



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SUL-RIO-
GRANDENSE
CAMPUS PELOTAS-VISCONDE DA GRAÇA

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA

Início: 2011/1

Sumário

1 DENOMINAÇÃO.....	3
2 VIGÊNCIA.....	3
3 JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS.....	3
3.1 Apresentação	3
3.2 Justificativa.....	4
3.3 Objetivos	7
4 PÚBLICO ALVO E REQUISITOS DE ACESSO.....	8
5 REGIME DE MATRÍCULA	8
6 DURAÇÃO	8
7 TÍTULO	9
8 PERFIL PROFISSIONAL E CAMPO DE ATUAÇÃO	9
8.1 Perfil profissional.....	9
8.1.1 Competências profissionais.....	10
8.2 Campo de atuação	11
13 PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO.....	12
13.1 Pessoal docente e supervisão pedagógica	12
13.2 Pessoal técnico-administrativo	17
14 INFRAESTRUTURA	18
14.1 Instalações e Equipamentos oferecidos aos Professores e Estudantes.....	18
14.2 Infraestrutura de Acessibilidade	20
14.3 Infra-estrutura de laboratórios específicos à área do Curso	20

1 DENOMINAÇÃO

Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia, do eixo tecnológico de produção alimentícia.

2 VIGÊNCIA

O Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia está vigente desde 2011/1. Durante a sua vigência, este projeto será avaliado com periodicidade anual pela instância colegiada, sob a mediação do Coordenador de Curso, com vistas à ratificação e/ou à remodelação deste.

Tendo em vista as demandas de aperfeiçoamento identificadas pela referida instância ao longo de sua primeira vigência, o projeto passou por reavaliação, culminando em alterações que passaram a vigor a partir de 2018/2.

3 JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS

3.1 Apresentação

O Câmpus Pelotas-Visconde da Graça (CaVG) é um dos Câmpus do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense (IFSul). Possui sua sede administrativa em Pelotas/RS e é formado pelos Câmpus: Pelotas, Pelotas-Visconde da Graça, Sapucaia do Sul, Charqueadas, Passo Fundo, Bagé, Camaquã, Venâncio Aires, Santana do Livramento, Sapiranga, Lajeado, Gravataí, Jaguarão e Novo Hamburgo. A sua missão é de implementar processos educativos, públicos e gratuitos, de ensino, pesquisa e extensão, que possibilitem a formação integral mediante conhecimento humanístico, científico e tecnológico e que ampliem as possibilidades de inclusão e desenvolvimento social.

O Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia visa capacitar profissionais para atuarem na produção e manejo de videiras e todos os processos de transformação da uva em outros derivados, desempenhando as atribuições concedidas.

O currículo do curso é concebido como importante elemento da organização acadêmica, que orienta o processo de ensino-aprendizagem como um espaço de formação plural, dinâmico e multicultural, fundamentado nos referenciais socioantropológicos, psicológicos, epistemológicos e pedagógicos em consonância com o perfil dos sujeitos acadêmicos. Está organizado em seis semestres e contempla as disciplinas necessárias à formação do futuro profissional. Por meio de estudos teórico-práticos, investigação e reflexão crítica, a estrutura constitui-se de:

I - um núcleo de estudos básicos que articula: aplicação de princípios, concepções e critérios oriundos de diferentes áreas do conhecimento, que contribuam para o desenvolvimento profissional conferindo uma base sólida para a aplicabilidade em disciplinas específicas do curso e que necessita de conhecimentos básicos para o melhor entendimento e aplicação de conhecimentos teóricos na prática.

II - um núcleo de estudos específicos, voltado às áreas de atuação profissional priorizadas pelo Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia, atendendo a diferentes ramos, visando sempre associar conhecimentos teóricos com a aplicação direta, em diferentes tipos de aulas, no qual os alunos exercitam os conhecimentos adquiridos na teoria para produção de matéria-prima e manejo de vinhedo e na transformação de matéria-prima em produto.

A atividade curricular envolve de forma articulada e interdisciplinar, ensino, pesquisa e extensão, perpassados pelo conhecimento na sua dimensão de investigação e produção, bem como na sua projeção comunitária. O curso busca a participação de conhecimentos adquiridos em nível de pós-graduação, bem como mantém interfaces com outros cursos, através de projetos interdisciplinares e na docência de disciplinas específicas.

As Atividades Teórico-Práticas são oferecidas aos acadêmicos nos mais diversos laboratórios disponíveis, bem como no vinhedo experimental e visitas técnicas.

Os procedimentos didático-pedagógicos e administrativos que consubstanciam este projeto de Curso são regidos pela Organização Didática do IFSul.

3.2 Justificativa

O município de Pelotas está inserido na Mesorregião Metade Sul. A referida região possui um território de 154.100 km² e abrange 105 municípios do sul do país, fazendo fronteira com Argentina e Uruguai, além de atingir uma parte do litoral gaúcho. Quando comparada a outras regiões do Estado, enquadra-se por ter sua economia caracterizada pela presença de poucas indústrias, por possuir uma atividade agropecuária voltada principalmente à produção de bovinos de corte e de arroz irrigado, atividades de baixo nível de geração de emprego e sob forte competitividade dos países vizinhos.

As possibilidades de adoção de novas alternativas de produção capazes de fomentar o desenvolvimento socioeconômico são fundamentais, principalmente, quando o problema é a falta de dinamismo econômico, caracterizada pela presença de poucas cadeias produtivas capazes de gerar desenvolvimento. A fruticultura é uma atividade capaz de ajudar na reversão deste quadro, sendo a vitivinicultura uma opção concreta

de desenvolvimento, capaz de integrar as atividades exercidas no campo, produção das uvas e vinificação.

O Rio Grande do Sul produz em torno de 57% da produção nacional de uvas e responde por cerca de 90% dos vinhos, sucos e derivados fabricados. Esta atividade é muito importante na geração de emprego e renda do agronegócio no estado.

