêmico, buscando esclarecer sua política, objetivos, e envolvimento de todos os atores para uma efetiva participação coletiva.

Construção, revisão e aperfeiçoamento constante dos instrumentos de avaliação aplicados, através do uso de questionários, definição de metodologias de análise e interpretação dos dados obtidos.

Organização do banco de dados com as informações obtidas, elaboração de relatórios analíticos dos mesmos.

25.1.3 ETAPA 3. Consolidação do Processo e redirecionamento dos resultados

Elaboração de relatório síntese com os resultados obtidos.

Divulgação dos resultados obtidos em reuniões com os diferentes segmentos participantes, com identificação dos gargalos e pontos fortes detectados durante o processo.

Elaboração de relatório com sugestões de melhorias das ações avaliadas.

Realização de eventos para ampla divulgação e incorporação de sugestões de melhorias.

Acompanhamento contínuo da implementação das ações de melhoria recomendadas.

25.2 Periodicidade

O processo de auto avaliação deverá seguir um cronograma pré-estabelecido, sendo realizado no mínimo de período anual, contemplando todos os períodos letivos do curso.

26. ACOMPANHAMENTO DE EGRESSOS

De acordo com o perfil profissiográfico pretendido para os profissionais/egressos do Curso de Bacharelado Enologia da UNIPAMPA, haverá possibilidade de atuação nas mais diversas áreas, contribuindo para o aperfeiçoamento da qualidade de vida da comunidade na qual estiver inserido.

A instituição de ensino somente terá cumprido o seu papel na formação dos profissionais em Enologia, se a maioria dos egressos do curso estiver inserida no mercado de trabalho, ou seguir sua formação profissional em outros cursos de pós-graduação, em todos seus possíveis níveis, atuando nas áreas para as quais foram qualificados. O egresso da UNIPAMPA deverá assumir sua responsabilidade para com a universidade pública e a sociedade, trabalhando com valores de comprometimento, responsabilidade social e cidadania. Para isto é necessário o acompanhamento dos egressos nas fases iniciais de sua atividade profissional, mantendo ativo o interesse e a ligação com a Universidade.

Portanto, a secretaria da Comissão do Curso de Enologia fará regularmente contato com os alunos egressos para averiguar sua situação profissional, mantendo cadastro atualizado dos mesmos. A partir das informações obtidas poderá ser elaborado um documento que possibilite a verificação da estrutura curricular proposta, assim como dos métodos de ensino empregados, na busca constante de aperfeiçoamento.

27. REFERÊNCIAS

ANASTASIOU, Léa das Graças C. **O Papel da Formação Pedagógica do Docente para Efetivação de uma Mudança Curricular**. USPRP, 2010.

_____. Propostas Curriculares em Questão: saberes docentes e trajetórias de formação. In: CUNHA, Maria Isabel da (Org.). **Reflexões e Práticas em Pedagogia Universitária**. Campinas, SP: Papirus, 2007.

BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil**: promulgada em 5 de outubro de 1988. 40. ed. São Paulo: Atual, 2007.

BRASIL. Ministério da Educação. **Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional** nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Brasília, 1996.

BRASIL. Ministério da Educação. **Plano Nacional de Educação. Lei nº 10.172**, de 09 de janeiro de 2001. Brasília, 2001.

BRASIL. **Parecer CNE/CP nº 9**, de 8 de maio de 2001.

BRASIL. **Parecer CNE/CP nº 28**, de 02 de outubro de 2001.

- BRASIL. **Parecer CNE/CES n° 15**, de 02 de fevereiro de 2005.
- BRASIL. **Parecer CNE/CP n.º 5**, de 4 de abril de 2006.
- BRASIL. **Resolução CNE/CP n° 1**, de 18 de fevereiro de 2002.
- BRASIL. **Resolução CNE/CP n° 2**, de 18 de fevereiro de 2002.
- BRASIL. **Resolução CNE/CP n° 1**, de 11 de fevereiro de 2009.
- BRASIL. **Parecer CNE/CES n° 583**, de 4 de abril de 2001.
- BRASIL. **Parecer CNE/CES n° 329**, de 11 de novembro de 2004.
- BRASIL. **Parecer CNE/CES n° 108**, de 7 de maio de 2003.
- BRASIL. **Resolução CNE/CES n° 2**, de 18 de junho de 2007.
- BRASIL. **Lei 10.861**, de 14 de abril de 2004.
- BRASIL. **Resolução CNE/CP n°1**, de 30 de maio de 2012.
- BRASIL. **Lei 11476**, de 29 de maio de 2007.
- COSTA, Belarmino, C.G. Educação dos sentidos: a mediação tecnológica e os efeitos da estetização da realidade. p. 115 - 128. In: PUCCI, Bruno et al. (Org.). **Tecnologia, Cultura e formação... ainda Auschwitz**. São Paulo: Cortez, 2003.
- DEMO, Pedro. **Pesquisa: princípio científico e educativo**. São Paulo: Cortez: Autores Associados, 1990.
- FREIRE, Paulo. **Pedagogia da Autonomia: saberes necessários à prática educativa**. 15. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2000.
- KRÜGER, Leonardo Germano; KRUG, Hugo Norberto. Licenciatura em Educação Física: concepções a partir da vivência experienciada dos professores do ensino superior em seu percurso formativo. **Movimento**, Porto Alegre, v. 15, n. 1, p. 51-70, jan./mar. 2009.
- MARCUSE, Hebert. **Idéias sobre uma Teoria Crítica da Sociedade**. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1981.
- PIMENTA, Selma G.; ANASTASIOU, Léa das Graças C. **Docência no Ensino Superior**. São Paulo: Cortez, 2002.
- POSTMAN, Neil. **Tecnopólio: a rendição da cultura à tecnologia**. São Paulo: Nobel, 1994.
- RABELO, Edgar H. **Avaliação: novos tempos, novas práticas**. Rio de Janeiro: Vozes, 1998.
- SCHÖN, Donald. Formar professores como profissionais reflexivos. Páginas 77 - 91. In: NÓVOA, Antonio (Org.). **Os professores e sua formação**. Lisboa: Dom Quixote e IIE, 1995.
- UNIPAMPA. **Projeto Institucional da Universidade Federal do Pampa**, de 16 de agosto de 2009.
- UNIPAMPA. **Resolução n. 29**, de 28 de abril de 2011.
- UNIPAMPA. **Resolução n. 20**, de 26 de novembro de 2010.

ANEXOS

ANEXO 1: Matriz curricular ANTIGA e mapa dos núcleos de formação

1º Semestre	2º Semestre	3º Semestre	4º Semestre	5º Semestre	6º Semestre	7º Semestre	8º Semestre
Morfologia e Fisiologia Vegetal	Genética e Melhoramento Vegetal	Propagação e Viveiros	Fitossanidade	Análise sensorial I	Análise sensorial II	Práticas Enológicas II	Estágio Obrigatório
Biodiversidade e Desenvolvimento Sustentável	Condições Edafoclimáticas para a Videira	Viticultura II	Máquinas e Equipamentos Agrícolas	Processos Térmicos na Indústria Enológica	Vinificações	Adega e Gestão de Resíduos	Projeto Articulador Sustentabilidade, Vitivinicultura e Agronegócio
Metodologia da Pesquisa Científica	Viticultura I	Elementos de Topografia	Implantação de Vinhedos	Legislação e Operações Pré-fermentativas	Práticas Enológicas I	Processos de Estabilização e Clarificação	
Introdução a Enologia	Princípios de Desenho Técnico	Segurança e Ergonomia	Química analítica e Instrumental	Química Enológica Mosto e Vinho	Direito Econômico e Propriedade Intelectual	Gestão Empresarial	
Matemática Aplicada	Bioestatística	Microbiologia Enológica	Higiene na Indústria Enológica	Administração do Agronegócio	Comércio Internacional	Estratégias de Marketing	
Química Geral	Bioquímica	Matemática Financeira	Projeto Articulador: Sustentabilidade e Viticultura	Agroindústria de Produtos de Origem Vegetal		Projeto Articulador: Sustentabilidade e Vitivinicultura	

Economia Rural

Núcleos Integradores de Formação:

- Viticultura
- Vinicultura
- Agronegócio
- Atividades Integradoras dos Núcleos

**ANEXO 2: NORMAS PARA TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO NO
ÂMBITO DO CURSO DE ENOLOGIA DA UNIPAMPA**

Dom Pedrito, 16/07/2013

**Regulamentação da Componente
Curricular *Trabalho de Conclusão de Curso*
(TCC) do Curso de ENOLOGIA da
Universidade Federal do Pampa**

A Comissão de Curso de Enologia, reunido em sessão ordinária e no uso de suas atribuições legais;

CONSIDERANDO que o curso de Bacharelado em Enologia é o primeiro do gênero no Brasil;

CONSIDERANDO que não há previsão legal para carga horária mínima para o curso de Bacharelado em Enologia;

CONSIDERANDO a necessidade de realização de Trabalho de Conclusão de Curso para integralização das componentes curriculares do curso;

RESOLVE:

Art. 1º - As atividades do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) do curso de Enologia da Universidade Federal do Pampa observarão as normas e os procedimentos contidos nos anexos desta regulamentação.

