



FL 1000

PROC 084 000193/2017

RUB.  MAT:216.238-5

GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL
Secretaria de Estado de Educação
Subsecretaria de Educação Básica
Coordenação de Políticas Educacionais para Juventude e Adultos

PLANO DE CURSO
TÉCNICO EM VITICULTURA E ENOLOGIA

BRASÍLIA - DF
2017

FL 1001

PROC 084 000193/2017

RUB MAT: 216.238-5

IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

EIXO TECNOLÓGICO	PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA
BASE LEGAL	Catálogo Nacional de Cursos Técnicos CNCT/MEC/2016 - Portaria MEC nº 870, de 16 de julho de 2008, com base no Parecer CNE/CEB nº 11/2008 e na Resolução CNE/CEB nº 3/2008; Guia FIC 4º edição – Portaria MEC nº 12/2016 Resolução CNE/CEB nº 1 de 2005; Decreto Federal nº 5.622 de 2005; Decreto Federal nº 5.154/2004; Resolução CNE/CEB nº 04/1999 e Lei Federal nº 9.394/1996.
HABILITAÇÃO PROFISSIONAL	Enólogo
QUALIFICAÇÃO INTERMEDIÁRIA I	Sommelier
QUALIFICAÇÃO INTERMEDIÁRIA II	Produtor de Vinhos e Derivados da Uva
QUALIFICAÇÃO INTERMEDIÁRIA III	Técnico em Viticultura e Enologia
FORMA DE OFERTA	Concomitante
CARGA HORÁRIA TOTAL	1200 HORAS

Documento revisado pela Equipe da Coordenação de Políticas Educacionais para Juventude e Adultos (COEJA), da Subsecretaria de Educação Básica (SUBEB), da Secretaria de Estado da Educação do Distrito Federal (SEEDF).

Setor Bancário Norte, Edifício Phenícia, Quadra 02, Bloco "C", 8º Andar - Brasília - DF - CEP: 70.040-020 Fone: (61) 3901-3255 - E-mail: diep.subeb@se.df.gov.br

FL

1002

PROC 084 0001997/2017

RUB MAT:216.238-5

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO.....	4
1. JUSTIFICATIVA.....	6
2. OBJETIVOS E METODOLOGIA ADOTADA.....	7
2.1.OBJETIVO GERAL.....	7
2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	7
2.3. METODOLOGIA ADOTADA.....	8
3. REQUISITOS PARA INGRESSO NO CURSO.....	10
3.1 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA.....	10
4. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO DE CURSO.....	11
5. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR.....	11
5.1.MATRIZ CURRICULAR:.....	13
5.2. EMENTAS:.....	14
6. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO.....	23
7. PROCESSO DE ACOMPANHAMENTO, CONTROLE E AVALIAÇÃO DO ENSINO, DA APRENDIZAGEM E DO CURSO.....	25
8. INFRAESTRUTURA ADEQUADA AO CURSO:.....	27
9. CRITÉRIOS DE CERTIFICAÇÃO DE ESTUDOS E DIPLOMAÇÃO.....	27
10. RELAÇÃO DE PROFESSORES E ESPECIALISTAS.....	28
11. RELAÇÃO DE PESSOAL TÉCNICO, ADMINISTRATIVO E DE APOIO.....	29
12. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE ESTUDOS, DE CONHECIMENTOS E DE EXPERIÊNCIAS ANTERIORES.....	29
13. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	32

APRESENTAÇÃO

Trata o presente documento do Plano de Curso Técnico em Viticultura e Enologia, a ser desenvolvido na forma articulada, concomitante ao ensino médio, dirigido aos estudantes da rede pública de ensino do Distrito Federal, como parte da estratégia do Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (Pronatec), denominada MédioTEC.

A proposta do Ministério da Educação (MEC), a qual a Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal (SEEDF) aderiu, prevê a oferta de cursos técnicos aos estudantes da rede pública de ensino no contraturno do ensino médio, possibilitando que os mesmos obtenham habilitação em curso técnico ao concluir o ensino médio. Como a proposta de desenvolvimento do curso será na forma articulada, concomitante ao ensino médio regular, o presente Plano de Curso apresenta apenas os componentes curriculares específicos para a formação do perfil profissional previsto, sendo que os componentes curriculares da Base Nacional Curricular Comum para formação geral estão garantidos no ensino médio regular.

Nesse sentido, o Curso Técnico em Viticultura e Enologia se apresenta como uma das possibilidades de formação, elencadas pelo MEC, considerando o atual cenário, no que diz respeito às demandas de técnicos no Distrito Federal, com o objetivo de formar profissionais com as competências necessárias para favorecer o desenvolvimento da indústria alimentícia, setor com grande potencial de crescimento na região.

Portanto, o presente Plano de Curso seguirá as orientações normativas nos âmbitos federais e distritais, a saber: Diretrizes Curriculares Nacionais da Educação Básica (BRASIL, 2013), Resolução CNE/CEB Nº 6, de 20 de setembro de 2012 (BRASIL, 2012), Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (BRASIL, 2008), a Resolução nº 1/2012-CEDF (alterada em seus dispositivos pela Resolução nº 1/2014-CEDF, publicada no DODF nº 43, de 26 de fevereiro de 2014, p.5), Ocupações CBO associadas; 325005-Enólogo.

Assim, o Plano de Curso aprovado pelo Conselho de Educação do Distrito Federal (CEDF), configura-se como um documento norteador do trabalho pedagógico para a formação profissional de técnicos, capazes de atuar com competência e ética, em diferentes contextos sociais, vinculados a sua área.

Para isso o documento apresenta a justificativa que fundamenta a oferta do curso em tela, estabelece seu objetivo central e os objetivos específicos transversais bem como a metodologia indicada para o alcance dos mesmos. Na sequência, o documento lista os principais requisitos para o ingresso de estudantes e o perfil esperado do profissional ao término do curso. Esses tópicos fundamentam o item referente à organização curricular, e

encaminham para o item que define os critérios de avaliação e o processo de acompanhamento, controle e avaliação do ensino, da aprendizagem e do curso. Por fim são descritas a infraestrutura e a relação de profissionais necessários para a execução do curso e os devidos critérios que definem o aproveitamento de estudos.

Assim, o curso será ministrado na modalidade presencial de forma concomitante ao Ensino Médio, com carga horária total de 1200 (mil e duzentas) horas divididas em três módulos, considerando a hora-aula de 60 minutos.

F2

1004

PRÓC 084 000193/2017

RUB  MAT: 218.238-5

1. JUSTIFICATIVA

O curso de Técnico em Viticultura e Enologia está de acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, no Eixo Tecnológico de Produção Alimentícia. As aprendizagens do curso estão direcionadas para desenvolver nos estudantes as habilidades voltadas à área de Produção Alimentícia. O curso abordará a formação e a prática necessárias para o futuro profissional. O profissional formado terá uma visão crítica na área de atuação.

O curso abordará a formação e a prática necessárias para o futuro profissional de Viticultura e Enologia. De acordo com o disposto nos artigos de Nº. 39 a No. 42 da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB), Lei Nº. 9.394 de 1996, “a educação profissional integrada às diferentes formas de educação, ao trabalho, à ciência e à tecnologia”, conduzindo “ao permanente desenvolvimento de aptidões para a vida produtiva”, propõem uma formação básica sólida mais ampla e polivalente.

Diante desse cenário, a Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal (SEEDF) oferece educação profissional e tecnológica, com o curso Técnico em Viticultura e Enologia, tendo em vista a necessidade de se formar profissionais com conhecimento técnico para assumir as demandas impostas pelas atuais tecnologias, viabilização a confecção de produtos alimentícios próprios de Viticultura e Enologia, por meio de educação gratuita, de qualidade e elaborada para atender aos desafios e às expectativas que o mercado regional apresenta.

Neste sentido, a SEEDF, por intermédio de suas unidades ofertantes de Educação Profissional busca ofertar cursos Técnicos de Nível Médio promovendo a formação profissional, com vistas a elevação da escolaridade e inserção no mundo do trabalho, além de estimular a aproximação, a cooperação e a troca de experiências entre os profissionais que pretendem atuar na área de produtor de vinhos e derivados da uva. Assim, esta SEEDF, propõe o curso Técnico de Nível Médio em Viticultura e Enologia do Eixo Tecnológico Produção Alimentícia, visando o melhor atendimento nestes serviços, contribuindo assim, para a excelência no atendimento nesta área, colocando em prática o objetivo em foco que é a formação profissional.

Quando da finalização da política pública do Programa MédioTEC ficará a cargo da Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal manter a oferta do respectivo curso concomitante ou subsequente, podendo inclusive serem estendidos para estudantes da Educação de Jovens e Adultos.