A principal região produtora no estado é a Serra Gaúcha, mas apresenta limitações como a falta de espaço físico para a implantação de novos vinhedos, visto que praticamente todas as áreas propícias à atividade agrícola já estão sendo utilizadas. Além disso, a tradição no cultivo de uvas e a produção de vinhos na Serra Gaúcha fizeram com que os valores das terras nessa região fossem os mais caros do Estado, inviabilizando, em muitos casos, a compra de novos lotes para a expansão da atividade. Outro problema refere-se à concentração de pragas e doenças nos vinhedos, principalmente devido a utilização de mudas sem o cuidado fitossanitário necessário para garantir vinhedos livres de patógenos e pragas. O excesso de chuvas e a elevada umidade relativa do ar, que ocorrem na região também diminuem a qualidade da uva.

A mesorregião Metade Sul vem se destacando no setor, com as microrregiões Campanha (Meridional, Ocidental e Central) e Serra do Sudeste.

Dentre as principais características positivas que se destacam nesta região, está número de horas de insolação, o volume total de precipitação, o índice helioplumiométrico de maturação e a umidade relativa do ar que afetam a qualidade das uvas e se refletem diretamente na qualidade do vinho. Além disso, há grande disponibilidade de áreas aptas para o cultivo da videira, com terras a preços acessíveis, e, também, o baixo potencial de infestação de pragas e doenças que afetam o desenvolvimento das vinhas, proporcionando uvas de qualidade e vinhedos com maior vida útil, além de ampla possibilidade de mecanização e utilização de modernas tecnologias.

A Campanha possui uma área de 1526,25 hectares de vinhedos com aproximadamente 86 propriedades (FERREIRA, 2014) e a Serra do Sudeste possui 631 hectares (MELLO E MACHADO, 2013). A produção é de 13,6 mil toneladas de uvas viníferas, com produção de 6,3 milhões de litros (Itepa, 2012). Já foram investidos na região cerca de R\$ 95 milhões na atividade, existindo cerca de 20 vinícolas.

Durante a década de 90, com o resultado da união de esforços de produtores rurais, políticos e pesquisadores, entidades públicas e privadas surgiu o Programa de Desenvolvimento da Metade Sul, tendo a atividade vitivinícola um papel fundamental. Em seguida foi fundado o Comitê de Fruticultura da Metade Sul, tendo como uma das metas desenvolver a produção de uvas finas na região, incentivando produtores e empresas locais a engajarem-se na atividade. Como resultados imediatos iniciaram-se

sucessivos investimentos de diversas empresas vitivinícolas sediadas na Serra Gaúcha em busca da produção de uvas de qualidade e escala competitiva de produção.

A vitivinicultura na Metade Sul do Rio Grande do Sul já é uma realidade. A produção de frutas gera em média um emprego direto e dois sazonais por hectare. O rápido crescimento da atividade vitivinícola indica a adaptação da cultura ao ambiente, e motiva os produtores envolvidos na nova atividade.

A existência do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia no Câmpus Pelotas – Visconde da Graça do Instituto Federal Sul-rio-grandense se justifica pela necessidade da formação de profissionais especializados para atender as demandas específicas geradas pela expansão de programas de fomento à fruticultura e agroindústria na região sul do estado, da implantação de Polos vitivinícolas na Metade Sul do RS vindo ao encontro dos anseios e potencialidades da região. Além de fomentar estes empreendimentos, a ação do IFSul na qualificação de profissionais alavancará a retomada do crescimento regional, estendendo ações de inclusão social e desenvolvimento regional aos municípios da região.

Na Metade Sul existe uma única oferta similar, que é o Bacharelado em Enologia, em Dom Pedrito, ofertado pela Unipampa. Cabe lembrar que os cursos superiores de tecnologia são mais procurados por aqueles que necessitam ingressar ou que já estão no mercado de trabalho, mas querem e precisam se qualificar para manter a sua empregabilidade ou contribuir para sua ascensão profissional. E, em mercados extremamente dinâmicos a formação de recursos humanos, em curto espaço de tempo, é primordial para o bom desempenho de empresas e para economia como um todo.

Considerando as metas do Plano Nacional de Educação que prevê a garantia de acesso à educação, torna-se importante um curso com essas características que, além de contemplar o perfil de acordo com os valores e missão da Instituição, proporciona à sociedade um profissional capacitado para atuar conforme necessidades do mundo do trabalho em consonância com um perfil humanístico.

O Plano Nacional de Educação (PNE) tem como compromisso a

eliminação de desigualdades que são históricas no País. Portanto, as metas são orientadas para enfrentar as barreiras para o acesso e a permanência; as desigualdades educacionais em cada território com foco nas especificidades de sua população; a formação para o trabalho, identificando as potencialidades das dinâmicas locais; e o exercício da cidadania. A elaboração de um plano de educação não pode prescindir de incorporar os princípios do respeito aos direitos humanos, à sustentabilidade socioambiental, à valorização da diversidade e da inclusão e à valorização dos profissionais que atuam na educação de milhares de pessoas todos os dias (PNE 2014-2024).

O PNE é composto de vinte metas, sendo que as metas 12¹ e 13² versam sobre a Educação Superior.

Neste sentido, justifica-se a importância do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia para a sociedade e comunidade no qual está inserido prevendo a formação de profissionais com competência na área e compromisso ético e social.

3.3 Objetivos

Capacitar tecnólogos em Viticultura e Enologia para atuarem na produção e manejo de videiras e todos os processos de transformação da uva em outros derivados, desempenhando as atribuições concedidas.

O Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia estrutura-se curricularmente a fim de:

- Capacitar enólogos para gerenciar atividades relacionadas com os inúmeros setores da atividade vitivinícola, referenciados nos princípios da sustentabilidade econômica, ambiental e social.
- Formar profissionais de Enologia com competências, habilidades, conhecimentos fundamentais para o gerenciamento da produção vitivinícola e para a atuação crítica e criativa na identificação e resolução de problemas.
- Sensibilizar o educando para continuar aprendendo e acompanhar as mudanças nas condições do trabalho, bem como prosseguir estudos em cursos de pós-graduação.
- Promover a educação de seres humanos éticos, competentes e aptos à ocupação de seus espaços no contexto social e ao desempenho de diferentes papéis, segundo princípios de valorização humana e ambiental.
- Despertar o espírito científico por meio de práticas de pesquisa e a responsabilidade social por meio de projetos de extensão e oficinas, ou outras modalidades educativas que envolvam a comunidade local.
- Preparar os educandos para a produção e a inovação científico-tecnológica, e suas respectivas aplicações no mundo do trabalho.