Art. 2º - Esta regulamentação entrará em vigor na data da sua aprovação em Comissão de Curso, revogando-se as regulamentações anteriores previstas que normatizavam TCC's no curso de Enologia.

Professora Renata Gimenez Sampaio Zocche
Coordenadora do curso de Enologia

ANEXO 1

**REGULAMENTO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) NO
ÂMBITO DO CURSO DE ENOLOGIA DA UNIPAMPA**

TÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

SEÇÃO I
CAPÍTULO I

DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) EM ENOLOGIA

Art. 1º - Este regulamento objetiva propiciar as linhas mestras de informação, orientação, assistência, execução e avaliação do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), imprescindível à formação do Bacharel em Enologia.

Art. 2º - O componente curricular TCC do Curso de Enologia da UNIPAMPA é uma componente curricular obrigatória no curso e possui carga horária de 30 (trinta) horas, sendo realizada no oitavo período, ou anterior a este, desde que concluído 50% da carga horária dos componentes curriculares obrigatórios e tenha a anuência escrita do professor orientador, tendo o aluno que realizar sua matrícula em data prevista no calendário acadêmico da UNIPAMPA.

CAPÍTULO II
DOS OBJETIVOS

Art. 3º - É objetivo geral do TCC no curso de Enologia, permitir que o acadêmico:

- I. Realize um levantamento bibliográfico atual ou pesquisa científica e confeccione um trabalho escrito (Monografia ou artigo científico) podendo ou não estar relacionado às atividades de estágio obrigatório que será desenvolvido pelo acadêmico no semestre subsequente.
- II. Submeta a monografia à apreciação de uma Banca Examinadora para que desenvolva a habilidade de expor e defender um assunto perante profissionais da área, mostrando os conhecimentos adquiridos durante a realização do curso de Enologia.

CAPÍTULO III
DA ORGANIZAÇÃO, ORIENTAÇÃO, SUPERVISÃO E
AValiação DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)

CAPÍTULO IV
DA ESTRUTURA ORGANIZACIONAL

Art. 4º - A estrutura organizacional da componente curricular TCC em Enologia envolve:

- I. Professor orientador;
- II. Banca Examinadora;
- III. Acadêmico.

CAPÍTULO V
DO COORDENADOR DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Art. 5º - Entende-se por Coordenador de TCC, aquele Professor vinculado ao quadro de docentes do Curso de Enologia da UNIPAMPA, indicado pela Coordenação Acadêmica do campus (Resolução 29/2011 CONSUNI).

§ 1º - Será indicado um vice-coordenador pela Coordenação de curso, que assumirá a Coordenação de Estágio na ausência do titular.

§ 2º - O mandato do coordenador e do vice-coordenador terá a duração de dois (2) anos, podendo ser reconduzido.

Art. 6º - Compete ao Coordenador de TCC:

- I. Coordenar, acompanhar e supervisionar todas as atividades do componente curricular TCC no âmbito do Curso de Enologia;
- II. Promover a documentação dos acadêmicos referentes aos TCC's;
- III. Promover o desenvolvimento da logística dos membros da banca para a defesa do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC);
- IV. Organizar as datas para realização das apresentações dos TCC's.
- V. Encaminhar os exemplares aprovados (impressos e digitalizados) à biblioteca do campus, promovendo um banco de dados na área de Enologia.

CAPÍTULO VI
DO PROFESSOR ORIENTADOR DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE
CURSO (TCC)

Art. 7º - Entende-se por professor orientador, aquele vinculado ao quadro de docentes da Comissão de Curso de Enologia da UNIPAMPA.

Art. 8º - Ao orientador compete:

- I. Orientar e estimular o acadêmico na confecção da Monografia ou artigo científico;
- II. Atuar juntamente com o acadêmico no cumprimento dos prazos pré-estabelecidos;
- III. Compor banca com os demais professores e/ou participantes convidados;
- IV. Proferir a escolha dos membros para compor a banca examinadora e informar à coordenação de TCC juntamente com o título da Monografia do TCC (Anexo 02);

Art. 9º - Cada professor orientador poderá orientar, a cada semestre, no máximo 04 (quatro) acadêmicos. O acadêmico será responsável em convidar o(s) professor(es) a orientá-lo, mediante concordância de ambos e entrega de termo de aceite à coordenação de TCC (Anexo 03).

Art. 10º - O professor orientador deverá prestar orientação de acordo com o comprometimento firmado junto a cada um dos acadêmicos sob sua responsabilidade.

Art. 11º - Caso o professor orientador ou o acadêmico julguem necessária a substituição da orientação, estes poderão requerê-la por escrito junto à Coordenação de TCC mediante justificativa plausível.

§1º A substituição de orientação somente poderá ser solicitada caso o componente curricular TCC não tenha ultrapassado 30% da carga horária exigida;

§2º Os requerimentos serão analisados pelas coordenações do curso e de TCC, que poderão deferir ou não o pedido de substituição da orientação. No caso de indeferimento será mantida a orientação.

CAPÍTULO VII DO ACADÊMICO

Art. 12º - Entende-se por acadêmico aquele aluno regularmente matriculado na componente curricular TCC do curso de Enologia.

Art. 13º - Ao acadêmico estagiário compete, nas datas estipuladas pela coordenação de TCC:

- I. Escolher o orientador, dentre os professores do quadro do curso de Enologia ou Tecnologia em Agronegócio da UNIPAMPA;
- II. Encaminhar a carta de aceite do orientador à coordenação de TCC (Anexo 03);
- III. Elaborar e defender o TCC perante a banca examinadora;
- IV. Ser pró-ativo e atender com pontualidade e assiduidade os prazos e normas estipulados pela coordenação de TCC e coordenação de curso;
- V. Manter elevado padrão de comportamento e de relações humanas condizentes, baseados na ética profissional;
- VI. Informar imediatamente ao orientador e à coordenação de TCC qualquer fato que possa resultar no cancelamento do trabalho;
- VII. Elaborar a Monografia ou artigo científico em conjunto com o respectivo orientador, devendo a Monografia ou artigo científico ser apresentada à banca examinadora em data e local determinados pela coordenação de TCC;

SEÇÃO II

DA OPERACIONALIZAÇÃO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) EM ENOLOGIA

CAPÍTULO I DA MATRÍCULA

Art. 14º - O acadêmico deverá matricular-se em TCC em Enologia no período estabelecido no calendário acadêmico da UNIPAMPA.

CAPÍTULO II DA FREQUÊNCIA

Art. 15º – O componente curriculares TCC dar-se-á a partir do momento da matrícula. Para efeito de aprovação em TCC é necessária a frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento), a qual será avaliada (Anexo 04) e enviada pelo professor orientador à Coordenação de TCC em data fixada pela mesma.

SEÇÃO III

CAPÍTULO I DA ELABORAÇÃO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)

Art. 16º - A estrutura do TCC (Monografia ou artigo científico) deverá seguir às normas estabelecidas no Manual de Normas de Trabalhos Acadêmicos da UNIPAMPA.

Art. 17º – Em data estipulada pela Coordenação de TCC o acadêmico deverá entregar 04 (quatro) cópias impressas e encadernadas da Monografia ou artigo científico acompanhadas do Termo de Responsabilidade de entrega do TCC (Anexo 05) assinados pelo professor orientador. Após a aprovação pelas Coordenações do Curso e de TCC, os exemplares serão encaminhados com antecedência de 15 dias aos membros da banca examinadora, para avaliação.

§1º As cópias da Monografia ou artigo deverão ser analisadas e deferidas ou não para a apresentação oral pela banca examinadora, após o prazo máximo de 07 dias de recebimento.

§2º Quando indeferido o texto da Monografia ou artigo, as correções deverão ser indicadas pelo examinador e corrigidas pelo acadêmico em prazo máximo de 07 dias.

§3º Após as correções, caberá ao orientador e a Coordenação de TCC o deferimento ou não para a apresentação oral.

§4º Atrasos de até 3 (três) dias na entrega dos documentos acima serão punidos com perda de 2,0 (dois) pontos na nota de apresentação e superiores a três dias com impossibilidade de apresentação do TCC à banca Examinadora e consequente reprovação no componente curricular TCC.

Art. 18º- A data de defesa do TCC em Enologia junto à banca examinadora será fixada com, no mínimo, quinze dias de antecedência, exceto em situações especiais de necessidade de mudança de data.

§1º O acadêmico poderá requerer um novo prazo para defesa perante a banca examinadora, por motivo considerado legalmente justificado, o qual será analisado pelas Coordenações de Curso e de TCC.

§2º A defesa do TCC em Enologia deverá acontecer até o fim do período letivo corrente em que o acadêmico estiver matriculado.

Art. 19º- A banca examinadora será composta por no mínimo 03 (três) membros, sendo integrantes o professor orientador e 02 (dois) professores e/ou profissionais convidados, além de 01 (um) membro suplente escolhido entre os docentes do Curso de Enologia da UNIPAMPA.

§1º O professor orientador presidirá a banca examinadora.

§2º O professor orientador indicará os membros da banca examinadora (Anexo 02).