2. OBJETIVOS E METODOLOGIA ADOTADA

O curso de Técnico em Viticultura e Enologia visa possibilitar ao estudante as competências conceituais e habilidades de para que ele seja capaz de atuar como protagonista no processo produtivo no setor de Produção Alimentícia.

Dessa forma, a Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal, ao oferecer o Curso Técnico em Viticultura e Enologia, tem por objetivos:

2.1. OBJETIVO GERAL

Promover a formação de profissionais capazes de atuarem no setor vitivinícola para a produção da matéria-prima da vinha e seus derivados, favorecendo o desenvolvimento e execução de projetos de para a gestão comercial dos derivados da uva e do vinho como o objetivo de atender as demandas de mercado do setor a que se destinam.

2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Qualificar profissionais, oferecendo a base de conhecimentos instrumentais, científicos e tecnológicos, visando o a desenvolvimento de competências específicas para atuar na área de vitivinicultura;

Capacitar profissionais objetivando o conhecimento para elaboração de projetos para atuarem no gerenciamento industrial e comercial de pessoas, produtos e insumos, e a sua inserção nesta área de atividades;

Qualificar profissionais na identificação dos elementos adequados à vitivinicultura.

Permitir o reconhecimento de tecnologias adequadas à vitivinicultura regional, visando o desenvolvimento da região centro-oeste, em específico o Distrito Federal.

Fortalecer atividades de extensão que possibilitem integração entre os agentes do curso Técnico em Viticultura e Enologia e a comunidade, pelo intercâmbio dos saberes populares e acadêmicos a partir de oficinas;

Favorecer o desenvolvimento dos potenciais de sensibilidade e expressividade artísticas no que concerne aos conceitos vitivinicultura, por meio de ação teórico-prática e prático-teórica;

Proporcionar a formação de profissionais capazes de lidar com teorias, conceitos e métodos próprios da área de produção alimentícia, especificamente, vitivinicultura;

Contribuir para a produção em diferentes espaços profissionais que atuem de maneira ética e segundo princípios de responsabilidade socioambiental.

Fortalecer atividades de extensão que possibilitem integração entre os agentes do curso Técnico Viticultura e Enologia e a comunidade, pelo intercâmbio dos saberes populares e acadêmicos a partir de oficinas;

Corroborar no desenvolvimento da cidadania, enfatizando a adequada postura profissional, o conhecimento dos deveres, dos direitos e da responsabilidade social e ambiental.

Promover condições de aprendizagem profissional, artística emancipada, mobilizada e transformadora, favorecendo ao educando condições de inserção socioprofissional;

Oportunizar condições para a construção de competências, habilidades e atitudes profissionais na perspectiva do mundo da produção e do trabalho, bem como a construção de referenciais e valores que aliem a formação nas dimensões técnica e cidadã;

Possibilitar a avaliação, reconhecimento e certificação de conhecimentos adquiridos na educação profissional, inclusive no trabalho, para fins de prosseguimento ou conclusão de estudos;

Incentivar o desenvolvimento do potencial criativo e inovador dos educandos, privilegiando sua capacidade de problematizar acerca dos diferentes momentos e demandas do mundo do trabalho.

2.3. METODOLOGIA ADOTADA

O curso Técnico em Viticultura e Enologia será ministrado na modalidade presencial de forma articulada, concomitante ao Ensino Médio e terá a carga horária total de 1200 (mil e duzentas) horas divididas em três módulos, considerando que a hora-aula será de 60 minutos.

O processo metodológico do referido curso privilegia a prática pedagógica contextualizada, colocando o estudante frente a situações problemáticas que possibilitem o exercício contínuo da mobilização e a articulação dos saberes necessários para a ação e a solução de questões inerentes à natureza do trabalho neste segmento, conforme o Parecer CNE/CEB nº 7/2010.

A incorporação de tecnologias e práticas pedagógicas inovadoras previstas, como o trabalho por projeto, atende aos processos de produção da área, às constantes transformações que lhe são impostas e às mudanças socioculturais relativas ao mundo do trabalho. Ela propicia aos estudantes a vivência de situações desafiadoras que levam a um maior envolvimento, instigando-os a decidir, opinar, debater e construir com autonomia o seu desenvolvimento profissional. Por fim, ela permite a oportunidade de trabalho em equipe, assim como o exercício da ética, da responsabilidade social e da atitude empreendedora.



As situações de aprendizagem previstas têm como eixo condutor um Projeto que será construído no decorrer do curso, considerando as especificidades de cada componente curricular. O trabalho por projeto favorece o desenvolvimento das competências previstas em cada módulo, na medida em que considera contextos similares àqueles encontrados nas condições reais de trabalho e estimula a participação ativa dos estudantes na busca de soluções para os desafios que dele emergem.

O desenvolvimento pedagógico do curso foi estruturado em três módulos indissociáveis prevendo a presença dos dois eixos temáticos em cada um, possibilitando o aproveitamento contínuo e articulado dos estudos. A metodologia que permeia as unidades curriculares do curso é pautada na premissa da interdisciplinaridade, o que fica evidenciado nas relações que são estabelecidas entre as diversas unidades curriculares. Por exemplo, por meio das atividades desenvolvidas em laboratório, os estudantes demonstrarão e aplicarão suas habilidades, ou seja, vivenciarão situações do cotidiano, agregando o conhecimento das unidades curriculares envolvidas. De uma forma genérica, a metodologia adotada pelos docentes inclui atividades como:

a) Ensino teórico: Aulas expositivas dialogadas, nas quais as bases tecnológicas podem ser abordadas em nível básico, avançado ou aprofundado, consoante à natureza do tema ou localização curricular. Elas poderão utilizar equipamento de apoio audiovisual e poderão ocorrer a partir da discussão em grupo e trabalhos complementares.

b) Ensino prático: desenvolvimento de atividades que aproximem o aluno da realidade agrícola, industrial e comercial do Distrito Federal e Região, do entendimento da produção de biocombustíveis advindos de fontes variadas, propiciando oportunidades para que os estudantes apliquem métodos e técnicas conhecidas e construídas durante o curso e desenvolvam capacidade crítico-reflexiva sobre a realidade em que estão inseridos.

Segundo as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais da Educação Básica (BRASIL, 2013), é importante que a interdisciplinaridade rompa a fragmentação do conhecimento presente nas metodologias tradicionais. A integração do conhecimento teórico com a prática profissional ocorre em diferentes situações de vivências, aprendizagens e trabalhos. Destarte, os componentes curriculares são compostos de forma integrada e voltados para ir além da justaposição de componentes curriculares, abrindo possibilidade de criar relações entre eles e permitir a prática profissional integralizada.

3. REQUISITOS PARA INGRESSO NO CURSO

O curso de Técnico em Viticultura e Enologia está acessível aos estudantes regularmente matriculados no ensino médio da rede pública de ensino do DF, e estejam cursando a segunda série do Ensino Médio, com interesse em desempenhar atividades relacionadas ao setor e que atendam às exigências definidas no processo seletivo específico para cursos ofertados pelo Programa MédioTEC.

Em consonância com o Art. 253 do Regimento Escolar da Rede Pública de Ensino do Distrito Federal (DISTRITO FEDERAL, 2015), o ingresso e a matrícula dos estudantes neste curso serão efetivados por meio de processo seletivo próprio para os cursos ofertados pelo Programa MédioTEC, seguindo as orientações pactuadas entre o MEC e a SEEDF, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal e, ou no site da Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal, de acordo com critérios definidos pela SEEDF.

As matrículas serão efetuadas conforme cronograma a ser definido no processo seletivo do curso, atendidos os requisitos de acesso e à Legislação vigente.

3.1 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA

Seguindo o disposto no Art. 254 do Regimento Escolar da Rede Pública de Ensino do Distrito Federal (DISTRITO FEDERAL, 2015), no ato da matrícula são apresentados à unidade escolar, original e cópia dos seguintes documentos:

- I. Em todas as situações:
 - a) Documento de identificação – Certidão de Nascimento se for menor de idade, ou documento oficial com foto;
 - b) 2 (duas) fotografias 3x4;
 - c) Registro Geral e CPF do Estudante e do responsável legal pela matrícula cópia legível;
 - d) Comprovante de Tipagem Sanguínea e Fator RH .
- II. Conforme o caso:
 - a) cartão de vacina atualizado;
 - b) histórico escolar do Ensino Fundamental (original);
 - c) declaração de escolaridade para matrícula na Educação Profissional Técnica de Nível Médio;
 - d) certificado de conclusão do Ensino Fundamental ou do Ensino Médio;
 - e) comprovante de quitação com o serviço militar, para os estudantes do sexo masculino e maiores de 18 anos;

- f) título de eleitor (fotocópia legível, para maiores de 18 anos);
- g) comprovante de residência e/ou trabalho (fotocópia legível);
- h) Número de Inscrição Social (NIS), quando for o caso.

4. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO DE CURSO

De acordo com o disposto no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (BRASIL, 2016), o Técnico em Viticultura e Enologia atua em Indústrias de vinhos e espumantes. Empresas do setor vitivinícola. Laboratórios de controle de qualidade de produtos vitivinícolas. Instituições de ensino e/ou pesquisa. Consultorias. Profissional autônomo. Empreendimento próprio.

O Sommelier realiza tarefas de Aconselha clientes na escolha do vinho e na sua harmonização com os alimentos: Realiza aquisição e divulgação de vinhos e bebidas. Efetua o armazenamento e a reposição de vinhos e bebidas elabora carta de vinhos. Organiza e controla adegas.

O Produtor de Vinhos realiza a elaboração de vinhos e derivados de uva. Aplica técnicas de conservação de matérias-primas, de produtos em elaboração e de produtos prontos.

5. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

O Curso Técnico em Viticultura e Enologia tem a modalidade da oferta de forma presencial, com a organização estruturada em três módulos com carga horária total mínima de 1200 horas, conforme Resolução CNE/CEB nº 04/1999 e em acordo com o que preconiza o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (BRASIL, 2016).

Dessa forma, em atendimento ao princípio da flexibilidade na estruturação dos componentes curriculares, o curso está organizado no formato de dois Módulos, com carga horária de 400 horas por módulo, contextualizados a partir do conjunto de competências e habilidades que permitam duas saídas com qualificação intermediária e a saída final com a habilitação pretendida.

Foram utilizados os seguintes critérios na organização dos módulos:

- ✓ Identificação de perfis de conclusão de cada módulo e da habilitação;
- ✓ Identificação das competências correspondentes, tendo como parâmetro os Referenciais Curriculares da área profissional;
- ✓ Organização dos processos de ensino e aprendizagem;
- ✓ Uma estimativa de carga-horária.

Para tanto, o desenho de itinerário apresentado permite percursos formativos, organizados interdependente, estabelecendo pré-requisitos sempre que necessário, e que

possibilitem uma progressão paralela à formação desejada. Assim, o elenco de componentes curriculares contempla a diversidade dos aspectos relacionados à prática profissional, considerando as especificidades locais, as formas de inserção e organização do trabalho. O primeiro módulo terá por objetivo a construção de um conjunto de competências que estará servindo para dar suporte ao desenvolvimento de competências mais complexas, previstas para o segundo módulo. O primeiro módulo ampliará e aprofundará as competências necessárias para atender à Qualificação Profissional de Sommelier.

Logo, a organização curricular atende a duas etapas, assim distribuídos:

Etapa I – carga horária 400 horas - formação inicial, com saída intermediária com qualificação em Sommelier, objetivando a contextualização, aproximação e dimensionamento do problema, bem como o perfil e o papel do profissional no âmbito da sua área de atuação.

Etapa II – carga horária 400 horas – formação intermediária II em produtor de vinhos e derivados da uva – objetivando a complementação das competências, habilidades e atitudes no âmbito da realidade do exercício profissional pretendido.

Etapa III – carga horária 400 horas – formação Técnica em Viticultura e Enologia – objetivando a complementação das competências, habilidades e atitudes no âmbito da realidade do exercício profissional pretendido.

O curso Técnico em Viticultura e Enologia inclui Práticas Pedagógicas Supervisionadas distribuídas nos Módulos I, II e III realizadas de forma concomitante ao desenvolvimento dos componentes curriculares e será supervisionada por professores habilitados. Sua carga horária está agregada às 1200 horas estabelecidas para o curso.

Assim a Matriz Curricular está estruturada de maneira que os componentes curriculares de cada Módulo possibilitam a devida qualificação e habilitação, definindo carga horária de cada componente, bem como definindo àqueles que devem ser considerados como pré-requisitos para outros componentes. A Matriz se desdobra em Ementário, que apresenta o conjunto de objetivos, compreendendo as competências e habilidades que se espera que o estudante alcance ao longo e ao final de cada componente, com o devido conjunto de conteúdos que explicitam a base tecnológica referente ao componente específico.

5.1.MATRIZ CURRICULAR:

Curso: Técnico de Nível Médio em Viticultura e Enologia					
Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia					
Forma de oferta: CONCOMITANTE					
Período	Código do componente	Componente Curricular	Pré-Requisito	Hora Aula*	
				T**	TP***
Módulo I	01	Introdução à Vitivinicultura	--	40h	
	02	Informática e Estatística	--	60h	
	03	Viticultura I	--	40h	20h
	04	Gestão de Empresas e Empreendedorismo	--	60h	
	05	Ecofisiologia Vegetal	--	60h	
	06	Microbiologia	--	60h	
	07	Química Aplicada	--	40h	20h
Subtotal				400	
Saída Intermediária		Sommelier			
Módulo II	08	Viticultura II	03	40h	20h
	09	Tecnologia dos Vinhos I	06	40h	20h
	10	Fertilidade do Solo e Fertilização	07	40h	20h
	11	Bioquímica	07	40h	20h
	12	Proteção Sanitária da Vinha		40h	20h
	13	Controle Analítico e Sensorial		40h	20h
	14	Indústrias Subsidiárias e Subprodutos		40h	
Subtotal				400	
Saída Intermediária		Produtor de Vinhos e Derivados da Uva			
Módulo III	15	Tecnologia dos Vinhos II	09	40h	20h
	16	Adegas, Instalações e Equipamentos		60h	
	17	Mecanização na viticultura	02	40h	20h
	18	Segurança e Higiene no Trabalho		60h	
	19	Logística e Suprimentos		60h	
	20	Práticas Pedagógicas Supervisionadas		30h	30h
	21	Trabalho de Conclusão de Curso		40h	
Subtotal				400	
TOTAL				1.200	
Saída		Técnico em Viticultura e Enologia - Enólogo			

*Hora Aula = 60 min **T = Teórica ***TP = Teórico-Prática

5.2. EMENTAS:

MÓDULO I

Componente Curricular		INTRODUÇÃO À VITIVINICULTURA	
Período letivo	Módulo I	Carga Horária	40 HORAS
Objetivos Reconhecer a origem e a importância da vitivinicultura no contexto histórico mundial; Descrever a importância da Vitivinicultura sob diferentes aspectos; Conhecer a constituição da videira e de seus frutos; Conhecer os produtos obtidos da matéria-prima uva e de seus derivados, os resíduos e impactos ambientais dessa atividade; Escolher locais adequados ao desenvolvimento da Vitivinicultura, segundo o clima, o solo e a uva; Analisar a importância social, econômica, cultural e racial da Vitivinicultura mundial; Compreender as exigências legais e ambientais do setor vitivinícola brasileiro.			
Bases Tecnológicas Desenvolvimento do histórico da uva e do vinho; Caracterização de conceitos da botânica da videira; Desenvolvimento de conceitos teóricos associados à prática da constituição da uva e seus derivados; Discussão sobre as condições ambientais de desenvolvimento da videira; Discussão de aspectos socioeconômicos, tradicionais, étnicos e ambientais da vitivinicultura mundial; Análise da legislação brasileira. Apresentação das etapas de processamento da uva e derivados.			
Referências Bibliográficas MANFROI, V.; GIOVANNINI, E. Viticultura e Enologia: elaboração de grandes vinhos nos terroirs brasileiros . 1ª ed. Bento Gonçalves: IFRS, 2009. REGINA, M. A. Viticultura e Enologia: atualizando conceitos . 1ª ed. Andradás: EPAMIG, 2002. SOUSA, J. S. I. Uvas para o Brasil . Piracicaba: Fealq, 1996.			

Componente Curricular		INFORMÁTICA E ESTATÍSTICA	
Período letivo	Módulo I	Carga Horária	60 HORAS
Objetivos Explorar as potencialidades do tratamento informático, dotando-o com conhecimentos e práticas em várias ferramentas informáticas; Integrar-se no contexto atual das tecnologias de informação, Internet, multimídia, intranets, extranets, e-learning, consulta a base de dados remotas, etc.; Utilização produtiva das ferramentas de análise e tratamento de dados de forma a garantir a sua autonomia na organização, extração e validação de conhecimento em investigação científica; Aplicar conceitos básicos de estatística a situações concretas com base em ferramentas de informática de referência; Formalizar e aplicar corretamente problemas que envolvam o resultado de experiências aleatórias; Proceder a uma amostragem correta; Descrever dados pelas suas estatísticas e distribuições; Aplicar métodos estatísticos com um dado nível de significância; Interpretar os resultados obtidos.			
Bases Tecnológicas Introdução à informática; Sistemas operativos; Internet; Aplicações informáticas; Aplicação para a análise e tratamento estatístico de dados; Estatística descritiva; Teoria da Probabilidade; Variáveis Aleatórias; Distribuições de Probabilidade.			
Referências Bibliográficas COELHO, PEDRO. Criação fácil de páginas web com Office 2000 e FrontPage 2000 . Publicação: FCA. Editora de Informática 2000, ISBN: 9727221874 MARQUES, P. C. Exercícios de Excel 2010 . FCA-Editora Informática, ISBN 978-972-722-678-8			

RUI GUIMARÃES; J. CABRAL - Estatística Mac Graw Hill – 1999 Louis D'Hainaut - **Conceitos e Métodos da Estatística**. Vol. I Ed. F. C. G.
SOUSA, M. J.; SOUSA, S. **Microsoft Office 2010 – Para Todos Nós**. FCA - Editora Informática, ISBN 978-972-722-681-8.