¹A Meta 12 (PNE, 2014-2024) prevê elevar a taxa bruta de matrícula na educação superior para 50% e a taxa líquida para 33% da população de dezoito a vinte e quatro anos, assegurada a qualidade da oferta e expansão para, pelo menos, 40% das novas matrículas, no segmento público, o que reitera a necessidade da criação de cursos que possam atender a esta demanda, principalmente em se tratando de formação de um perfil de profissional cada vez mais necessário à sociedade.

²a Meta 13 (PNE, 2014-2024) refere-se a elevar a qualidade da educação superior e ampliar a proporção de mestres e doutores do corpo docente em efetivo exercício.

4 PÚBLICO ALVO E REQUISITOS DE ACESSO

Para ingressar no Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia, os candidatos deverão ter concluído o ensino médio ou equivalente.

O processo seletivo para ingresso no Curso dar-se-á exclusivamente pelo Sistema de Seleção Unificada – SISU/MEC.

5 REGIME DE MATRÍCULA

Regime do Curso	Semestral
Regime de Matrícula	Disciplina
Regime de Ingresso	Anual
Turno de Oferta	Tarde e Noite
Número de vagas	35

6 DURAÇÃO

Duração do Curso	6 semestres
Prazo máximo de integralização	12 semestres
Carga horária em disciplinas obrigatórias	2340 h
Carga horária em disciplinas eletivas (<u>conforme opção</u> do Curso, correspondendo ao conjunto de disciplinas escolhidas pelo estudante dentre um rol de disciplinas ofertadas pelo Curso, integrando a CH total mínima estabelecida pelo Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia)	60 h
Estágio Profissional Supervisionado (<u>conforme opção</u> do Curso, com carga horária adicionada à CH total mínima estabelecida pelo Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia)	240 h
Atividades Complementares (<u>obrigatório</u> , integrando a CH total mínima estabelecida pelo Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, não excedendo 20% da CH total mínima do Curso)	240 h
Trabalho de Conclusão de Curso (<u>conforme opção</u> do Curso, com carga horária adicionada à CH total mínima estabelecida pelo Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia)	90 h
Carga horária total mínima do Curso (CH disciplinas obrigatórias + CH disciplinas eletivas + CH atividades complementares)	2700 h

Carga horária total do Curso (CH disciplinas obrigatórias + CH disciplinas eletivas + CH estágio profissional supervisionado + CH atividades complementares + CH trabalho de conclusão de curso)	2970 h
---	--------

7 TÍTULO

Após a integralização da carga horária total do Curso, incluindo atividades complementares, além do estágio profissional supervisionado e trabalho de conclusão de curso, quando houver, o estudante receberá o diploma de Tecnólogo em Viticultura e Enologia.

8 PERFIL PROFISSIONAL E CAMPO DE ATUAÇÃO

O Tecnólogo em Viticultura e Enologia atua em diversos setores da indústria de vinhos. Planeja, gerencia, implanta e avalia todas as etapas de produção, desde a escolha das cepas de uva, plantio, colheita, processamento, fermentação, envase, armazenagem e comercialização, até a degustação e algumas atividades de *sommelier*. A análise sensorial, o controle de qualidade, a supervisão dos processos de produção e conservação; as atividades de controle ambiental, a cultura do vinho, dos espumantes e conhaques são também atribuições desse profissional (CATÁLOGO NACIONAL DOS CURSOS SUPERIORES DE TECNOLOGIA, 2016).

8.1 Perfil profissional

O Tecnólogo em Viticultura e Enologia deverá ser um profissional com formação voltada à aplicação da tecnologia associada à capacidade de pesquisa e extensão, com atuação crítica e criativa na identificação e resolução de problemas, com sólidos conhecimentos humanísticos, científicos e tecnológicos, com uma postura ética e visão holística da agricultura, englobando os aspectos culturais, políticos, sociais, ambientais e econômicos. Devendo articular teoria e prática, mobilizando-as de maneira efetiva para atender funções de natureza estratégica e tecnológica.

Desta forma, o estudante terá o seguinte perfil, sendo capaz de:

- I – ter competência técnica para análise de características físicas, químicas, botânicas, organolépticas e sanitárias da uva;
- II – executar as diferentes etapas e 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.

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.

8.1.1 Competências profissionais

A proposta pedagógica do curso estrutura-se para que o estudante venha a consolidar, ao longo de sua formação as capacidades de:

- ☐ Identificar e planejar a execução das atividades a serem implementadas, avaliando o impacto ambiental, comparando os resultados e avaliando custo/benefício, interpretando a legislação e as normas pertinentes;
- ☐ Analisar a situação técnica, econômica e social da região. Sistematizar e avaliar dados estatísticos, analisar tendências de mercado, identificando as atividades peculiares da área a serem implementadas;
- ☐ Dominar as principais técnicas de laboratório para elaboração e controle de qualidade de uvas, vinhos e derivados;
- ☐ Planejar, orientar e acompanhar o processo de aquisição de insumos para a produção vitivinícola;
- ☐ Planejar, atuar, gerir e prospectar atividades em todos os níveis da produção vitivinícola;
- ☐ Atuar sobre todos os aspectos tecnológicos e agrônômicos envolvidos na produção vitivinícola;
- ☐ Planejar, avaliar e monitorar o processo de conservação e armazenamento da matéria-prima e dos produtos à base de uva, vinho e seus derivados.
- ☐ Dominar as operações de manejo e tratamento de efluentes da indústria vitivinícola;
- ☐ Planejar, orientar e monitorar o programa de higiene, limpeza e sanitização na indústria vinícola;
- ☐ Planejar, avaliar e monitorar a obtenção de produtos no processamento da uva, vinho e seus derivados;
- ☐ Elaborar projetos agroindustriais, aplicadas à produção vitivinícola;
- ☐ Estruturar, monitorar e analisar sistemas de custos de produção;
- ☐ Identificar e aplicar técnicas mercadológicas para distribuição e comercialização de produtos.