§3º Caso um membro efetivo da banca examinadora não se manifeste com relação à participação, o mesmo será automaticamente substituído pelo suplente.

Art. 20º- Após a defesa oral e avaliação pela banca examinadora, as Monografias ou artigos, se necessário, deverão sofrer melhorias e ser reapresentadas no prazo máximo de 07 (sete) dias. A versão final, já corrigida e revisada pelo orientador, deverá ser entregue em 01 (uma) via impressa, encadernada de forma padronizada, e 02 (duas) vias digitalizadas (CD ou DVD em arquivo pdf) à Coordenação de TCC, juntamente com 02 (duas) cópias impressas da Folha de Aprovação da Banca Examinadora (Anexo 06) e do Termo de Responsabilidade de Entrega Final de Monografia (Anexo 07). A data fixada para entrega deverá ser rigorosamente respeitada.

Parágrafo Único - A versão final deverá ser entregue à Coordenação de TCC para posteriormente ser encaminhada à biblioteca do campus Dom Pedrito.

Art. 21º- No caso de atraso na entrega da versão final da Monografia, o acadêmico deverá encaminhar um requerimento, solicitando nova data de entrega, acompanhado de justificativa. Os requerimentos serão analisados pelas Coordenações do Curso e de TCC

e, no caso de indeferimento, o acadêmico não terá os créditos da componente curricular validados até que a entrega seja efetivada.

CAPÍTULO II DA AVALIAÇÃO

SUBSEÇÃO I ASPECTOS GERAIS

Art. 22º- A avaliação do TCC em Enologia será realizada por intermédio de:

- I. Cumprimento dos prazos e normas pré-estabelecidas;
- II. Avaliação e defesa formal da Monografia ou artigo científico perante banca examinadora;
- III. Entrega dos exemplares com as devidas correções, quando cabíveis.

SUBSEÇÃO II DOS CRITÉRIOS DA AVALIAÇÃO

Art. 23º- A avaliação do TCC será realizada Banca Examinadora, mediante critérios estabelecidos no Anexo 08, sendo atribuídas notas de 0,00 (zero) a 10,00 (dez) em cada um dos itens e por cada um dos componentes. Os pesos estão distribuídos de acordo com o estabelecido no Anexo 08.

Parágrafo Único - A nota final do acadêmico será estabelecida pelas médias das notas atribuídas por cada um dos componentes da banca examinadora.

Art. 24º- Na apresentação oral da Monografia, o acadêmico estagiário terá um mínimo de 20 (vinte) minutos e um máximo de 30 (trinta) minutos para expor sinteticamente os tópicos desenvolvidos no trabalho.

Art. 25º Cada membro da banca terá no máximo 15 (quinze) minutos para inquirir o acadêmico sobre a Monografia apresentada e o acadêmico terá no máximo 15 (quinze)

minutos para responder ao questionamento de cada membro da banca, podendo ser em forma de diálogo com duração total de 30 minutos.

Parágrafo Único – Ao término dos questionamentos efetuados ao acadêmico, cada membro da banca examinadora fará a avaliação individual do trabalho escrito e da apresentação em sessão secreta, atribuindo uma nota de 0,00 (zero) a 10,00 (dez), e caberá ao presidente da banca divulgar a média das avaliações e considerações.

Art. 26º- Após a realização das correções sugeridas pela banca a Monografia ou artigo deverá ser apreciada novamente pelo professor orientador que a encaminhará à Coordenação de TCC acompanhada do Termo de Responsabilidade de Entrega Final de Monografia.

Art. 27º- Para efeito de avaliação em TCC considera-se aprovado o acadêmico que alcançar:

- I. No mínimo 75% de frequência nas atividades de TCC;
- II. Atingir a média final, mínima, de 6,00 (seis) pontos.

Parágrafo Único - Caso a média final seja inferior a 6,0 (seis) ele será reprovado e deverá realizar novamente o componente curricular.

TÍTULO II

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 28º- São nulos de pleno direito, os atos praticados com o intencional e inadvertido objetivo de desvirtuar, impedir ou fraudar preceitos contidos neste regulamento, quando não alicerçados em norma jurídica superior.

Parágrafo Único – A execução do TCC (Monografia ou artigo científico) é de inteira responsabilidade individual do acadêmico, sendo vedada a existência de terceirizações. Havendo comprovação e/ou tentativa de fraude, o acadêmico automaticamente perde seus direitos na componente curricular de TCC, sendo automaticamente reprovado. Em caso de constatação de

fraude, a mesma será imediatamente comunicada à Pró-Reitoria de Graduação para que sejam tomadas as medidas cabíveis.

Art. 29º- No caso de acadêmicos que venham transferidos de outras instituições para a UNIPAMPA e/ou façam a opção de mudança de curso de graduação, prevalecerá o regulamento de estágio do curso de Enologia.

Art. 30º- Os casos omissos neste Regulamento serão discutidos na Comissão de Curso de Enologia.

Dom Pedrito, 18 de abril de 2013.

Professora Renata Gimenez Sampaio Zocche
Coordenadora do curso de Enologia

ANEXO 2

FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA
Campus Dom Pedrito
Coordenação de TCC do Curso de Bacharelado em Enologia

TERMO DE APRESENTAÇÃO DO TÍTULO DO TCC E INDICAÇÃO DE MEMBROS PARA A BANCA EXAMINADORA

Eu, Prof. _____,
orientador do(a) aluno(a) _____ no
Trabalho de Conclusão de Curso intitulado
“ _____ ” sugiro

os seguintes membros para a Banca Examinadora:

1º) Membro: _____

Instituição: _____

Titulação: _____

2º) Membro: _____

Instituição: _____

Titulação: _____

3º) Membro: _____ (suplente – OBRIGATÓRIO

PERTENCER À UNIPAMPA)

Instituição: UNIPAMPA campus Dom Pedrito

Titulação: _____

Dom Pedrito, _____ de _____ de 20____.

Assinatura do Orientador

PARA USO DA COORDENAÇÃO DE TCC

() DEFERIDO

() INDEFERIDO

Prof. Dr. Fernando Zocche

COORDENAÇÃO DE TCC
Enologia - UNIPAMPA

ANEXO 03

FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA
Campus Dom Pedrito
Coordenação de TCC do Curso de Bacharelado em Enologia

TERMO DE ACEITE DE ORIENTAÇÃO DE TCC

Eu, Prof. _____, aceito orientar o(a) aluno(a) _____ do Trabalho de Conclusão de Curso de Enologia no Trabalho de Conclusão de Curso (Monografia ou artigo científico) na área de conhecimento a seguir descrita () viticultura () enologia () agronegócio.

Dom Pedrito, _____ de _____ de 20____.

Assinatura do Orientador

PARA USO DA COORDENAÇÃO DE TCC

() DEFERIDO

() INDEFERIDO

Prof. Dr. Fernando Zocche

COORDENAÇÃO DE TCC
Enologia - UNIPAMPA

ANEXO 04

FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA
Campus Dom Pedrito
Coordenação de TCC do Curso de Bacharelado em Enologia

**AVALIAÇÃO DA FREQUÊNCIA DO TCC (MONOGRAFIA ou
ARTIGO CIENTÍFICO) PELO ORIENTADOR**

1. ALUNO E ORIENTADOR

ALUNO	
ORIENTADOR	

2. FREQUÊNCIA NO TCC: _____ (_____) horas.

Dom Pedrito, ____ de _____ de 20____.

Assinatura do **ORIENTADOR**

Obs: Esta avaliação deverá ser remetida a Coordenação de TCC na data estipulada EM ENVELOPE LACRADO ou PESSOALMENTE PELO ORIENTADOR.

PARA USO DA COORDENAÇÃO DE TCC

() **DEFERIDO**

() **INDEFERIDO**

Prof. Dr. Fernando Zocche

COORDENAÇÃO DE TCC
Enologia - UNIPAMPA

ANEXO 05

FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA
Campus Dom Pedrito
Coordenação de TCC do Curso de Bacharelado em Enologia

TERMO DE RESPONSABILIDADE DE ENTREGA DO TCC

Eu, Prof. _____, certifico que o Trabalho de Conclusão de Curso (MONOGRAFIA OU ARTIGO), em anexo, de meu orientado (a) _____ foi elaborado segundo as normas da UNIPAMPA e está devidamente corrigido por mim, podendo ser apresentado à Banca Examinadora na data estipulada pela Coordenação de TCC.

Dom Pedrito, _____ de _____ de 20____.

Assinatura do Orientador

PARA USO DA COORDENAÇÃO DE TCC

() **DEFERIDO**

() **INDEFERIDO**

Prof. Dr. Fernando Zocche

COORDENAÇÃO DE TCC
Enologia - UNIPAMPA

ANEXO 06

FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA
Campus Dom Pedrito
Coordenação de TCC do Curso de Bacharelado em Enologia

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA
CURSO DE BACHARELADO EM ENOLOGIA

FOLHA DE APROVAÇÃO

Nome do Autor

TÍTULO: subtítulo

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado como requisito parcial para obtenção do título de Bacharel em **Enologia**, pela Universidade Federal do Pampa.