Componente Curricular**VITICULTURA I****Período letivo**

Módulo I

Carga Horária

60 HORAS

Objetivos

Conhecer a videira em termos de morfologia, fisiologia e a sua relação com o meio; Conhecer os fatores que influenciam o ciclo biológico da videira: solo, clima e técnicas culturais; Conhecer as aptidões culturais dos principais porta-enxertos e castas; Conhecer e realizar as técnicas de multiplicação da videira.

Bases Tecnológicas

Morfologia externa e funções dos principais órgãos da videira. Origem, evolução e sistemática das vitáceas; Porta-enxertos e castas; Fenologia e ciclo da videira; Ciclo vegetativo; Ciclo reprodutor; Meio vitícola. Multiplicação; Manutenção do solo.

Referências Bibliográficas

FALCADE, I. **A viticultura para vinhos finos e espumantes na região da serra gaúcha, Brasil topônimos e distribuição geográfica**. Bento Gonçalves: Centro Nacional de Pesquisa de Uva e Vinho, 1995.

GIOVANNINI, E.; MANFROI, V. **Viticultura e Enologia: elaboração de grandes vinhos nos terroirs brasileiros**. Bento Gonçalves: Ed IFRS, 2009.

LEÃO, P.C. de S.; SOARES, J.M. **A viticultura no semi-árido brasileiro**. Petrolina: Embrapa Semi-Árido, 2000. 366p.

Componente Curricular**GESTÃO DE EMPRESAS E EMPREENDEDORISMO****Período letivo**

Módulo I

Carga Horária

60 HORAS

Objetivos

Avaliar a importância da gestão de empresas e o seu enquadramento na envolvente contextual; Aplicar a análise SWOT e formular estratégias empresariais; Conhecer e aplicar os instrumentos práticos do Marketing; Analisar a situação económico-financeira da empresa; Conhecer os determinantes da criação de empresas de sucesso.

Bases Tecnológicas

Gestão de Empresas - As funções de gestão: Gestão estratégica; Gestão comercial ou Marketing; Gestão de recursos humanos e Gestão Financeira; Empreendedorismo e Criação de Empresas: Conceito e importância do empreendedorismo; Empreendedorismo no Brasil e empreendedorismo jovem; Processo empreendedor; Modelo e plano de negócios; Criação da empresa - forma jurídica, constituição, apoios e obrigações fiscais; Análise da viabilidade económica e financeira de projetos de investimento.

Referências Bibliográficas

SOUSA, A. (1999). **Introdução à Gestão: Uma Abordagem Sistémica**. Ed. Verbo. Lisboa – S. Paulo.

STONER, J. and FREEMAN, R. (1992). **Administração**. Prentice-Hall do Brasil. 5ª Ed.

TEIXEIRA, S. (2013). **Gestão das Organizações**. Escolar Editora. 3ª Ed.

Componente Curricular**ECOFISIOLOGIA VEGETAL****Período letivo**

Módulo I

Carga Horária

60 HORAS

Objetivos

Conhecer os processos bioquímicos e biofísicos das plantas; Conhecer as relações hídricas, nutricionais e energéticas e desenvolvimento e crescimento das plantas.

Bases Tecnológicas

Relações hídricas nos tecidos vegetais; Transpiração; Relações de nutrição; Fotossíntese; Fotorrespiração; Crescimento e desenvolvimento das plantas; Ecofisiologia Vegetal

Referências Bibliográficas

KERBAUY, G.B. **Fisiologia Vegetal**. 2. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.

LARCHER, W. **Ecofisiologia Vegetal**. 2ª ed. São Carlos: RiMa, 2000.

TAIZ, L.; ZEIGER, E. **Fisiologia Vegetal**. 4ª ed. São Paulo: Artmed, 2009.

Componente Curricular**MICROBIOLOGIA**

Período letivo

Módulo I

Carga Horária

60 HORAS

Objetivos

Conhecer a biologia e diversidade dos microrganismos, o efeito de fatores ambientais no crescimento microbiano, a importância dos microrganismos no ecossistema; Dominar técnicas microbiológicas básicas

Bases Tecnológicas

Introdução à microbiologia como ciência; Fundamentos da diferenciação e taxonomia nos domínios Eucarya, Bactéria e Archaea; A ubiquidade e diversidade dos microrganismos; Morfologia e estrutura das bactérias, fungos, vírus e protozoários; Nutrição, crescimento e morte dos microrganismos; Fatores ambientais condicionantes da atividade microbiana (pH, temperatura, oxigênio, atividade da água e concentração de soluto); Agentes antimicrobianos e seus efeitos no crescimento. Metabolismo microbiano

Referências Bibliográficas

NEDER, R. N. **Microbiologia: manual de laboratório**. São Paulo: Nobel, 1992, 138 p.

PELCZAR, M.; REID, R.; CHAN, E.C.S. **Microbiologia: Conceitos e Aplicações**. Mckron, 1996, vol. I e II.

SIQUEIRA, R.S. **Manual de microbiologia de alimentos**. Brasília: Embrapa, 1995. 159p.

TORTORA, GERARD J., BERDELL R FUNKE, CHRISTINE L. CASE. **Microbiologia**. 8ª ed. São Paulo: Editora: Artmed. 894pp. 2005.

Componente Curricular**QUÍMICA APLICADA**

Período letivo

Módulo I

Carga Horária

60 HORAS

Objetivos

Descrever as propriedades da matéria; Compreender e resolver problemas da Química; Saber manusear material laboratorial e aplicar técnicas corretamente; Conhecer procedimentos segurança laboratorial; Compreender e relacionar os preceitos da química a produção vinícola.

Bases Tecnológicas

Química Geral; Propriedades da matéria; Fenômenos Químicos e Físicos; Lei de Proust; Lei de Lavoisier; Técnicas de Laboratório; Química Enológica.

Referências Bibliográficas

RIBEIRO, E.P.; SERAVALLI, E.A.G. **Química de alimentos**. 2 ed. São Paulo: Blucher, 2007.

SOLOMONS, T. W. G. **Química Orgânica**, Ed. LTC - Livros Técnicos e Científicos Editora Ltda., 2012.

USSEGLIO-TOMASSET, L. **Química Enológica**. Madrid: Editora Mundi Prensa, 1998.

MÓDULO II**Componente Curricular****VITICULTURA II**

Período letivo

MODULO II

Carga Horária

60 HORAS

FL 10 16

PROC 084 000193/2017 17

RUB  MAT: 216.238-5

<p>Objetivos Planejar e realizar as principais operações para a instalação de uma vinha: preparação do terreno, plantação e tutoragem; Conhecer e realizar as técnicas mais adequadas para a condução da vinha; Planejar e realizar as várias operações culturais que se realizam na vinha: gestão solo, fertilização, poda, intervenções em verde, gestão da água, controle de maturação e vindima.</p>
<p>Bases Tecnológicas Instalação da vinha; Poda e condução; Manutenção da condição do solo e outras operações; Intervenções na vinha; Nutrição mineral e fertilização da vinha; Gestão hídrica da vinha.</p>
<p>Referências Bibliográficas GIOVANNINI, E. Manual de viticultura. Porto Alegre: Bookman, 2014. HIDALGO, L. Tratado de viticultura general. Madri: Mundi-Prensa, 1993. LEÃO, P.C. de S.; SOARES, J.M. A viticultura no semi-árido brasileiro. Petrolina: Embrapa Semi-Árido, 2000. 366p. WINKLER, A. J.. Viticultura. Mexico: Companhia Editorial Continental, 1976.</p>