8.2 Campo de atuação

O egresso estará apto a atuar predominantemente em:

- ☐ Estabelecimentos vitícolas e/ou vinícolas;
- ☐ Laboratórios de análises físico-químicas e microbiológicas de vinhos e derivados;
- ☐ Laboratórios de fiscalização de vinhos e derivados;
- ☐ Estabelecimentos de comercialização de vinhos e derivados;

- ☐ Instituições de pesquisas científicas e tecnológicas, como colaborador;
- ☐ Estabelecimentos de ensino superior, como professor de disciplinas de sua área de formação;
- ☐ Departamento de controle de qualidade;
- ☐ Estabelecimentos de produção e comercialização de produtos enológicos;
- ☐ Consultoria Técnica a comércio em geral.

13 PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO

13.1 Pessoal docente e supervisão pedagógica

Nome	Disciplinas que leciona	Titulação/Universidade	Regime de trabalho
Antônio Cardoso Oliveira	Tópicos em análise financeira	Graduação em Administração de Empresas pela Faculdade Atlântico Sul Pós-Graduação em MBA Gestão de Pessoas pela Atlântico Sul / Anhanguera Educacional Nível Especialização Pós-Graduação em Educação pela Universidade Federal de Pelotas Nível Mestrado	DE
Arthur Piranema da Cruz	Ética, cidadania e responsabilidade social	Graduação em Filosofia pela Universidade Federal de Pelotas Pós-Graduação em Filosofia moral e política pela Universidade Federal de Pelotas Nível Especialização Pós-Graduação em Filosofia pela Universidade Federal de Pelotas Nível Mestrado	DE
Claudia Regina Minossi Rombaldi	Francês língua estrangeira instrumental	Graduação em Licenciatura Plena em Letras Português Francês pela Universidade Federal de Pelotas Pós-Graduação em Educação Área de Concentração Educação pela Universidade Federal de Pelotas Nível Mestrado Pós-Graduação em Educação Área de Concentração Educação pela Universidade Federal de Pelotas Nível Doutorado	DE
Clóvis Aiton Porto Gayer	Topografia aplicada	Graduação em Engenharia Agrícola pela Universidade Federal de Pelotas Pós-Graduação em Gestores Regionais de Recursos Hídricos Universidade Federal de Pelotas Nível Especialização	DE
Cristiane Brauer Zaicovski	Microbiologia I Tecnologia de produtos derivados da uva Insumos na indústria vinícola	Graduação em Bacharelado em Química de Alimentos pela Universidade Federal de Pelotas Pós-Graduação em Formação Pedagógica de Docentes pela Universidade Católica de Pelotas Nível Especialização	DE

		<p>Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia Agroindustrial pela Universidade Federal de Pelotas Nível Mestrado</p> <p>Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia Agroindustrial pela Universidade Federal de Pelotas Nível Doutorado</p>	
Cristiano Buss	Tópicos de física básica	<p>Graduação em Licenciatura Plena em Física pela Universidade Federal de Pelotas</p> <p>Pós-Graduação em Ensino de Ciências e Matemática pela Universidade Federal de Pelotas Nível Especialização</p> <p>Pós-Graduação em Educação pela Universidade Federal de Pelotas Nível Mestrado</p> <p>Pós-Graduação em Educação em Ciências pela Fundação Universidade do Rio Grande Nível Doutorado</p>	DE
Deisi Cerbaro	<p>Bioquímica aplicada</p> <p>Segurança alimentar</p> <p>Enologia I</p> <p>Enologia II</p> <p>Enologia III</p> <p>Enologia IV</p> <p>Propriedades funcionais em uvas e derivados</p> <p>Insumos na indústria vinícola</p>	<p>Graduação em Tecnologia em Viticultura e Enologia pela Universidade Federal de Pelotas</p> <p>Pós-Graduação em Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia Agroindustrial pela Universidade Federal de Pelotas Nível Mestrado</p>	DE
Diogo Souza Madeira	Língua brasileira de sinais	<p>Graduação em Comunicação Social– Habilitação em Jornalismo pela Universidade Católica de Pelotas</p> <p>Graduação em Letras/Libras pela Universidade Federal de Santa Catarina</p> <p>Pós-Graduação em Linguística e Ensino de Língua Portuguesa pela Fundação Universidade Federal do Rio Grande Nível Especialização</p> <p>Pós-graduação em Memória e Patrimônio pela Universidade Federal de Pelotas Nível Mestrado</p>	DE
Elisane Ortiz de Tunes Pinto	Supervisão pedagógica	<p>Graduação em Pedagogia pela Universidade Federal de Pelotas</p> <p>Pós-Graduação em Educação pela Universidade Federal de Pelotas Nível Especialização</p> <p>Pós-Graduação em Educação com ênfase em Tecnologias na Educação pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense Nível Mestrado</p>	40h
Elisane Schwartz	<p>Viticultura I</p> <p>Viticultura II</p> <p>Viticultura III</p> <p>Extensão rural</p>	<p>Graduação em Engenharia Agrônoma pela Universidade Federal de Pelotas</p> <p>Pós-Graduação em Agronomia pela Universidade Federal de Pelotas Nível Mestrado</p>	DE