Nome do Orientador e Titulação

Nome, titulação e instituição a que pertence

Nome, titulação e instituição a que pertence

Aprovado pela Comissão de curso de Enologia em ____/____/20 __

Com a nota: _____

Prof. Dr. Fernando Zocche
Coordenação de TCC

ANEXO 07

FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA
Campus Dom Pedrito
Coordenação de TCC do Curso de Bacharelado em Enologia

TERMO DE RESPONSABILIDADE DE ENTREGA FINAL DO TCC

Eu, Prof, _____, certifico que a MONOGRAFIA ou ARTIGO CIENTÍFICO de meu orientado (a) _____ intitulada “ _____ ” está devidamente corrigida segundo as sugestões da Banca Examinadora, podendo ser arquivada e depositada na biblioteca da UNIPAMPA campus Dom Pedrito.

Dom Pedrito, _____ de _____ de 20_____.

Assinatura do Orientador

Assinatura do acadêmico

PARA USO DA COORDENAÇÃO DE TCC

() DEFERIDO _____

() INDEFERIDO

Prof. Dr. Fernando Zocche

COORDENAÇÃO DE TCC
Enologia - UNIPAMPA

ANEXO 08

FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA
Campus Dom Pedrito
Coordenação de TCC do Curso de Bacharelado em Enologia

AVALIAÇÃO DA BANCA EXAMINADORA

ACADÊMICO: _____

ORIENTADOR: _____

TÍTULO DO
TRABALHO: _____

AVALIADOR: _____

AVALIAÇÃO DA PARTE ESCRITA (NOTA de 0 a 10) (Peso = 5)	NOTA:
1. Adequação às normas da UNIPAMPA (2,5)	
2. Profundidade e domínio do tema (2,5)	
3. Atualidade (2,5)	
4. Justificativa e problemas abordados (2,5)	

EXPOSIÇÃO ORAL (NOTA de 0 a 10) (Peso = 5)	NOTA:
1. Clareza, segurança e capacidade de síntese da exposição (3,0)	
2. Domínio do tema na exposição (3,0)	
3. Domínio do tema nos questionamentos (3,0)	
4. Manuseio e utilização dos recursos audiovisuais (1,0)	
NOTA FINAL	

MÉDIA FINAL: _____ () aprovado () reprovado

OBSERVAÇÕES:

Aprovado pela banca avaliadora com a nota: _____ em ____/____/20____

Aprovado pela Coordenação de TCC em Enologia em: ____/____/____

Orientador

Prof. Dr. Fernando Zocche

COORDENAÇÃO DE TCC
Enologia - UNIPAMPA

ANEXO 3: NORMAS PARA ESTÁGIOS OBRIGATÓRIOS NO ÂMBITO DO CURSO DE ENOLOGIA DA UNIPAMPA

23/04/2013

Regulamentação da Componente Curricular *Estágio Obrigatório* do Curso de ENOLOGIA da Universidade Federal do Pampa

A Comissão de Curso de Enologia, reunido em sessão ordinária e no uso de suas atribuições legais;

CONSIDERANDO que o curso de Bacharelado em Enologia é o primeiro do gênero no Brasil;

CONSIDERANDO que não há previsão legal para carga horária mínima para o curso de Bacharelado em Enologia;

CONSIDERANDO a necessidade de realização de estágio obrigatório para integralização das componentes curriculares do curso;

RESOLVE:

Art. 1º - As atividades da componente curricular *Estágio Obrigatório* do curso de Enologia da Universidade Federal do Pampa observarão as normas e os procedimentos contidos no anexo desta regulamentação.

Art. 2º - Esta regulamentação entrará em vigor na data da sua aprovação, revogando-se as disposições em contrário.

Professora Renata Gimenez Sampaio Zocche
Coordenadora do curso de Enologia

ANEXO 1

**REGULAMENTO DA COMPONENTE CURRICULAR ESTÁGIO
OBRIGATÓRIO NO ÂMBITO DO CURSO DE ENOLOGIA DA UNIPAMPA**

TÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS
CAPÍTULO I
DA COMPONENTE CURRICULAR *ESTÁGIO OBRIGATÓRIO* EM
ENOLOGIA

Art. 1º - Este regulamento objetiva propiciar as linhas mestras de informação, orientação, assistência, execução e avaliação da componente curricular Estágio Obrigatório, imprescindível à formação do Bacharel em Enologia.

Art. 2º - O Estágio Obrigatório do Curso de Enologia da UNIPAMPA possui carga horária mínima de 315 (trezentas e quinze) horas, sendo realizado no último semestre do curso, após o acadêmico ter cursado todas as componentes obrigatórias, componentes curriculares complementares e atividades complementares previstas no curso de Enologia.

Art. 3º - O acadêmico deve realizar matrícula para Estágio Obrigatório em data prevista no calendário acadêmico.

CAPÍTULO II
DOS REQUISITOS ESSENCIAIS PARA FORMAÇÃO DO BACHAREL EM
ENOLOGIA

Art. 4º - O acadêmico deverá evidenciar, ao longo das atividades de estágio, as atribuições do Enólogo, descritas no Artigo 4º da Lei 11.476/07, de 29/05/2007.

Art. 5º - Consideram-se atividades de Estágio Obrigatório:

- I. Analisar as características físicas, químicas, botânicas, sensoriais e sanitárias da uva;
- II. Executar as diferentes etapas e os procedimentos do cultivo da videira;
- III. Manipular os equipamentos e materiais empregados nos procedimentos vitivinícolas;

- IV. Analisar os processos físicos, químicos, bioquímicos e microbiológicos inerentes à moderna tecnologia de vinificação;
- V. Aplicar a legislação vigente das atividades e dos produtos vitivinícolas;
- VI. Decidir e formular recomendações para o desdobramento satisfatório de todas as atividades técnicas na área de vitivinicultura;
- VII. Planejar e racionalizar operações agrícolas e industriais correspondentes na área vitivinícola;
- VIII. Prestar assistência técnica e promover atividades de extensão na área vitivinícola;
- IX. Executar a determinação analítica dos produtos vitivinícolas;
- X. Organizar e assessorar estabelecimentos vitivinícolas;
- XI. Organizar, dirigir e assessorar departamentos de controle de qualidade, de pesquisa e de fiscalização na área da vitivinicultura;
- XII. Identificar, avaliar e qualificar uvas, vinhos e derivados da uva e do vinho;
- XIII. Orientar e desenvolver projetos de produção e comercialização de produtos enológicos;
- XIV. Exercer atividades na área mercadológica da vitivinicultura;
- XV. Desenvolver e coordenar projetos, pesquisas e experimentações vitivinícolas;
- XVI. Desenvolver as empresas vitivinícolas, contribuindo para a modernização das técnicas de elaboração de vinhos;
- XVII. Atuar nas cantinas de vinificação, órgãos de pesquisa enológica e indústrias de bebidas, no controle e na fiscalização de vinhos e derivados da uva e do vinho;
- XVIII. Orientar os viticultores quanto aos aspectos técnicos para formar vinhedos de melhor produtividade e qualidade;
- XIX. Prestar assistência técnica na utilização e na comercialização de produtos e equipamentos técnicos enológicos;
- XX. Orientar os vitivinicultores quanto ao aproveitamento das variedades de uvas para elaboração de vinhos de melhor qualidade;
- XXI. Controlar e avaliar as características organolépticas da produção vinícola;
- XXII. Exercer magistério em curso superior na área de enologia e viticultura.

CAPÍTULO III DOS OBJETIVOS

Art. 6º - São objetivos do Estágio Obrigatório em Enologia:

- I. Permitir que o acadêmico opte por sua futura área de atuação e empregue os conhecimentos construídos na prática profissional;
- II. Articular atividades profissionais de ensino, pesquisa e extensão, permitindo aos acadêmicos vivenciarem outras realidades de vida, bem como propiciar sua inserção numa equipe de trabalho;
- III. Trabalhar conhecimentos de modo interdisciplinar e permitir a prática de seu espírito crítico e criativo na busca de soluções observados na execução das atividades técnicas;
- IV. Dar oportunidade ao acadêmico de desenvolvimento de uma atitude profissional e ética, com respeito ao meio ambiente, a fim de propiciar, como cidadão, o desenvolvimento da sociedade onde se insere.

TÍTULO II DA ORGANIZAÇÃO, ORIENTAÇÃO, SUPERVISÃO E AVALIAÇÃO DO ESTÁGIO OBRIGATÓRIO

CAPÍTULO I DA ESTRUTURA ORGANIZACIONAL

Art. 7º - A estrutura organizacional do Estágio Obrigatório em Enologia envolve:

- I. Coordenador de estágio;
- II. Professor orientador;
- III. Supervisor de estágio;
- IV. Acadêmico estagiário;
- V. Banca Examinadora.

SEÇÃO I

DO COORDENADOR DE ESTÁGIO

Art. 8º - Entende-se por Coordenador de Estágio, aquele Professor vinculado ao quadro de docentes do Curso de Enologia da UNIPAMPA, indicado pela Coordenação Acadêmica do campus (Resolução 29/2011 CONSUNI).