Componente Curricular		<u>TECNOLOGIA DOS VINHOS I</u>	
Período letivo	MODULO II	Carga Horária	60 HORAS
<p>Objetivos Conhecer os fenômenos decorrentes do processo de elaboração dos vinhos; Efetuar as operações de vinificação; Identificar problemas mais vulgares que ocorrem durante o processo e perspectivar a sua solução; Planejar as várias operações que se realizam na adega/destilaria ao longo do tempo; Interpretar a informação técnica; boletins de análise.</p>			
<p>Bases Tecnológicas Constituição e composição do cacho; Maturação da uva, controle de maturação e marcação da data da vindima; O SO2 na vinificação e na conservação dos vinhos; Composição química do mosto e do vinho; Microbiologia do vinho; Maturação e vindima; Vinificação em branco e em tinto; Vinificações especiais.</p>			
<p>Referências Bibliográficas MADRID VICENTE, A. Tecnologia del vino y bebidas derivadas. Madri: Mundi-Prensa, 1991 PEREDA, J.O. Tecnologia de alimentos. Vol. 1: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005. POMMER, C.V. Uva: Tecnologia de Produção, Pós-colheita e Mercado. Porto Alegre: Cinco Continentes, 2003 VENTURINI FILHO, W.G. Tecnologia de Bebidas: matéria-prima, processamento, BPF, APPCC, legislação e mercado. São Paulo: Edgard Blücher, 2005. VENTURINI, W. G. Bebidas Alcoólicas: Ciência e Tecnologia. Vol. 1. São Paulo: Blucher, 2011.</p>			

Componente Curricular		<u>FERTILIDADE DO SOLO E FERTILIZAÇÃO</u>	
Período letivo	MODULO II	Carga Horária	60 HORAS
<p>Objetivos Conhecer os nutrientes necessários à nutrição vegetal, o seu efeito nas plantas e a sua dinâmica no solo; Conhecer as principais técnicas de diagnóstico do estado da fertilidade do solo; Conhecer os principais tipos de fertilizantes existentes no mercado e as técnicas da sua aplicação; Conhecer os fundamentos da aplicação de fertilizantes na água de rega; Compreender as consequências da utilização de fertilizantes; Saber efetuar a colheita de</p>			



amostras de solos e de tecidos de plantas para análise; Saber interpretar um boletim de resultados de análises de solos; Saber fazer uma recomendação de fertilização a partir de um boletim de resultados de análises e das exigências das culturas

Bases Tecnológicas

Produção vegetal; Relações básicas solo-planta; Elementos necessários ao crescimento das plantas; Comportamento dos nutrientes no solo; Técnicas de diagnóstico da fertilidade do solo; Fertilizantes; Técnicas de aplicação de fertilizantes.

Referências Bibliográficas

BRADY, N. C.; WEIL, R. R. **Elementos da natureza e propriedades dos solos**. 3. Porto Alegre: Bookman, 2013. 716 p
FRÁGUAS, J.C.; ALVARENGA, A.A. **Videira: preparo, manejo e adubação do solo**. Boletim técnico N64. Belo Horizonte: EPAMIG, 2002.
MALAVOLTA, E.; PIMENTEL-GOMES, F.; ALCARDE, J.C. **Adubos e adubações**. 9. São Paulo: Nobel, 2002.
TROEH, F. R.; THOMPSON, L. M. **Solos e fertilidade do solo**. 6. São Paulo: Andrei, 2007. 718 p.
WHITE, R. E. **Princípios e práticas da ciência do solo: o solo como um recurso natural**. 4. São Paulo: Andrei, 2009. 430 p.

Componente Curricular		BIOQUÍMICA	
Período letivo	MODULO II	Carga Horária	60 HORAS
Objetivos			
Apresentar os principais grupos de biomoléculas e os mecanismos de funcionamento celular, enfatizando o metabolismo de compostos que constituem células ou que estão relacionados com armazenagem ou disponibilização de energia, e seus impactos na vitivinicultura; Conhecer métodos bioquímicos de análises aplicados à vitivinicultura.			
Bases Tecnológicas			
Desenvolvimento de conceitos gerais de natureza, propriedades e funções biológicas das principais biomoléculas; Discussão sobre as interações moleculares nas reações de síntese e degradação biológica e sua importância na enologia; Apresentação de vias metabólicas e principais produtos formados; Discussão e apresentação de condução e controle de processos biológicos, uso de aditivos, detecção de fraudes e alterações de produtos por meio de testes bioquímicos; Poluição ambiental, demanda química e bioquímica de oxigênio.			
Referências Bibliográficas			
BERG, J. M.; TYMOCZKO, J. L.; STRYER, L. Bioquímica . 6ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara/Koogan, 2008. BOLSOVER, S. R.; HYANS, J. S.; SHEFARD, E. A; et al. Biologia Celular . 2ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara/Koogan, 2005. De ROBILIS. Bases de biologia celular e molecular . 4ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara/Koogan, 2006. HAMPE, P. C.; HARVEY, R. A; FERRIER, D.R. Bioquímica Ilustrada . 3ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. LEHNINGER, A. L.; NELSON; D.L., COX, M. M. Princípios de Bioquímica . São Paulo: Sarvier, 2007.			

Componente Curricular		PROTEÇÃO SANITÁRIA DA VINHA	
Período letivo	MODULO II	Carga Horária	60 HORAS
Objetivos			
Identificar os principais agentes causadores de problemas fitossanitários nas culturas e			

conhecer as suas características; Conhecer e identificar os principais inimigos da cultura da vinha (doenças, pragas e infestantes); Conhecer e utilizar métodos de amostragem e técnicas de observação para a avaliação da intensidade de ataque dos inimigos das culturas e da vinha; Conhecer as estratégias e os principais meios de proteção e perspectivar o seu uso em várias situações para proteger as culturas e a vinha.

Bases Tecnológicas

O ecossistema agrário; Os inimigos da cultura da vinha (pragas, doenças e infestantes); Métodos de amostragem utilizados na estimativa do risco para a determinação da intensidade de ataque dos inimigos das culturas; Meios de proteção contra as doenças, pragas e infestantes.

Referências Bibliográficas

FAJARDO, T.V.M. **Uva para processamento. Fitossanidade.** Embrapa Uva e Vinho - Bento Gonçalves: Embrapa Informação Tecnológica, 2003.
GARRIDO, L.R ET AL. 2008. **Manuais de Identificação e Controle de Doenças Pragas e Deficiências Nutricionais da Videira.** EMBRAPA Uva e Vinho 78p.
KIMATI, H.; AMORIM, L.; REZENDE, J. A. M.; BERGAMIN FILHO, A.; CAMARGO, L. E. A. **Manual de Fitopatologia: doenças das plantas cultivadas.** vol. 2. 4ª ed. São Paulo: Ceres, 2005, 663 p.
PRIMAVESI, A. **Manejo ecológico de pragas e doenças.** 1ª ed. São Paulo: Nobel, 1988, 137p.

Componente Curricular		CONTROLE ANALÍTICO E SENSORIAL	
Período letivo	MODULO II	Carga Horária	60 HORAS
Objetivos			
Conhecer o princípio de funcionamento dos principais métodos de análise de vinhos e mostos; Analisar mostos e vinhos através dos métodos oficiais de análise e outros métodos. Interpretar os resultados das análises; Conhecer os mecanismos básicos da fisiologia dos sentidos: visão, olfato e gosto; Conhecer e identificar os sabores básicos, os limiares de percepção e os compostos do vinho associados a esses sabores; Realizar uma análise sensorial e conhecer os fatores que a influenciam.			
Bases Tecnológicas			
Análise de vinhos e mostos: importância e objetivos; Métodos clássicos de análise de vinhos; Referência a métodos recentes de análise de vinhos e mostos; Introdução à análise sensorial, Anatomia e fisiologia dos sentidos; A prova; Fichas de prova e análise de dados.			
Referências Bibliográficas			
ALMEIDA, T. C. A. et al. Avanços em Análise Sensorial. São Paulo: Varela, 1999. LONA, A.A. Vinhos e Espumantes: Degustação, Elaboração e Serviço. Porto Alegre: AGE, 1996 PACHECO, A. O. Iniciação à Enologia. 5. São Paulo: SENAC, 1996. ROBINSON, J. Como Degustar Vinhos. São Paulo: Globo, 2010.			