		Pós-Graduação em Agronomia pela Universidade Federal de Pelotas Nível Doutorado	
Fernando Augusto Treptow Brod	Informática aplicada	Graduação em Tecnologia em Processamento de Dados pela Universidade Católica de Pelotas Pós-Graduação em Educação a Distância, com Habilitação em Tecnologias Educacionais pelo Instituto Federal do Paraná Nível Especialização Pós-Graduação em Planejamento e Administração em Informática pela Universidade Católica de Pelotas Nível Especialização Pós-Graduação em Educação em Ciências pela Universidade Federal do Rio Grande Nível Mestrado Pós-Graduação em Educação em Ciências pela Universidade Federal do Rio Grande Nível Doutorado	DE
Gisele Alves Nobre	Microbiologia II Análise sensorial I Análise sensorial II Análise sensorial III Análise físico-química enológica Insumos na indústria vinícola Tecnologia de produtos derivados da uva Propriedades funcionais em uvas e derivados	Graduação em Tecnologia em Viticultura e Enologia pelo Centro Federal de Educação Tecnológica de Bento Gonçalves Pós-Graduação em Vitivinicultura pela Universidade de Caxias do Sul Nível Especialização Pós-Graduação em Tecnologia de Frutas e Hortaliças pela Universidade Federal de Pelotas Nível Especialização	DE
Juarez Aloizo Lopes Júnior	Inglês instrumental	Graduação em Letras pela Universidade Católica de Pelotas Pós-Graduação em Tecnologias de educação à distância pela Universidade Cidade de São Paulo Nível Especialização Pós-Graduação em Letras pela Universidade Federal de Pelotas Nível Mestrado	DE
Leonardo Galli	Viticultura II Viticultura III Solos I Solos II	Graduação em Engenharia Agrônoma pela Universidade Federal de Pelotas Pós-Graduação em Formação pedagógica de docentes nível técnico pelo Cefet Pelotas Nível Especialização Pós-Graduação em Educação Ambiental pelo Cefet Pelotas Nível Especialização Pós-Graduação em Agronomia pela Universidade Federal de Pelotas Nível Mestrado Pós-Graduação em Agronomia pela Universidade Federal de Pelotas Nível Doutorado	DE

Luciana Rochedo Spencer dos Santos	Enoturismo Gestão e planejamento Enogastronomia aplicada Planejamento estratégico Serviço do vinho	Graduação em Tecnólogo em Hotelaria Pós-Graduação em Patrimônio Cultural pela Universidade Federal de Pelotas Nível Especialização Pós-Graduação em Desenvolvimento territorial e Sistemas agroindustriais pela Universidade Federal de Pelotas Nível Mestrado	DE
Lúcio de Araújo Neves	Tecnologias de manejo e cultivo vitícola Relação solo- água-planta Agrometeorologia	Graduação em Engenharia Agrícola pela Universidade Federal de Pelotas Pós-Graduação em Agronomia pela Universidade Federal de Pelotas Nível Mestrado	DE
Marcelo Freitas Gil	Metodologia e técnicas de pesquisa	Graduação em Direito pela Universidade Federal de Pelotas Graduação em Licenciatura em História pela Universidade Federal de Pelotas Pós-Graduação em Uso de Mídias em Educação pelo Centro Federal de Educação Tecnológica do RS, CEFET/RS Nível Especialização Pós-Graduação em Ciências Sociais pela Universidade Federal de Pelotas Nível Mestrado Pós-Graduação em Educação pela Universidade Federal de Pelotas Nível Doutorado	DE
Maria de Fátima Magalhães Jorge	Perícia ambiental	Graduação em Bacharelado em Enfermagem e Obstetrícia pela Universidade Federal de Pelotas Graduação em Licenciatura em Enfermagem e Obstetrícia pela Universidade Federal de Pelotas Graduação em Bacharelado em Direito pela Universidade Católica de Pelotas Pós-Graduação em Desenvolvimento Social pela Universidade Católica de Pelotas Nível Especialização Pós-Graduação em Direito pela Universidade de Santa Cruz do Sul Nível Mestrado	DE
Michele Vollrath Bento	Direito e legislação vitivinícola	Graduação em Bacharelado em Direito pela Universidade Federal de Pelotas Pós-Graduação em Direito Processual pela Universidade Católica de Pelotas Nível Especialização Pós-Graduação em Direito pela Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul Nível Mestrado	DE
Pablo Machado Mendes	Sistema de gestão ambiental Gestão de águas e efluentes	Graduação em Tecnologia em Controle Ambiental pelo Centro Federal de Educação Tecnológica de Pelotas Pós-Graduação em Ciências-Biotecnologia pela Universidade Federal de Pelotas Nível Mestrado	DE
Raquel Brum Abib	Estatística aplicada	Graduação em Ciências Hab. Em Matemática pela Universidade Católica de Pelotas	DE

		<p>Pós-graduação em Metodologia do ensino Superior pela Universidade Católica de Pelotas Nível Especialização</p> <p>Pós-graduação em Ciências e Tecnologias da Educação pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense Nível Mestrado</p>	
Roberta da Silva e Silva	Química geral Química orgânica	<p>Graduação em Bacharelado em Química pela Universidade Federal de Pelotas</p> <p>Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia Agroindustrial pela Universidade Federal de Pelotas Nível Mestrado</p> <p>Pós-Graduação em Biologia Molecular e Celular Aplicada à Saúde pela Universidade Luterana do Brasil-ULBRA – Canoas/RS Nível Doutorado</p>	DE
Rosana Patzlaff de Souza Neumann	Matemática Aplicada	<p>Graduação em Engenharia Civil pela Universidade Católica de Pelotas</p> <p>Graduação em Matemática pela Universidade Católica de Pelotas</p> <p>Graduação em Formação Pedagógica para Educação Profissional pela Universidade Católica de Pelotas</p> <p>Pós-Graduação em Matemática Aplicada pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul Nível Mestrado</p>	DE
Sisney Darcy Vaz da Silva Junior	Português instrumental Produção textual	<p>Graduação em Licenciatura em Letras/Espanhol pela Universidade Federal do Rio Grande</p> <p>Pós-Graduação em Lingüística e Ensino de Língua Portuguesa pela Universidade Federal do Rio Grande Nível Especialização</p> <p>Pós-Graduação em Tecnologias de Informação e Comunicação na Educação pela Universidade Federal do Rio Grande Nível Especialização</p> <p>Pós-Graduação em Letras pela Universidade Federal do Rio Grande Nível Mestrado</p>	DE
Thilara Lopes Schwanke Xavier	Economia aplicada	<p>Graduação em Bacharelado em Administração pela Universidade Federal de Pelotas</p> <p>Graduação em Bacharelado em Turismo pela Universidade Federal de Pelotas</p> <p>Pós-Graduação em Gestão Integrada do Capital Intelectual pela Faculdade de Tecnologia Senac Pelotas/RS Nível Especialização</p> <p>Pós-Graduação em Sociologia pela Universidade Federal de Pelotas Nível Mestrado</p>	DE
Vanessa Ribeiro Pestana Bauer	Análise instrumental em alimentos	<p>Graduação em Bacharelado em Química de Alimentos pela Universidade Federal de Pelotas</p> <p>Pós-Graduação em Ciências dos Alimentos por Tutoria à Distância pela Universidade Federal de Pelotas Nível Especialização</p>	DE