§ 1º - Será indicado um vice coordenador, que assumirá a Coordenação de Estágio na ausência do titular.

§ 2º - O mandato do coordenador e do vice coordenador terá a duração de dois (2) anos, podendo ser reconduzido.

Art. 9º - Compete ao Coordenador de Estágio:

- I. Coordenar, acompanhar e supervisionar todas as atividades de estágio obrigatório no âmbito do Curso de Enologia;
- II. Demais atribuições estabelecidas na Resolução 29, de 28/04/2011, do CONSUNI.

SEÇÃO II

DO PROFESSOR ORIENTADOR DO ESTÁGIO OBRIGATÓRIO

Art. 10º - Entende-se por professor orientador, aquele vinculado ao quadro de docentes do Curso de Enologia da UNIPAMPA.

Art. 11º - Ao orientador compete:

- I. Avaliar e ajustar, juntamente com o supervisor e o acadêmico estagiário, o respectivo plano de estágio (Anexo 02) a ser desenvolvido;
- II. Orientar e estimular o estagiário na confecção do plano de estágio e do relatório de atividades de estágio;
- III. Atuar juntamente com o estagiário no cumprimento dos prazos pré-estabelecidos;
- IV. Contatar periodicamente o supervisor para se manter informado sobre o andamento do estágio;
- V. Emitir, no final do Estágio Obrigatório, avaliação formal do estagiário sob sua orientação, atribuindo-lhe uma nota de 0 (zero) a 10,0 (dez), de acordo com critérios estabelecidos no Anexos 3;

- VI. Manter atualizada a documentação de frequência do acadêmico estagiário (Anexo 4) junto à coordenação de estágio enviando-as ao Coordenador de Estágios em data estipulada pela Coordenação de Estágios ou sempre que solicitada;
- VII. Encaminhar aos coordenadores de curso e de estágio solicitação de providências acadêmicas, administrativas e/ou disciplinares que se fizerem necessárias, por conta do desenvolvimento das atividades de estágio sob a sua orientação.
- VIII. Observar e atender as previsões da Resolução 20, de 26/11/2010, que dispõe sobre Estágios de estudantes da UNIPAMPA.

Art. 12º - Cada professor orientador poderá orientar, a cada semestre, no máximo 04 (quatro) acadêmicos. O acadêmico será responsável em convidar o(s) professor(es) a orientá-lo (Anexo 05).

Art. 13º - O professor orientador deverá prestar orientação de acordo com o comprometimento firmado junto a cada um dos acadêmicos sob sua responsabilidade.

Art. 14º - Caso o professor orientador ou o acadêmico julguem necessária a substituição da orientação, estes poderão requerê-la por escrito junto à Coordenação de Estágio mediante justificativa plausível.

§1º A substituição de orientação somente poderá ser solicitada caso o estágio não tenha ultrapassado 30% da carga horária exigida;

§2º Os requerimentos serão analisados pelas Coordenações do curso e de Estágio, que poderão deferir ou não o pedido de substituição da orientação. No caso de indeferimento será mantida a orientação.

Art. 15º - Caso o professor orientador e o acadêmico estagiário julguem necessária a substituição do local de estágio, estes poderão requerê-la por escrito junto à Coordenação de Estágio mediante justificativa plausível e com apresentação do novo local de estágio e documentação correspondente.

§1º A substituição de local de estágio somente poderá ser solicitada caso o estágio não tenha ultrapassado 30% da carga horária exigida e, em prazo maior, somente por motivos excepcionais;

§2º Os requerimentos serão analisados pelas Coordenações do curso e de Estágio, que poderão deferir ou não o pedido de substituição de local de estágio. No caso de indeferimento será mantido o local.

SEÇÃO III

DO SUPERVISOR DE ESTÁGIO

Art. 16º - Entende-se por supervisor de estágio, aquele profissional que receberá o aluno no local de estágio e auxiliará na elaboração do programa de atividades, monitorará o desenvolvimento do plano de estágio e controlará a frequência do acadêmico estagiário.

Art. 17º - A supervisão do estágio é obrigatória e deverá ser exercida, por profissional capacitado com nível de escolaridade superior a do estagiário, disponibilizado para este fim, com as seguintes atribuições:

- I. Preparar, avaliar e ajustar, juntamente com o orientador e o estagiário, o respectivo plano de estágio a ser desenvolvido;
- II. Acompanhar, orientar e supervisionar tecnicamente o estagiário durante a realização do estágio;
- III. Informar ao estagiário sobre a rotina administrativa, gerencial e operacional que vigora na instituição e/ou empresa conveniada;
- IV. Recomendar por escrito ao orientador do estágio a sua interrupção, mediante justificativa para tal medida;
- V. Fornecer ao orientador informações sobre o andamento do estágio, solicitando providências, de caráter técnico ou disciplinar, sempre que julgue necessária, dando conhecimento sobre as mesmas ao estagiário;
- VI. Seguir cada um dos objetivos propostos no plano de estágio elaborado conjuntamente com o orientador e o aluno;
- VII. Com base no plano de estágio, e no desempenho do estagiário nas atividades desenvolvidas deverá preencher as fichas de avaliação (Anexo 06) e de frequência e carga horária (Anexo 4) de estágio e encaminhá-las ao coordenador de estágios via estagiário(a), em envelope lacrado, indicando a sua aptidão para as finalidades desta regulamentação;

VIII. Dar ciência no relatório das atividades desenvolvidas no período de estágio confeccionado pelo estagiário.

SEÇÃO IV

DO ACADÊMICO ESTAGIÁRIO

Art. 18º - Entende-se por acadêmico estagiário, aquele aluno regularmente matriculado na componente curricular Estágio Obrigatório no curso de Enologia.

Art. 19º - Ao acadêmico estagiário compete, nas datas estipuladas pela coordenação de estágios:

- I. Escolher o orientador, dentre os professores do quadro do curso de Enologia da UNIPAMPA;
- II. Encaminhar a carta de aceite do orientador à coordenação de estágio (Anexo 05);
- III. Encaminhar a documentação de aceite (Anexo 05) e de cadastro (Anexo 07) da(s) instituição(ões) e/ou empresa(s) à coordenação de estágio;
- IV. Providenciar a documentação necessária, a seguir descrita: 01 (uma) foto 3X4, cópias do RG, CPF e realizar a inscrição no Estágio Obrigatório (Anexo 08), elaborar o relatório de atividades de estágio;
- V. Formular junto ao orientador e ao supervisor de estágio o plano de atividades do estágio e encaminhando-o à coordenação de estágios;
- VI. Executar o plano de atividades de estágio proposto;
- VII. Zelar pelos materiais e instalações utilizados nas instituições e/ou empresas;
- VIII. Obedecer ao regulamento e hierarquia das instituições e/ou empresas, acatando as decisões e respeitando as necessidades de manutenção de sigilo sobre assuntos profissionais e/ou administrativos;
- IX. Ser pró-ativo e comparecer com pontualidade e assiduidade ao estágio, cumprindo os horários pré-estabelecidos;
- X. Manter elevado padrão de comportamento e de relações humanas condizentes, baseados na ética profissional;
- XI. Informar imediatamente ao orientador e à coordenação de estágio qualquer fato que possa resultar no cancelamento de estágio;
- XII. Elaborar o Relatório das Atividades de Estágio, em conjunto com o respectivo orientador;

XIII. Respeitar todos os prazos e normas estipuladas pela Coordenação de Estágios.

XIV. Observar e respeitar as normas previstas na Resolução 20, de 26/11/2010, que dispõe sobre Estágios de estudantes da UNIPAMPA e Resolução 29/2011 do CONSUNI (Normas Acadêmicas).

SEÇÃO V

DA BANCA EXAMINADORA

Art. 20º - A banca examinadora será composta por, no mínimo, 3 (três) professores ou profissionais com nível superior relacionados à área de Enologia.

Art. 21º - O professor orientador será responsável por elaborar a lista com os nomes dos membros que comporão a banca examinadora do Estágio Obrigatório do acadêmico e apresentar à Coordenação de Estágios do curso (Anexo 13).

§ 1º - O professor orientador presidirá a banca examinadora.

§ 2º - O professor orientador promoverá a logística dos membros da banca examinadora, caso estes não pertençam à UNIPAMPA campus Dom Pedrito.

CAPÍTULO II

DO LOCAL DO ESTÁGIO

Art. 22º - O Estágio Obrigatório em Enologia poderá ser realizado tanto na UNIPAMPA como em outras instituições ou estabelecimentos, públicos ou privados, respeitando os critérios jurídicos (celebração do Termo de Compromisso estabelecido pela Divisão de Estágios da UNIPAMPA) para realização do estágio.

§1º A escolha do local de estágio é de responsabilidade e consenso do acadêmico, do professor orientador e da coordenação de estágio, que após o aceite será comunicado à coordenação do Curso de Enologia.

§2º O Estágio poderá ser desenvolvido em qualquer Estado da Federação, correndo as despesas de transporte, hospedagem e alimentação, a expensas do aluno ou da empresa que aceitou o estagiário.