Componente Curricular		INDÚSTRIAS SUBSIDIÁRIAS E SUBPRODUTOS	
Período letivo	MODULO II	Carga Horária	60 HORAS
Objetivos			
Identificar os produtos e materiais das indústrias subsidiárias: da tanoaria, do vidro, da cortiça, e do fabrico de embalagens; Conhecer as principais propriedades físicas, químicas e tecnológicas dos materiais usados pelas indústrias subsidiárias para o fabrico dos produtos; Conhecer as aplicações e a utilização dos produtos das indústrias subsidiárias; Conhecer e caracterizar os subprodutos do vinho, tendo em consideração o seu aproveitamento e valorização; Conhecer as tecnologias e principais equipamentos associados ao fabrico dos			

FL 1019

PROC 084 000193/2017 20

RUB MAT: 216.238-5

subprodutos do vinho.
Bases Tecnológicas Indústrias subsidiárias: Noções gerais sobre propriedades físicas, químicas e tecnológicas dos materiais; Madeira e tanoaria; Vidro e barril; Engarrafamento; Embalagem; Subprodutos da vinificação.
Referências Bibliográficas MATOS, B. Valorização de Subprodutos da Vinha e do Vinho: impacto do tempo e métodos de preservação nas suas características. Repositório Científico do Instituto Politécnico do Porto, Tese doutorado: Engenharia Química, disponível em: http://hdl.handle.net/10400.22/2514 PORTER, M. E. Técnicas para Análise de Indústrias e da concorrência. Rio de Janeiro: Elsevier, 1986. SILVA, L.M.L.R. Caracterização Dos Subprodutos Da Vinificação. Repositório científico: IPV -Instituto Politécnico de Viseu, n 28, outubro 2003, disponível em http://hdl.handle.net/10400.19/594 SPLENDOR, F. Subprodutos da uva e do vinho. São Jose do Ouro: MB Artes Gráficas, 2013

MÓDULO III

Componente Curricular	TECNOLOGIA DOS VINHOS II		
Período letivo	MÓDULO III	Carga Horária	60 HORAS
Objetivos Conhecer os fenômenos decorrentes do processo de estabilização e clarificação dos vinhos; Efetuar as operações de estabilização e clarificação e controlo de qualidade; Identificar problemas mais frequentes que ocorrem durante o processo e perspectivar a sua solução; Escolher o equipamento/técnicas mais adequadas para diferentes situações.			
Bases Tecnológicas Instabilidade nos vinhos; Técnicas de estabilização para os vários tipos de vinho; Métodos de clarificação de vinhos e suas aplicações; Processo de engarrafamento e controle de qualidade nas várias etapas.			
Referências Bibliográficas CAMARGO, U.A.; MAIA, J.D.G.; RITSCHER, P.S. Novas cultivares brasileiras de uva. EMBRAPA, 2010. POMMER. UVA tecnologia de produção, pós-colheita, mercado. Porto Alegre: Cinco Continentes, 2003. SOUSA, J.S.I. de. vol. 1, 2ª. ed. Uvas para o Brasil. Piracicaba: FEALQ, 1996, 791p. TERRA, M.M.; PIRES, E.J.P.; NOGUEIRA, N.A.M. Tecnologia para produção de uva Itália na região noroeste do Estado de São Paulo. 2ª. ed. Rev. atual. Campinas: Coordenadoria de Assistência Técnica Integral, 1998. 81p. (Documento Técnico, 97). VENTURINI FILHO, W.G. Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia. vol. 01. São Paulo: Editora Blucher, 2010. VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni. Bebidas não alcoólicas: ciência e tecnologia. São Paulo: Blucher, 2010.			

Componente Curricular	ADEGAS, INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS		
Período letivo	MÓDULO III	Carga Horária	60 HORAS
Objetivos Interpretar as peças desenhadas e as peças escritas de um projeto de uma adega e outras instalações vinícolas; Identificar e reconhecer as exigências funcionais e de organização (do "layout) da adega e instalações vinícolas; Identificar e conhecer as características e funções das			

máquinas e equipamentos que podem ser usados na adega e demais instalações; Identificar e conhecer as exigências e fatores a considerar no dimensionamento, construção e manutenção da adega e instalações vinícolas; Conhecer os procedimentos legais necessários para o licenciamento da atividade e para a construção da adega e demais instalações.

Bases Tecnológicas

O projeto de construção de adegas e instalações; Noções gerais sobre a concepção, organização e projeto das instalações; Cálculo, dimensionamento e planificação de instalações; Concepção e organização das adegas e instalações; Máquinas e equipamentos; Construção e manutenção da adega; Condicionamento ambiental em adegas e instalações.

Referências Bibliográficas

CARDOSO, ANTÔNIO DIAS (2007) **O vinho - da uva à garrafa**. Âncora Editora.
 COSTA, E. C. **Refrigeração**. São Paulo: Edgard Blucher, 322p.
 GRIZZO, A. **Guia adega vinhos do Brasil**. Edição 03. São Paulo: Inner, 2013.
 GRIZZO, A. **Guia adega vinhos do Brasil**. Edição 04. São Paulo: Inner, 2014.

Componente Curricular		MECANIZAÇÃO NA VITICULTURA	
Período letivo	MÓDULO III	Carga Horária	60 HORAS
Objetivos			
Conhecer o funcionamento das tratores agrícolas e florestais e os processos envolvidos no seu desempenho; Conhecer o funcionamento do principal equipamento agrícola utilizado na mecanização das operações culturais; Identificar problemas de funcionamento do equipamento e perspectivar a sua solução; Identificar relações causa/efeito que caracterizam o desempenho dos conjuntos trator/alfaia; Planejar o uso do equipamento, tendo em conta as condições de segurança no trabalho, a prevenção de riscos e métodos de agricultura de precisão; Interpretar a informação técnica sobre equipamento, como por exemplo a contida em boletins de ensaio; Escolher o equipamento mais adequado às diferentes operações culturais, tendo em conta as condições econômicas e a conservação dos recursos naturais; Conhecer os métodos de cálculo da capacidade de trabalho e custos de utilização do equipamento agrícola.			
Bases Tecnológicas			
Conceitos fundamentais sobre motores; Ciclos Diesel e Otto; Tecnologia dos motores de 4 e de 2 tempos; Momento motor, potência, consumo; Tratores: Principais tipos; Principais órgãos; Desempenho do trator em tração; Mecanização das operações culturais: equipamento utilizado; Condições de segurança; Uso de máquinas agrícolas em agricultura de precisão; Capacidade de trabalho; Custos por unidade de tempo e por unidade de área; Gestão de parques de máquinas.			
Referências Bibliográficas			
FERNANDEZ, F.M.T. Mecanización integral del viñedo . Madri: Mundi-Prensa, 1995. LOPES, J. D. S. Mecanização em pequenas propriedades . Viçosa: Centro de Produções Técnicas e Editora Ltda., 1999. 50 p. SAAD, O. Máquinas e técnicas de preparo inicial do solo . São Paulo: Nobel. 1989. 89 p. SILVEIRA, G. M. Máquinas para plantio e condução das culturas . Viçosa: Aprenda Fácil, 2001. 334 p.			

Componente Curricular		SEGURANÇA E HIGIENE NO TRABALHO	
Período letivo	MÓDULO III	Carga Horária	60 HORAS
Objetivos			
Caracterizar e identificar fontes de risco, especialmente as envolvidas nas operações de vitivinicultura; Compreender e saber aplicar os princípios gerais da prevenção de riscos profissionais, incluindo as práticas de prevenção relacionadas com as operações no campo e na adega; Atuar nos programas de segurança de prevenção em segurança do trabalho e higiene			

FL 1027

PROC 084 000199/2017 22

RUB MAT: 216.238-5

ocupacional; Utilizar os dispositivos e equipamentos de segurança de acordo com as normas vigentes; Interpretar o conceito de limite de tolerância para a exposição de agentes químicos e físicos; Identificar os diversos tipos de incêndio e seus respectivos agentes extintores utilizados no seu combate; Interpretar as normas regulamentadoras (NR) e outras aplicáveis a segurança; Identificar os tipos de equipamentos de proteção individual e seus usos;

Bases Tecnológicas

Prevenção de Acidentes; Higiene do Trabalho - Riscos Ambientais; Máquinas, Equipamentos e Materiais; Equipamentos de Proteção Coletiva (EPC) e Individual (EPI); Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA); Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional (PCMSO); Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA); Conceituação e Classificação das Atividades e Operações Insalubres / Perigosas; Sinalização de Segurança; Trabalho em Espaços Confinados; Legislação Aplicada à Segurança e Medicina do Trabalho.

Referências Bibliográficas

BADIA, J. C. N. & RIBEIRO, D. da S. **Higiene e segurança do trabalho**. PROMIMP. Pelotas: CEFET-RS, 2006, 82p.
 COSTA, A.T. **Manual de segurança e saúde no trabalho**. Ed. Difusão, 2008.
 MELO, H.X. **Segurança do trabalho – uma questão de ética e cidadania**. Ed. GEEC, 2006.
 SALIBA, T.M., PAGANO, S.C.R.S. **Legislação de segurança, acidente do trabalho e saúde do trabalhador**. Ed. LTR, 2007.