		<p>Pós-Graduação em Formação Pedagógica de Docentes pela Universidade Católica de Pelotas Nível Especialização</p> <p>Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia Agroindustrial Universidade Federal de Pelotas Nível Mestrado</p> <p>Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia Agroindustrial pela Universidade Federal de Pelotas Nível Mestrado e Doutorado</p>	
Viviane Mulech Ritter	<p>Desenho Técnico Aplicado</p> <p>Desenho Técnico Computadorizado</p>	<p>Graduação em Arquitetura e Urbanismo pela Universidade Federal de Pelotas</p> <p>Pós-Graduação em Didática e Metodologia do Ensino Superior pela Faculdade Anhanguera Educacional Nível Especialização</p> <p>Pós-Graduação em Arquitetura e Urbanismo pela Universidade Federal de Pelotas Nível Mestrado</p>	DE

13.2 Pessoal técnico-administrativo

Nome	Cargo/função	Titulação/Universidade	Regime de trabalho
Alice Bierhals Bausch	Técnico em Laboratório área de Alimentos e Laticínios	Graduação em Bacharelado em Química de Alimentos pela Universidade Federal de Pelotas	30h
Helen Rodrigues Oliveira	Técnico em Laboratório área de Alimentos e Laticínios	<p>Graduação em Bacharelado em Química Ambiental pela Universidade Católica de Pelotas</p> <p>Graduação em Licenciatura Plena em Química pela Universidade Católica de Pelotas</p> <p>Pós-Graduação em Química pela Universidade Federal de Pelotas Nível Mestrado</p>	30h
José Firmino Machado dos Santos	Técnico em Alimentos	Graduação no Superior de Tecnologia em Agroindústria pela Universidade Federal de Pelotas	30h
Letícia Marques de Assis	Técnico em Laboratório área de Alimentos e Laticínios	<p>Graduação em Bacharelado em Química de Alimentos pela Universidade Federal de Pelotas</p> <p>Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia Agroindustrial pela Universidade Federal de Pelotas Nível Mestrado</p> <p>Engenharia e Ciências dos Alimentos pela Fundação Universidade Federal do Rio Grande Nível Doutorado</p>	30h
Lourdes Helena Dummer Venzke	Orientadora Educacional	Graduação em Pedagogia pela Universidade Federal de Pelotas	40h

		<p>Pós-graduação em Educação pela Universidade Federal de Pelotas Nível Mestrado</p> <p>Pós-graduação em Educação pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul Nível Doutorado</p>	
Marisa Ferreira Karow	Técnico em Laboratório área de Alimentos e Laticínios	<p>Graduação em Licenciatura Plena em História pela Universidade Federal de Pelotas</p> <p>Graduação no Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria pelo IFSul-Pelotas-Campus CAVG</p> <p>Pós-Graduação em Tecnologia de Frutas e Hortaliças pela Universidade Federal de Pelotas Nível Especialização</p>	30h
Mirian Tavares da Silva	Técnico em Laboratório área de Alimentos e Laticínios	<p>Graduação em Química de Alimentos pela Universidade Federal de Pelotas</p> <p>Pós-Graduação em Docência no Ensino Superior pela Universidade Cidade de São Paulo – UNICID Nível Especialização</p>	30h
Vanessa Fernandes Gastal	Técnica em Assuntos Educacionais	<p>Graduação em Medicina Veterinária pela Universidade Federal de Pelotas</p> <p>Programa Especial de Formação Pedagógica de Docente pelo IFSul</p> <p>Pós-Graduação em Medicina Veterinária pela Universidade Federal de Pelotas Nível Mestrado</p>	40h

14 INFRAESTRUTURA

14.1 Instalações e Equipamentos oferecidos aos Professores e Estudantes

Identificação	Área (m²)
Laboratório de Informática	63
Salas de Aula (4 salas com 48 m ² cada, 2 salas com 34 m ² cada, 1 sala com 70 m ² , 1 sala com 63 m ²)	394
Biblioteca Central	200
Cantina	30
Miniauditório	96
Refeitório	405
Sala de Coordenadores do Ensino Superior	21
Secretaria dos Cursos Superiores	32

Laboratório de informática

Sala climatizada contendo, no mínimo, 10 microcomputadores ligados à Internet; sala de recepção, gestão do laboratório e programas específicos.

O Laboratório de informática (Mídias) possui 9x7 metros, contendo climatização, 20 notebooks i3, 1 computador "All in one" como computador do professor, lousa digital, projetor, impressora laser HP, lousa convencional, mesa de uso geral, caixa de som, transformador, no-break. A sala de gestão do laboratório possui: 2 computadores e no-break, armário com mouses, cabos de adaptação, adaptadores de tomada e fones de ouvido.

Salas de aula

Salas equipadas com quadro branco, projetor data-show e ar condicionado.

Biblioteca central

A Biblioteca possui o acervo físico tombado e informatizado, o virtual possui contrato que garante o acesso ininterrupto pelos usuários e ambos estão registrados em nome da IES. A Biblioteca possui o acervo da bibliografia básica e complementar que é adequado em relação às unidades curriculares e aos conteúdos descritos no PPC e está atualizado, considerando a natureza das Unidades Curriculares - UC. Da mesma forma, está referendado por relatório de adequação, assinado pelo Núcleo Docente Estruturante - NDE, comprovando a compatibilidade, em cada bibliografia básica da UC, entre o número de vagas autorizadas (do próprio curso e de outros que utilizem os títulos) e a quantidade de exemplares por título (ou assinatura de acesso) disponível no acervo. Nos casos dos títulos virtuais, há garantia de acesso físico na IES, com instalações e recursos tecnológicos que atendem à demanda e à oferta ininterrupta via internet, bem como de ferramentas de acessibilidade e de soluções de apoio à leitura, estudo e aprendizagem. O acervo possui exemplares, ou assinaturas de acesso virtual, de periódicos especializados que suplementam e complementam o conteúdo administrado nas UC.