§3º O aluno deve estar coberto pelo seguro contra acidentes pessoais, conforme normas estabelecidas pela UNIPAMPA, cuja vigência deverá ser coincidente com a duração do estágio obrigatório.

§4º O estágio obrigatório poderá ser desenvolvido em outro país, desde que:

- I – o aluno demonstre proficiência no idioma requerido pela Instituição de destino, previamente ao deslocamento, mediante avaliação feita pela Comissão do curso de Enologia;
- II – os custos relativos ao deslocamento, seguridade, hospedagem e alimentação corram a expensas do aluno;
- III – haja coincidência entre datas de realização do estágio, fixadas pelo Calendário Acadêmico da UNIPAMPA, com aquelas oferecidas pela instituição estrangeira;
- IV – haja manifestação de aceite da instituição ou entidade de destino.

CAPÍTULO III

DA OPERACIONALIZAÇÃO DO ESTÁGIO OBRIGATÓRIO EM ENOLOGIA

Art. 23º - O Estágio Obrigatório em Enologia deverá ser desenvolvido individualmente na modalidade de prática ou teórico-prática, tendo ênfase na interdisciplinaridade, aprendizagem e aprimoramento de seu espírito crítico e criativo e habilidades de liderança e relacionamento interpessoal. O estágio deverá ser apresentado e avaliado através de folha de avaliação (Anexo 06) e de frequência (Anexo 04) emitida pelo supervisor do estágio e pela avaliação do relatório de atividades de estágio realizada pelo orientador (Anexo 09). A entrega do relatório deverá ser acompanhada do termo de responsabilidade de entrega assinado pelo orientador (Anexo 10);

O Estágio Obrigatório em Enologia será realizado em duas etapas:

I. A primeira etapa consiste em:

- a. Consulta do estudante na busca de um professor para sua orientação (Anexo 05);
- b. Apresentar para registro na Coordenação de Estágios do curso de Enologia um projeto a ser desenvolvido ou plano de trabalho em estágio, devidamente aprovado pelo docente orientador e pelo supervisor (Anexo 02);
- c. Realização da matrícula (protocolo da UNIPAMPA) e da Inscrição (Anexo 08, junto à Coordenação de Estágios) na componente curricular Estágio Obrigatório.

- d. Aceite do supervisor de estágio (Anexo 11) e cadastro do local (Anexo 07);
- II. Na segunda etapa, a ser desenvolvida no campo de estágio, serão realizadas as seguintes atividades:
- a. Execução das atividades previstas no plano de estágio;
 - b. Confecção de relatório das atividades realizadas durante o período de estágio.

Art. 24º - A operacionalização do Estágio Obrigatório dar-se-á observando-se:

- II. Matrícula;
- II. Frequência;
- III. Sistemática de execução;
- IV. Duração e Conclusão.

SEÇÃO I DA MATRÍCULA

Art. 25º - O acadêmico poderá matricular-se em Estágio Obrigatório após integralização de todos os créditos de componentes curriculares obrigatórias, complementares e atividades complementares requeridos pelo curso de Enologia.

SEÇÃO II DA FREQUÊNCIA

Art. 26º – Em Estágio Obrigatório o controle da frequência dar-se-á a partir do início do estágio, mediante o encaminhamento do aluno ao local de estágio, portando Carta de Apresentação (Anexo 12), o aceite do estagiário pela empresa (Anexo 11) e o Plano de Estágio (Anexo 02). Para efeito de aprovação em Estágio Obrigatório é necessária a frequência mínima de 75% da carga horária do estágio, a qual será comprovada mediante ficha de frequência e carga horária (Anexo 04) preenchida pelo supervisor de estágio.

Parágrafo único – Tanto a folha de avaliação quanto a de frequência do estagiário deverão ser encaminhadas a Coordenação de Estágio até a data estipulada, através do estagiário(a), em envelope lacrado.

SEÇÃO III

DA SISTEMÁTICA DE EXECUÇÃO

Art. 27º - O Estágio Obrigatório em Enologia deverá ser realizado nas áreas que contemplam os conteúdos essenciais à formação do Enólogo, sendo:

- I. Viticultura;
- II. Enologia;
- III. Agronegócio.

Art. 28º - O acadêmico estagiário poderá desenvolver o Estágio Obrigatório em Enologia no próprio órgão e/ou empresa em que trabalha, desde que:

- II. Seja aprovado pelo orientador, supervisor e pela coordenação de estágio, que após o aceite, será comunicado à coordenação do curso;
- II. A empresa lhe ofereça condições necessárias para desenvolver o estágio, devendo atender o artigo 19 desta resolução;

Parágrafo único – Caso o Estágio Obrigatório em Enologia venha a ser desenvolvido no mesmo setor onde o acadêmico exerce suas atividades profissionais, deverá ter em vista modificações de suas atividades de rotina que permitam a realização e melhor aproveitamento do estágio.

SEÇÃO IV

DA DURAÇÃO DO ESTÁGIO OBRIGATÓRIO

Art. 29º - O Estágio Obrigatório em Enologia deverá totalizar, no mínimo, 315h (trezentas e quinze horas).

§1º O acadêmico estagiário deverá cursar no estágio obrigatório um período de 6h diárias e 30h semanais.

§2º A carga horária total do Estágio Obrigatório nas instituições e/ou empresas poderá ser cumprida em mais de uma instituição e/ou empresa, sendo que para tanto a carga horária mínima em cada órgão deverá ser 50% da carga horária total do estágio.

Art. 30º - O período de realização (início e término) do Estágio Obrigatório será fixado semestralmente pela Comissão de curso de Enologia, por propositura da Coordenação de Estágios.

CAPÍTULO IV

DO PLANO DE ESTÁGIO OBRIGATÓRIO EM ENOLOGIA

Art. 31º - O plano de atividades do Estágio Obrigatório (Anexo 02) em Enologia deverá ser desenvolvido preferencialmente e antecipadamente através das componentes curriculares integradoras do curso (projetos articulados em viticultura, enologia e agronegócio), em parceria entre o estagiário, seu orientador e supervisor de estágio tendo em conta a carga horária e rotina de trabalho da instituição ou empresa. Deverá ser anexado à carta de anuência e dados da instituição ou empresa (Anexo 11) para que seja elaborado o Termo de Compromisso de Estágio.

Art. 32º - O Termo de Compromisso de Estágio deverá ser elaborado, conforme as normas exigidas na Resolução 20/2010 (CONSUNI), e assinado pelo acadêmico, pelo Coordenador Acadêmico do campus Dom Pedrito e pela unidade concedente do estágio e entregue à Secretaria Acadêmica do campus em 01 (uma) via impressa.

Art. 33º – O Estágio Obrigatório em Enologia somente será iniciado após a aprovação do plano de atividades pela Coordenação de Estágios e comunicação à Coordenação de Curso.

Art. 34º - O plano de atividades poderá ser rejeitado, em parte ou integralmente, quando houver:

- II. Descumprimento das normas deste regulamento;
- II. Ausência de Termo de Compromisso entre a instituição e/ou empresa, o aluno e a UNIPAMPA;
- III. Ambiguidade na sequência das ações de campo;
- IV. Incompatibilidade da área escolhida com as atividades programadas;
- V. Inexistência de correlação com as atividades de campo, as habilidades específicas inerentes à profissão de Enólogo mencionadas no Artigo 4º da Lei 11.476 de 29/05/2007.

Art. 35º - O acadêmico estagiário que não apresentar o seu plano de atividade de Estágio Obrigatório em Enologia dentro das normas estabelecidas será considerado reprovado em Estágio Obrigatório, devendo cursá-la novamente.

CAPÍTULO V

RELATÓRIO DE ATIVIDADES DE ESTÁGIO

Art. 36º - A estrutura do Relatório deverá obedecer ao modelo sugerido pela Coordenação de Estágios e atender as normas estabelecidas no Manual de Normas de Trabalhos Acadêmicos da UNIPAMPA.

Art. 37º - Após o término das atividades do estágio propriamente dito, o acadêmico estagiário deverá entregar, na data estipulada pela Coordenação de Estágios, 03 (três) cópias impressas e encadernadas do Relatório acompanhada do Termo de Responsabilidade de entrega (Anexo 10) assinado pelo professor orientador e as folhas de avaliação (Anexo 06) e de frequência (Anexo 04) assinadas pelo supervisor.

Parágrafo único: a folha de avaliação do estágio pelo supervisor deve estar presente no relatório do estágio (art. 5º, §2º da Resolução 20, de 26/11/2010 do CONSUNI).

Art. 38º- No caso de atraso na entrega do Relatório de estágio, o acadêmico deverá encaminhar um requerimento, solicitando nova data de entrega, acompanhado de justificativa. Os requerimentos serão analisados pelas Coordenações do Curso e de Estágio e, no caso de indeferimento, o acadêmico será considerado reprovado em Estágio Obrigatório.

CAPÍTULO VI

DA AVALIAÇÃO

SEÇÃO I

ASPECTOS GERAIS

Art. 39º - A avaliação do Estágio Obrigatório em Enologia será realizada por intermédio de:

- II. Cumprimento dos prazos e normas pré-estabelecidas;
- II. Fichas de avaliação do acadêmico estagiário preenchida pelo supervisor e de avaliação do relatório preenchida pelo orientador;
- III. Avaliação pela Banca Examinadora.