Componente Curricular	LOGÍSTICA E SUPRIMENTOS		
Período letivo	MÓDULO III	Carga Horária	60 HORAS
Objetivos			
Desenvolver conhecimentos e habilidades básicas da gestão de operações logísticas e relacionar as aplicabilidades para o setor vitivinícola.			
Bases Tecnológicas			
Desenvolvimento de conceitos introdutórios de logística, logística de suprimento e de distribuição; Análise da gestão da Cadeia de Suprimentos. Descrição de funções de Compra. Desenvolvimento de conceitos do custeio logístico em específico: custeio tradicional e custeio baseado em atividades (custeio ABC); Análise de diferentes canais de distribuição e descrição de distribuição física; Descrição de diferentes modos de transporte, intermodalidade e multimodalidade; Análise da influência do transporte na cadeia de suprimentos e suas implicações sobre o transporte de produtos agrícolas; Descrição e análise de instrumentos para o gerenciamento de risco no transporte; Discussão sobre a competitividade do transporte no agronegócio brasileiro e a expansão da fronteira agrícola; Analisar as influências da logística sobre o setor vitivinícola; Relacionar as cadeias de suprimento aplicadas ao setor vitivinícola.			
Referências Bibliográficas			
BALLOU, R. H. Gerenciamento da Cadeia de Suprimentos/Logística Empresarial . 5ª ed. Porto Alegre: Artmed Bookman, 2006. BOWERSOX, D.J.; CLOSS D.J.; COOPER, M.B. Gestão Logística de Cadeias de Suprimentos . Porto Alegre: Bookman, 2006. CAIXETA FILHO, J. V.; GAMEIRO, A. H. Transporte e Logística em Sistemas Agroindustriais . São Paulo: 2001.			

Componente Curricular	PRÁTICAS PEDAGÓGICAS SUPERVISIONADAS		
Período letivo	MÓDULO III	Carga Horária	60 HORAS
Objetivos			
proporcionar a aplicação do conhecimento integrado e interdisciplinar adquirido; Proporcionar			

ao estudante a vivência de situações reais (observação/participação/pesquisa/intervenção); apresentar projetos capazes de gerar soluções criativas para diversificados problemas e atender as múltiplas necessidades reais da população, de maneira integrada, responsável e criativa.

Bases Tecnológicas

Parte Teórica – Análise e modelo de dados (observação, pesquisa, intervenção); Parte Prática – Implementação da parte teórica em um projeto escolhido pelo estudante e/ou professor do componente curricular.

Referências Bibliográficas

GRESSLER, LORI ALICE. Introdução à pesquisa. São Paulo: Edições Loyola. 2004.

Componente Curricular	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO		
Período letivo	MÓDULO III	Carga Horária	40 HORAS
Objetivos			
Executar os saberes adquiridos no desenvolvimento de projeto de conclusão; Exercer a integração teoria e prática e o princípio da interdisciplinaridade; Compreender a aplicação dos conhecimentos adquiridos durante o curso e tendo em vista a intervenção no mundo do trabalho na realidade social de forma a contribuir para a solução e problemas;			
Bases Tecnológicas			
Métodos de Pesquisa; Levantamento Bibliográfico; Coleta e Validação de Dados; Desenvolvimento Textual; Experimentação.			
Referências Bibliográficas			
ABNT NBR. 14724. Segunda edição. 30.12.2005. Válida a partir de. 30.01.2006			
LEI Nº 11.788, DE 25 DE SETEMBRO DE 2008.			

6. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

De acordo com o indicado na LDB – Lei nº 9394/96, a avaliação do processo de aprendizagem dos estudantes deve ser contínua e cumulativa, com prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos. Da mesma forma, no Regimento Escolar da SEEDF, a formação profissional compreende processos de avaliação contínua da aprendizagem, com o objetivo de diagnosticar os saberes do estudante pelo domínio das competências e habilidades requeridas no Planejamento Curricular e são definidos em seus Artigos 202 a 206 as normas para operacionalização da Educação Profissional. Os princípios descritos no documento orientam para o processo contínuo, possibilitando desde o diagnóstico de conhecimentos prévios até a recuperação preventiva e final.

As Diretrizes de Avaliação da SEEDF preconizam que a avaliação formativa deve ser priorizada, considerando que o ato avaliativo deve ser “para as aprendizagens” e não apenas “das aprendizagens”. Desse modo, os procedimentos e os instrumentos constituem apenas uma parte do ato educativo, propiciando informações que devem ser analisadas para permitir intervenções constantes, de modo que avaliação e aprendizagem ocorram simultaneamente.

Nesse sentido, tendo em vista a Educação Profissional Técnica de Nível Médio, as Diretrizes de Avaliação propõem como instrumentos de avaliação estudos de caso, pesquisas,

visitas de campo, demonstrações, exposições, simulações, entre outras, além daquelas compreendidas como práticas laborais, que são estágios, visitas/ excursões técnicas, experimentos, atividades específicas em ambientes especiais, projetos de exercício profissional efetivo, intervenções sociais.

A utilização de tais instrumentos em cada componente curricular possibilitará que a avaliação assuma plenamente suas funções diagnóstica, contínua, processual e formativa, propiciando o desenvolvimento de competências nas diversas situações de aprendizagem.

Na verificação do aproveitamento escolar, além dos dispositivos legais, deve-se observar a utilização de, no mínimo, 2 (dois) instrumentos avaliativos por componente curricular, possibilitando uma avaliação do estudante de forma contínua e processual, bem como o domínio, pelo estudante, de determinadas habilidades e conhecimentos que se constituem em condições indispensáveis para as aprendizagens subsequentes.

Será considerado aprovado em cada módulo o estudante que obtiver a frequência igual ou superior a 75% do total de horas estabelecidas em cada componente curricular; e o resultado do processo de avaliação das competências desenvolvidas converge para o conceito – APTO ou NÃO APTO, conforme descrito na Tabela a seguir (DISTRITO FEDERAL, 2015):

Menção	Conceito	Definição Operacional
A	Apto	O estudante desenvolveu as competências requeridas, com o desempenho desejado conforme Plano de Curso.
NA	Não Apto	O estudante não desenvolveu as competências requeridas.

Fonte: Regimento Escolar da Rede Pública de Ensino do DF (2015).

AVALIAÇÃO DE RECUPERAÇÃO

Segundo a Portaria nº 15, de 11 de fevereiro de 2015, “os estudos de recuperação constituem parte integrante do processo de ensino e de aprendizagem e tem como princípio básico o respeito à diversidade de características, de necessidades e de ritmos de aprendizagem de cada estudante.”

Dessa forma, para os estudantes que não obtiveram rendimento satisfatório, será ofertada recuperação contínua e paralela às atividades de aprendizagem, executada pelo professor do componente curricular em que se detecta(m) o(s) déficit(s). O docente acompanhará individualmente o estudante, estabelecendo para isso, horários diferenciados e atividades extras, com vistas à realização de novos estudos apenas dos conteúdos e objetivos

educacionais não consolidados, intencionando-se assim, alcançar aprendizagens reais e não somente a consecução de notas mínimas.

O processo de recuperação deve ser contínuo e paralelo, permitindo identificar e corrigir possíveis deficiências ao longo do módulo, se constituindo em reforço da aprendizagem. O docente deverá estabelecer estratégias de recuperação, adotando critérios para os estudantes com menores rendimentos nas atividades, que deverão ser traduzidas em novas avaliações. As novas avaliações substituirão as anteriores, caso apresentem nota superior. Porém, se ainda assim o estudante que não alcançar os valores mínimos para ser considerado APTO, terá direito a avaliação final de recuperação, desde que justifique a ausência na entrega de atividades ou na realização de provas, e que será acrescida às notas obtidas ao longo do componente curricular, compondo a média aritmética final.

A recuperação de estudos é realizada sob responsabilidade direta do professor, com apoio da família, por meio de intervenções pedagógicas aos estudantes sempre que surgirem dificuldades no processo.

A recuperação de estudos, processual, formativa, participativa e contínua deve ser ofertada e inserida no processo de ensino e de aprendizagem, no decorrer do componente curricular, assim que identificado o baixo rendimento do estudante.

A recuperação contínua pressupõe a utilização de diferentes instrumentos e procedimentos de avaliação com o objetivo de promover a aprendizagem e evidenciar os avanços dos estudantes.

7. PROCESSO DE ACOMPANHAMENTO, CONTROLE E AVALIAÇÃO DO ENSINO, DA APRENDIZAGEM E DO CURSO

Sabe-se que a avaliação institucional é um instrumento importante para aprimorar a qualidade de ensino, da gestão acadêmica e para fortalecer o comprometimento social das instituições envolvidas. Por isso, a equipe escolar como um todo utiliza inúmeros instrumentos que possibilitam detectar e avaliar as situações de aprendizagem e a necessidade de replanejamento do processo de ensino e de aprendizagem. Os instrumentos avaliam o progresso do aluno na busca crescente de maior capacidade profissional, de raciocínio lógico, autonomia intelectual, pensamento crítico, iniciativa própria, espírito empreendedor, capacidade de visualização e resolução de problemas.