Mini Auditório

Uma sala multimeios, com capacidade para 100 pessoas, climatizada e equipada com recursos audiovisuais modernos de comunicação (datashow, webcam, internet) destinada a palestras, minicursos, seminários, avaliações de estágios, projetos e outros.

Sala de coordenadores do ensino superior

Sala com telefone, impressora, estações de trabalho com microcomputador e Internet.

Secretaria dos cursos superiores

Recepção (1 escrivaninha, 2 armários, 3 arquivos e um microcomputador para cada coordenador, telefone, fax e Internet); área da coordenação e atendimento aos alunos (1 escrivaninha e um microcomputador, impressora, telefone e Internet).

Sala de professores

Sala de professores, composta por ilhas de trabalho individuais, armários, ar condicionado, telefone, impressora e internet.

14.2 Infraestrutura de Acessibilidade

O Câmpus Visconde da Graça atualmente passa por remodelação e ampliação de sua infraestrutura física. Instituição fundada na década de 20, o Câmpus Pelotas – Visconde da Graça, antigo Conjunto Agrotécnico Visconde da Graça, possui prédios históricos que não deixaram de atender aos requisitos de acessibilidade.

A fim de proporcionar à maior quantidade possível de pessoas, independentemente de idade, estatura ou limitação de mobilidade ou percepção, a utilização de maneira autônoma e segura do ambiente, edificações, mobiliário, equipamentos urbanos e elementos é que o Departamento de Obras do Câmpus Pelotas - Visconde da Graça do IFSul executa seus projetos de remodelação, ampliação e criação de espaços físicos de acordo com a Norma NBR 9050.

Esta Norma estabelece critérios e parâmetros técnicos a serem observados quando do projeto, construção, instalação e adaptação de edificações, mobiliário, espaços e equipamentos urbanos às condições de acessibilidade.

14.3 Infra-estrutura de laboratórios específicos à área do Curso

Local	Qt.	Área (m²)
Indústria de frutas e hortaliças		
Área de processamento sujo – Indústria	1	115
Área de processamento limpo – Indústria	1	346
Recepção – Indústria	1	75
Depósitos – Indústria	1	483
Refeitórios, Vestiários, Banheiros – Indústria	3	224

Sala da Caldeira	1	103
Depósito para Produtos Químicos	1	14
Gerador	1	67
Câmara Fria de Congelamento	1	47 (m ³)
Câmara Fria de Resfriamento	1	46 (m ³)
Sala de Balanças	1	10
Laboratório de Análise Sensorial	1	48
Laboratório de Análise Físico-Química e Biotecnologia	1	40
Laboratório de Análise Instrumental	1	46
Laboratório de Microbiologia	1	40
Laboratório de Química	1	50
Laboratório de Solos	1	64
Laboratório de Produção de Vinhos e Derivados	1	40
Vinhedo Didático-experimental	1	2915

Depósitos – Indústria

Depósitos para armazenamento de insumos da produção vinícola do curso, tais como caixas de papelão, garrafas, garrafões, frascos de vidro, entre outros.

Refeitórios, Vestiários, Banheiros – Indústria

Refeitório com pia e geladeira para lanches rápidos, vestiários masculinos e femininos, com sanitários, chuveiros e armários para os estudantes armazenarem seus pertences pessoais durante as atividades práticas.

Sala de Balanças

Contém balanças analíticas e semi-analíticas, determinador de umidade e vidrarias.

Laboratório de Análise Sensorial

Sete cabines com pias sendo uma especial para Portador de necessidade especial (PNE), balcões para preparo de amostra, materiais para apresentação de amostras aos julgadores, estufa de secagem e esterilização, microondas, refrigerador, freezer, fogão a gás e condicionador de ar.

Laboratório de Análise Físico-Química e Biotecnologia

Chapa aquecedora com agitação, Evaporador rotativo, bombas de vácuo, destilador de água tipo Pilsen, determinado de fibras, pHmetro de mesa, forno mufla, bloco digestor, bateria para extração tipo Sebelin, estufa de esterilização e secagem, espectrofotômetro vis, mantas de aquecimento, bicos de Bunsen, viscosímetro, capela de exaustão de gases, agitador magnético com aquecimento, banho-maria, destiladores de nitrogênio, refratômetro de bancada, centrífuga com adaptadores, vidrarias em geral, tais como, erlenmeyer, béquer, proveta, bureta, pipeta graduada, pipeta volumétrica, bastão de vidro, balão volumétrico de diferentes capacidades, conjuntos de destilação e condicionador de ar.

Laboratório de Análise Instrumental

Cromatógrafo gasoso, Destilador enológico Gibertini (Super DEE), Titulador enológico Quick, Balança hidrostática Gibertini, Liofilizador de bancada, Colorímetro, espectrofotômetro UV VIS, pHmetro de mesa digital, penetrômetro manual, destilador de água tipo Pilsen, estufa para secagem de materiais, capela de exaustão de gases, centrífuga, banho-maria, geladeira, freezer, balança analítica digital, agitador magnético, Banho ultrassônico, Ultra Turrax, Turbidímetro, computador para processamento de dados, vidrarias em geral, tais como, erlenmeyer, béquer, proveta, bureta, pipeta graduada, pipeta volumétrica, bastão de vidro, balão volumétrico de diferentes capacidades e condicionador de ar.

Laboratório de Microbiologia

Conjunto de filtração a vácuo, estufa de secagem e esterilização, estufas bacteriológicas, autoclave, refrigerador, phmetro portátil, estufa para crescimento microbiológico EL 1.6, homogeneizador tipo Stomacher, conjunto lavador de pipetas, microscópios (binocular), bicos de Bunsen, vidrarias em geral, tais como, placas de petri, pipetas graduadas, pipetas volumétricas, erlenmeyer, balão volumétrico de diferentes capacidades, béquer.