SEÇÃO II

DOS CRITÉRIOS DA AVALIAÇÃO

Art. 40º - A avaliação do acadêmico no Estágio Obrigatório será realizada pelo supervisor de estágio com base nos critérios estipulados na Ficha de Avaliação (Anexo 06) elaborada pela Coordenação de Estágio e aprovada pela Comissão de Curso de Enologia, pela avaliação do Relatório de Atividades de Estágio realizada pelo orientador com base no Anexo 09 e pela Banca Examinadora, com base nos critérios estabelecidos e descritos no Anexo 14.

Parágrafo Único: será atribuída em cada avaliação nota de 0,00 (zero) a 10,00 (dez).

Art. 41º - A nota final do acadêmico em Estágio Obrigatório será de 0,00 (zero) a 10,00 (dez), sendo a média aritmética simples das notas atribuídas pelo supervisor do estágio (Anexo 06), pelo orientador do estágio (Anexo 09) e pela Banca Examinadora (Anexo 14).

Art. 42º - Para efeito de avaliação em Estágio Obrigatório considera-se aprovado o acadêmico estagiário que alcançar:

- I. No mínimo 75% de frequência nas atividades de estágio;
- II. Atingir a média final, mínima, de 6,00 (seis) pontos.

Parágrafo Único – Caso a média final seja inferior a 6,0 (seis) ele será reprovado e deverá realizar novamente o Estágio Obrigatório.

TÍTULO III

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 43º - São nulos de pleno direito, os atos praticados com o intencional e inadvertido objetivo de desvirtuar, impedir ou fraudar preceitos contidos neste regulamento, quando não alicerçados em norma jurídica superior.

Parágrafo Único – A execução do Estágio Obrigatório do Curso de Enologia é de inteira responsabilidade individual do acadêmico estagiário, sendo vedada a existência de terceirizações. Havendo comprovação e/ou tentativa de fraude, o acadêmico estagiário automaticamente perderá seus direitos ao Estágio Obrigatório, reprovando na componente. Em caso de constatação de fraude, a mesma será imediatamente comunicada à Pró-Reitoria de Graduação para que sejam tomadas as medidas cabíveis.

Art. 44º - No caso de acadêmicos que venham transferidos de outras instituições para a UNIPAMPA e/ou façam a opção de mudança de curso de graduação, prevalecerá o regulamento de estágio do curso de Enologia.

Art. 45º - Além deste regulamento deverão ser observados e atendidos as normas estabelecidas na Resolução 20, de 26/11/2010, que dispõe sobre Estágios de estudantes da UNIPAMPA e Resolução 29/2011 do CONSUNI (Normas Acadêmicas).

Art. 46º - Os casos omissos neste Regulamento e nos Regulamentos citados no Art. 45º serão discutidos na Comissão de Curso de Enologia.

Dom Pedrito, 16 de julho de 2013.

Professora Renata Gimenez Sampaio Zocche
Coordenadora do curso de Enologia

_____, ____ de _____ de 20____.
(local e data)

Supervisor

Orientador

Estagiário

PARA USO DA COORDENAÇÃO DE ESTÁGIO

() **DEFERIDO**

() **INDEFERIDO**

Prof. Dr. Fernando Zocche

COORDENAÇÃO DE ESTÁGIO
Enologia - UNIPAMPA

ANEXO 3

FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA
Campus Dom Pedrito
Coordenação de Estágios do Curso de Bacharelado em Enologia

AVALIAÇÃO DO RELATÓRIO DE ESTÁGIO PELO ORIENTADOR

1. ALUNO E ORIENTADOR

ALUNO	
ORIENTADOR	

2. CUMPRIMENTO DOS OBJETIVOS PROPOSTOS NO PLANO DE ESTÁGIO

(Atribuir notas de 0 a 10)

EMPENHO NO CUMPRIMENTO DOS OBJETIVOS:	
QUALIDADE DO RELATÓRIO: CONTEÚDO:	
FORMATAÇÃO:	
RIQUEZA DE DETALHES:	
CUMPRIMENTO DOS PRAZOS:	
MÉDIA	

<i>MÉDIA GERAL DA AVALIAÇÃO</i>	
--	--

_____, ____ de _____ de _____.

Assinatura do **ORIENTADOR**

Obs: Esta avaliação deverá ser remetida a Coordenação de Estágios na data estipulada EM ENVELOPE LACRADO ou PESSOALMENTE PELO ORIENTADOR.

ANEXO 4

FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA
Campus Dom Pedrito
Coordenação de TCC do Curso de Bacharelado em Enologia

AVALIAÇÃO DA FREQUÊNCIA DO ESTAGIÁRIO PELO SUPERVISOR

FOLHA DE FREQUÊNCIA E CARGA HORÁRIA

Período:				
Nome do Estagiário:				
Empresa/Instituição:				
Supervisor(es):				
	Total		Total	
Comparecimento		Dias		Horas
Entrada com atraso		Dias		Horas
Faltas		Dias		Horas
Saídas Autorizadas		Dias		Horas
TOTAL DE HORAS DE ESTÁGIO REALIZADAS:				

Observações:

--

_____, ____ de _____ de 20____.
Local do estágio

Supervisor
Assinatura e carimbo

Obs: Esta folha deverá ser remetida à Coordenação de Estágios da UNIPAMPA – Curso de Enologia, até o primeiro dia útil do mês subsequente ao mês de término do estágio juntamente com a folha de Avaliação.

PARA USO DA COORDENAÇÃO DE ESTÁGIOS

() DEFERIDO

() INDEFERIDO

Prof. Dr. Fernando Zocche

COORDENAÇÃO DE ESTÁGIOS
Enologia - UNIPAMPA

ANEXO 5

FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA
Campus Dom Pedrito
Coordenação de Estágio do Curso de Bacharelado em Enologia

**TERMO DE ACEITE DE ORIENTAÇÃO DE ESTÁGIO
OBRIGATÓRIO**

Eu, Prof. _____, aceito orientar
o(a) aluno(a) _____ no Estágio
Obrigatório no Curso de Enologia na área de conhecimento a seguir descrita () viticultura
() enologia () agronegócio.

Dom Pedrito, _____ de _____ de 20_____.

Assinatura do Orientador

PARA USO DA COORDENAÇÃO DE ESTÁGIO

() **DEFERIDO**

() **INDEFERIDO**

Prof. Dr. Fernando Zocche

COORDENAÇÃO DE ESTÁGIO
Enologia - UNIPAMPA

ANEXO 6

FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA
Campus Dom Pedrito
Coordenação de Estágios do Curso de Bacharelado em Enologia

FOLHA DE AVALIAÇÃO DO ESTAGIÁRIO PELO SUPERVISOR**1. ESTAGIÁRIO e SUPERVISOR**

Estagiário	
Local de estágio:	
Supervisor	

2. CUMPRIMENTO DOS OBJETIVOS PROPOSTOS (Atribuir notas de 0 a 10)

Aspectos técnicos:	
Qualidade do trabalho:	
Conhecimentos indispensáveis ao cumprimento das tarefas:	
TEÓRICO:	
PRÁTICO:	
Cumprimento das tarefas:	
Nível de assimilação:	
Assiduidade:	
MÉDIA	

3. AVALIAÇÃO FORMATIVA DO ESTAGIÁRIO (Atribuir notas de 0 a 10)

Aspectos humanos e profissionais	
Qualidade do trabalho	
Relacionamento:	
Frente aos superiores:	
Frente aos subordinados:	
Comportamento ético:	
Comportamento disciplinar:	
Merecimento de confiança:	
Senso de responsabilidade:	
Capacidade de organização:	
Interesse pelas atividades desenvolvidas:	
MÉDIA	
MÉDIA GERAL DA AVALIAÇÃO	

Após supervisionar o acadêmico _____ em
estágio _____ obrigatório _____ na _____ empresa, _____ instituição _____ ou
entidade _____,
considero-o () APTO () INAPTO para execução das atividades previstas em plano de
estágio.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA
Campus Dom Pedrito
Bacharelado em Enologia

4. OBSERVAÇÕES GERAIS E SUGESTÕES PARA MELHORIA DO ESTÁGIO.

_____, ____ de _____ de _____.
Local do estágio

Assinatura do Supervisor e Carimbo

Obs: Esta avaliação deverá ser remetida à Coordenação de Estágios da UNIPAMPA – campus Dom Pedrito - Curso de Enologia, até o primeiro dia útil do mês subsequente ao mês de término do estágio.

ANEXO 7

FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA
Campus Dom Pedrito
Coordenação de Estágios do Curso de Bacharelado em Enologia

CADASTRO DE INSTITUIÇÕES CONCEDENTES DE ESTÁGIO

1. IDENTIFICAÇÃO

INSTITUIÇÃO:			
RAMO DE ATIVIDADE:			
Estabelecida à (rua, avenida, etc):		Nº	
Cidade:		Estado:	
CEP:		Caixa Postal:	
Telefone:		Fax:	
E-mail:			
Nº de Vagas:		Período:	

2. ESPECIALIDADES:

() VITICULTURA () ENOLOGIA () AGRONEGÓCIO

3. SUPERVISORES(AS)

Nome	Cargo	Tempo de experiência

4. CONDIÇÕES EXIGIDAS DO(A) ESTAGIÁRIO(A)

CONDIÇÕES	Sim	Não	Indiferente
Habilitação de motorista			
Condução própria			
Domínio de: Inglês			
Espanhol			
Outro:			
Entrevista prévia			
Observações:			

5. CONDIÇÕES OFERECIDAS AO(A) ESTAGIÁRIO(A)

Condições	Sim	Não
Bolsa-Auxílio		
Valor da Bolsa	R\$	
Seguro contra acidentes pessoais		
Diária para estadia		
Alojamento		
Refeitório na Empresa		
Transporte		
Há necessidade de assinatura de Convênio para realização de estágios?		
Resumo das principais atividades a serem desenvolvidas e/ou acompanhadas pelo estagiário:		

_____, ____ de _____ de _____.
Local do estágio

Responsável pelo preenchimento
c/ carimbo

ANEXO 8

FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA
Campus Dom Pedrito
Coordenação de Estágios do Curso de Bacharelado em Enologia

INSCRIÇÃO PARA ESTÁGIO OBRIGATÓRIO

O(A) acadêmico(a) código de matrícula:	
aluno(a) regularmente matriculado (a) no nono semestre do curso de Enologia, solicita de V.Sa. inscrição para realização do Estágio Obrigatório, sob orientação do(a) Prof ^(a) :	
conforme abaixo especificado:	

1ª Opção:

Área:					
Período:					
Empresa:					
Rua:					
CEP:		Cidade:		Estado:	
Fone:		Fax:			
Supervisor:					
E-mail:					

2ª Opção:

Área:					
Período:					
Empresa:					
Rua:					
CEP:		Cidade:		Estado:	
Fone:		Fax:			
Supervisor:					
E-mail:					

Dom Pedrito, ____ de _____ de 20____.

Assinatura do Aluno

Ciente e de Acordo:

Orientador



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA
Campus Dom Pedrito

FOTO
3 X 4

Preencher:			
Data de Nascimento:			
Cidade:		Estado:	
R.G. nº		CPF nº	
Nº da Apólice do Seguro de Vida			
Companhia Seguradora (anexar cópia da Apólice)			
Endereço de Origem:			
Rua:		nº	
CEP		Cidade:	
		Estado:	
Fone:		Fax:	
E-mail:			
Em caso de acidente comunicar:			
Nome:			
Fone:		Celular ou telefone 2:	
E-mail:			

OBS.: 1 – Anexar 01 foto 3x4

2 - Preencher e entregar à Coordenação de Estágios na data estipulada.

PARA USO DA COORDENAÇÃO DE ESTÁGIO

() **DEFERIDO**

() **INDEFERIDO**

Prof. Dr. Fernando Zocche

COORDENAÇÃO DE ESTÁGIO
Enologia - UNIPAMPA

ANEXO 10

FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA
Campus Dom Pedrito
Coordenação de Estágio do Curso de Bacharelado em Enologia

TERMO DE RESPONSABILIDADE DE ENTREGA DO RELATÓRIO DE ESTÁGIO

Eu, Prof. _____, certifico que o Relatório de Estágio Obrigatório, em anexo, de meu orientado (a) _____ foi elaborado segundo as normas da UNIPAMPA e está devidamente corrigido por mim.

Dom Pedrito, _____ de _____ de 20____.

Assinatura do Orientador

PARA USO DA COORDENAÇÃO DE ESTÁGIO

() DEFERIDO

() INDEFERIDO

Prof. Dr. Fernando Zocche

COORDENAÇÃO DE ESTÁGIO
Enologia - UNIPAMPA

ANEXO 11

FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA
 Campus Dom Pedrito
Coordenação de Estágios do Curso de Bacharelado em Enologia

Prezado Prof. Dr. Fernando Zocche
 Coordenador de Estágios
 Bacharelado em Enologia
 Universidade Federal do Pampa - UNIPAMPA

Vimos por meio deste declarar que aceitamos o(a) aluno(a) _____ concluinte do Curso de Enologia como estagiário(a) no período de _____ a _____ num total de _____ horas.

Aproveitamos a oportunidade para informar os dados para elaboração do TERMO DE ESTÁGIO entre _____ e a Universidade Federal do Pampa - UNIPAMPA, para firmarmos este vínculo de cooperação mútua. Para tanto estamos abaixo repassando nossos dados:

Razão Social: _____

Endereço: _____

Bairro: _____ CEP: _____

Cidade: _____ Estado: _____

CNPJ: _____

Telefone: () _____ e-mail: _____

Inscrição Estadual: _____

Inscrição do Produtor: _____

Representado por: _____

Cargo do Representante: _____

Supervisor: _____

Número do Registro em conselho no: _____

Sem mais no momento,

Atenciosamente,

Assinatura e carimbo

ANEXO 12

FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA
Campus Dom Pedrito
Coordenação de Estágios do Curso de Enologia

Prezado Senhor Supervisor,

Na condição de Coordenador de Estágios do curso de Enologia da Universidade Federal do Pampa – UNIPAMPA encaminho em **anexo** as FOLHAS DE FREQUÊNCIA E CARGA HORÁRIA e de AVALIAÇÃO referentes ao estágio, as quais deverão ser preenchidas, assinadas, carimbadas e lacradas e enviadas à Coordenação de Estágios até o 5º dia útil do **mês de XXXXXX de 2015**. Caso sejam enviadas juntamente com o estagiário, **favor colocá-las em envelope lacrado**.

Aproveitamos para agradecer a oportunidade de estágio e solicitar que haja bastante rigor no controle da assiduidade, dos horários e das atividades a serem cumpridas durante o estágio. Qualquer problema deverá ser prontamente relatado à coordenação de estágios para que as devidas providências possam ser tomadas, inclusive até mesmo o cancelamento do estágio.

Sem mais no momento, agradecemos a colaboração e nos colocamos à disposição para quaisquer esclarecimentos ou relatos de problemas que possam vir a ocorrer durante o andamento das atividades do estágio, via e-mail: ***fernandozocche@unipampa.edu.br*** ou através do telefone (0XX53) 32439539.

Atenciosamente,

Prof. Dr. FERNANDO ZOCICHE
COORDENAÇÃO DE ESTÁGIOS
Enologia - UNIPAMPA

ANEXO 13

FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA
Campus Dom Pedrito
Coordenação de Estágios do Curso de Bacharelado em Enologia

**TERMO DE APRESENTAÇÃO DO TÍTULO DO RELATÓRIO DE
ESTÁGIO OBRIGATÓRIO E INDICAÇÃO DE MEMBROS PARA
A BANCA EXAMINADORA**

Eu, Prof. _____,
orientador do (a) aluno (a) _____ no
Estágio Obrigatório de Curso intitulado
“ _____ ” sugiro
os seguintes membros para a Banca Examinadora:

1º) Membro: _____

Instituição: _____

Titulação: _____

2º) Membro: _____

Instituição: _____

Titulação: _____

3º) Membro: _____ (suplente – OBRIGATÓRIO

PERTENCER À UNIPAMPA)

Instituição: UNIPAMPA campus Dom Pedrito

Titulação: _____

Dom Pedrito, _____ de _____ de 20____.

Assinatura do Orientador

PARA USO DA COORDENAÇÃO DE ESTÁGIOS

() DEFERIDO

() INDEFERIDO

Prof. Dr. Fernando Zocche

COORDENAÇÃO DE ESTÁGIOS
Enologia - UNIPAMPA

ANEXO 14

FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA
Campus Dom Pedrito
Coordenação de Estágios do Curso de Bacharelado em Enologia

AVALIAÇÃO DA BANCA EXAMINADORA

ACADÊMICO: _____

ORIENTADOR: _____

TÍTULO DO TRABALHO: _____

NOME DO AVALIADOR: _____

AVALIAÇÃO DA PARTE ESCRITA (NOTA de 0 a 10) (Peso = 5)	NOTA:
5. Adequação às normas da UNIPAMPA (2,5)	
6. Domínio técnico do tema (2,5)	
7. Atualidade (2,5)	
8. Detalhamento técnico das atividades de estágio (2,5)	

EXPOSIÇÃO ORAL (NOTA de 0 a 10) (Peso = 5)	NOTA:
1. Clareza, segurança e capacidade de síntese da exposição (3,0)	
2. Domínio do tema na exposição (3,0)	
3. Domínio do tema nos questionamentos (3,0)	
4. Manuseio e utilização dos recursos audiovisuais (1,0)	
NOTA FINAL	

MÉDIA FINAL: _____

OBSERVAÇÕES:

Aprovado pela banca avaliadora com a nota: _____ em ____ / ____ /20____

Assinatura do Orientador_____
Assinatura do Membro da banca Examinadora

Aprovado pela Coordenação de Estágios em Enologia em: ____ / ____ / _____

*Prof. Dr. Fernando Zocche*COORDENAÇÃO DE ESTÁGIOS
Enologia – UNIPAMPA