Laboratório de Química

Laboratório com capacidade para 25 alunos, equipado com: quadro e projetor, 2 bancadas equipadas com rede elétrica e água, destilador de água, capela, estufa de secagem, 2 pHmetros de mesa, pHmetro de bolso, balança de precisão, balança semi analítica; balança analítica, centrífuga, câmara escura UV, espectrofotômetro VIS, manta de aquecimento, agitador magnético, refratômetro; banho Maria, Jartest, bomba de vácuo condicionador de ar e vidrarias e materiais de laboratório (beckers, erlenmeyers, buretas, provetas, tubos de ensaio, balões volumétricos, etc.).

Laboratório de Solos

Laboratório de apoio às disciplinas relacionadas à Viticultura munido dos seguintes equipamentos: capela de exaustão de gases, balança analítica, estufa de secagem, mufla, dessecador de vidro, pHmetro, lavadora ultra-sônica digital.

Laboratório de Produção de Vinhos e Derivados

As atividades teórico-práticas durante a safra de uva são desenvolvidas no Laboratório de Produção de Vinhos e Derivados, inserido na área da indústria do Câmpus, tendo em vista que o projeto da planta baixa da cantina modelo (área de processamento de uvas) encontra-se em execução. A área de vinificação dispõe dos seguintes equipamentos:

- ☐ Balança analítica de precisão;
- ☐ Balança 30kg;
- ☐ Refratômetro de bolso;
- ☐ Mesa seletora em aço inox;
- ☐ Tanques para fermentação em polipropileno:
Volume: 50L (10 unid.); 30L (10 unid.); 20L (10 unid.); 10L (10 unid.);
- ☐ Tanques fermentadores, em aço inox:
Volume: 50L (1 unid.); 100L (1 unid.); 200L (1 unid.); 300L (1 unid.);
500L (1 unid.);
- ☐ Desengaçadora/esmagadora com capacidade 1,5 - 2,0 T/h;
- ☐ Prensa hidráulica com cilindro de madeira com capacidade de 200L;
- ☐ Bomba autoaspirante, capacidade de vazão 6.500L/h;
- ☐ Bomba centrífuga, capacidade de vazão média de 10.000L/h;
- ☐ Enxaguadora manual de 4 bicos;
- ☐ Arrolhadora manual;
- ☐ Retrator de cápsula manual;
- ☐ Enchedora pneumática, capacidade de 300 garrafas/h;
- ☐ Mastela com cesto coletor de sementes;
- ☐ Mastela simples (02 unid.);
- ☐ Usina de Suco, método de arraste por vapor.
- ☐ 2 Condicionadores de ar.

Em consonância com os objetivos do curso, a proposta de local (prédio) para execução das práticas enológicas previstas neste PPC terá a seguinte estrutura:

Cantina Modelo, de finalidade didática com comercialização da produção, para elaboração, estabilização, amadurecimento e engarrafamento de vinhos. Construção de 890,60 m² divididos entre recepção de uvas (30,60 m²), área de fermentação e armazenamento (354,05 m²), sala para armazenamento de material e produtos de limpeza (24,30 m²), engarrafamento (38,60 m²), estoque de produtos acabados (10,58 m²), estoque de insumos enológicos (24,30 m²), estoque de embalagens (25,10 m²), amadurecimento de vinhos em barrica e em garrafa (53,20 m²), câmara fria para elaboração de espumantes e armazenamento de uvas (36,72 m² ao total), laboratório de análises físico-químicas de vinhos e derivados da uva e do vinho (45,10 m² e depósito anexo com 17,55 m²), sala de microvinificação (13,00 m²), auditório para análises sensoriais (102,95 m² e anexo para preparação de amostras com 9,80 m²), administração (354,05 m² com lavabo anexo de 2,64 m²), posto de vendas (35,50 m² com banheiro masculino e feminino/adaptado anexos com 4,92 m² e 6,56 m², respectivamente), Enoteca (22,20 m²), vestiário masculino e feminino adaptados (22,95 m² e 17,70 m²) e barreira sanitária (13,60 m²). Todo o projeto arquitetônico foi pensado de forma a atender plenamente as necessidades de acessibilidade, contemplando as determinações legais e oferecendo meios de promover a inclusão social. Da mesma forma, a preocupação com boas condições higiênico-sanitárias originou a ideia de entrada única para o ambiente de elaboração e manuseio dos vinhos, de forma a passar por vestiários e barreira sanitária antes de qualquer outra providência. Além disso, a otimização do fluxo de trabalho norteou a destinação de espaços para as diferentes necessidades, permitindo ambientes integrados por afinidade e reduzindo riscos de contaminação cruzada e inadequação de processos. Futuramente, serão construídas destilaria e vinagraria, com observância dos preceitos legais higiênico-sanitários para tais estabelecimentos e seções.

A Cantina Modelo está projetada para uma produção anual em torno de 5500 a 6500 L de vinho, sendo a variação devido à demanda de mercado e de atividades didáticas. Neste total, estão consideradas todas as variedades de uva e produtos que se pretende elaborar.

Merecem destaque, pelo seu valor didático, os seguintes ambientes:

- Laboratório de Enoquímica com destilador eletrônico Gibertini, HPLC, GCMS, bancadas com divisões para grupos de 4 alunos equipadas com vidrarias para práticas como titulações e determinações gerais.
- Sala de análises sensoriais, com mesa individual com lâmpada e cuspidor-pia, em forma de auditório, para degustações técnico-didáticas.
- Sala de microvinificação, com tanques e equipamentos de menor escala, para experimentos e testes.

- Enoteca (coleção de vinhos para composição de acervo histórico).

Vinhedo didático-experimental

Área com vinhedos didáticos instalados, viveiro de porta enxertos e espaço de produção de mudas por estaquia e enxertia. Neste ambiente, são realizadas todas as atividades agronômicas relativas à viticultura, como poda, condução, aplicação de defensivos agrícolas, controle de maturação e colheita.