O acompanhamento do curso pela equipe gestora da Unidade Escolar Certificadora e a coordenação do curso e equipe constituída pelo Programa MédioTEC deve ser em processo contínuo e permanente, possibilitando o controle de todos os componentes que envolvem o



processo ensino-aprendizagem e a correta avaliação na busca dos objetivos propostos pelo conjunto de componentes curriculares estruturados.

A equipe deverá estar aberta as possíveis adequações que se façam necessários ao longo do processo e também estar atenta e disponível para que toda a comunidade escolar possa participar de maneira ativa e construtiva em todos os momentos de acompanhamento, controle e avaliação do curso, inclusive estabelecendo instrumentos próprios e adequados para tal avaliação.

Essa etapa deve ser organizada com vistas à promoção do diagnóstico de possíveis problemas envolvendo qualquer um dos atores do processo de ensino aprendizagem, possibilitando a constante reavaliação e redirecionamento de ações visando a promoção da qualidade da formação, envolvimento da comunidade escolar e diminuição das evasões. Deve também ser capaz de verificar práticas exitosas no sentido de agrega-las ao desenvolvimento do curso.

É interessante ressaltar que o Curso Técnico em Viticultura e Enologia visa à formação profissional, desenvolvendo a autonomia intelectual dos estudantes para que eles possam desempenhar suas atividades com excelência no mundo do trabalho. Para tanto, é necessário que os professores realizem o acompanhamento acadêmico personalizado dos estudantes de maneira garantir o ensino com qualidade e a permanência no curso.

Os professores deverão, de maneira individual e coletiva, acompanhar os resultados, a participação e a frequência dos estudantes durante todo o período letivo, não somente ao final dele. Sempre que forem identificadas dificuldades de aprendizagem em algum estudante, é necessário que se desenvolvam estratégias diferenciadas de ensino para que o estudante consiga atingir os objetivos de aprendizagem e superar as suas dificuldades. Nesse momento, é fundamental que os professores utilizem metodologias diversificadas para ensino e avaliação, da forma que for mais adaptada às dificuldades do estudante. Todas as estratégias interventivas utilizadas e os resultados obtidos devem ser registrados no diário de classe. A avaliação ficará a critério do professor, podendo ser utilizados diversos tipos de instrumentos avaliativos conforme a necessidade do componente curricular. A avaliação será contínua e cumulativa, priorizando aspectos qualitativos relacionados com o processo de aprendizagem e o desenvolvimento do estudante observado durante a realização das atividades propostas, individualmente e/ou em grupo durante o componente curricular.

Periodicamente, os professores e a equipe gestora da unidade escolar certificadora e, ou coordenação do curso deverão se reunir para tratar sobre as avaliações, rendimento dos estudantes, a respectiva participação e frequência. Os professores e a equipe gestora da



unidade escolar certificadora e, ou coordenação do curso são responsáveis por acompanhar os estudantes, devendo, quando menores de idade, entrar em contato com seus responsáveis ou próprio estudante, caso identifiquem elevado número de faltas ou que os resultados estão insatisfatórios. Nessas situações, o trabalho individualizado com o estudante viabiliza o sucesso na aprendizagem para a formação profissional.

Além do acompanhamento pedagógico-disciplinar por parte da equipe docente, é importante contar com a participação dos pais ou responsáveis pelo estudante no processo de aprendizagem, para que eles contribuam com as estratégias de acompanhamento, controle e avaliação do estudante.

Espera-se que, com o desenvolvimento do curso, o estudante adquira maturidade acadêmica para desempenhar as competências aprendidas com sucesso, por isso é essencial que o estudante seja sujeito ativo no seu processo de aprendizagem, em colaboração com os demais sujeitos, como professores, equipe técnica e responsáveis.

8. INFRAESTRUTURA ADEQUADA AO CURSO:

A infraestrutura mínima necessária para a efetivação dos componentes curriculares com qualidade e estará em conformidade com aquela descrita no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (BRASIL, 2016), a saber: Biblioteca e videoteca com acervo específico e atualizado. Laboratório de informática com programas específicos. Laboratório de produção de vinhos. Laboratórios de análises microbiológicas, físicoquímicas e sensoriais. Unidade experimental de produção de uva.

9. CRITÉRIOS DE CERTIFICAÇÃO DE ESTUDOS E DIPLOMAÇÃO

Ao concluir o total de horas previstas nos três Módulos do curso, o estudante fará jus à habilitação profissional Técnica de Nível Médio de Técnico em Viticultura e Enologia, com o seguinte itinerário formativo:

- I. Ao término do primeiro Módulo, com aproveitamento completo dos componentes curriculares previstos, o estudante fará jus ao Certificado de Qualificação Profissional em Sommelier.
- II. Ao término do terceiro Módulo, com aproveitamento completo nos Módulos I, II e III, o estudante fará jus ao Diploma de Técnico em Viticultura e Enologia

É condição fundamental para a obtenção do diploma de técnico, a devida certificação do Ensino Médio

Por se tratar de uma política pública, numa ação emergencial, as unidades certificadoras serão aquelas vinculadas a Educação Profissional da Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal.

10. RELAÇÃO DE PROFESSORES E ESPECIALISTAS

De acordo com a Portaria N°. 127 de 30 de março de 2017, os docentes e especialistas bolsistas serão contratados pelo Processo Seletivo Simplificado, a ser definido em Portaria e remunerados com recursos próprios do Programa MédioTEC.

COMPONENTE CURRICULAR	FORMAÇÃO/HABILITAÇÃO
Informática Básica	Licenciado em Informática, Tecnólogo em informática ou áreas correlatas ou áreas afins com habilitação ou experiência comprovada no componente curricular.
Introdução à Vitivinicultura	Tecnólogo superior em Viticultura Telecomunicações ou áreas afins com habilitação ou experiência comprovada no componente curricular.
Informática e Estatística	Graduação em Ciência da Computação
Viticultura I	Tecnólogo superior em Viticultura, Bacharel em Engenharia de Alimentos Telecomunicações ou áreas afins com habilitação ou experiência comprovada no componente curricular.
Gestão de Empresas e Empreendedorismo	Bacharel em Administração ou Tecnólogo em Gestão Pública Telecomunicações ou áreas afins com habilitação ou experiência comprovada no componente curricular.
Ecofisiologia Vegetal	Licenciado em Biologia Telecomunicações ou áreas afins com habilitação ou experiência comprovada no componente curricular.
Microbiologia	Licenciado em Biologia, Tecnólogo em Gestão ambiental Telecomunicações ou áreas afins com habilitação ou experiência comprovada no componente curricular.
Química Aplicada	Licenciado em Química, Bacharel em Química e Bacharel em Engenharia Química Telecomunicações ou áreas afins com habilitação ou experiência comprovada no componente curricular.
Viticultura II	Tecnólogo superior em Viticultura, Bacharel em Engenharia de Alimentos Telecomunicações ou áreas afins com habilitação ou experiência comprovada no componente curricular.
Tecnologia dos Vinhos I	Tecnólogo superior em Viticultura, Bacharel em Engenharia de Alimentos Telecomunicações ou áreas afins com habilitação ou experiência comprovada no componente curricular.
Fertilidade do Solo e Fertilização	Engenheiro Agrônomo, Agrônomo e Técnico Agrícola Telecomunicações ou áreas afins com habilitação ou experiência comprovada no componente curricular.
Bioquímica	Bacharel em bioquímica/farmácia, Licenciado em Biologia ou áreas afins com habilitação ou experiência comprovada no componente curricular.
Proteção Sanitária da Vinha	Tecnólogo em Viticultura e Enologia, Bacharel em Engenharia Ambiental, Tecnólogo em Gestão Ambiental, Bacharel em

Biomedicina Bacharel em Engenharia Sanitária.	
Controle Analítico e Sensorial	Tecnólogo superior em Viticultura, Bacharel em Engenharia de Alimentos ou áreas afins com habilitação ou experiência comprovada no componente curricular.
Indústrias Subsidiárias e Subprodutos	Bacharel em Engenharia de Produção ou áreas afins com habilitação ou experiência comprovada no componente curricular.
Tecnologia dos Vinhos II	Tecnólogo superior em Viticultura, Bacharel em Engenharia de Alimentos ou áreas afins com habilitação ou experiência comprovada no componente curricular.
Adegas, Instalações e Equipamentos	Tecnólogo superior em Viticultura e Enologia e Bacharel em Engenharia de Produção ou áreas afins com habilitação ou experiência comprovada no componente curricular.
Mecanização na viticultura	Engenheiro Agrônomo, Agrônomo e Engenheiro de Produção ou áreas afins com habilitação ou experiência comprovada no componente curricular.
Segurança e Higiene no Trabalho	Bacharel em segurança do trabalho, Tecnólogo em Segurança do Trabalho e Tecnólogo em Gestão Ambiental ou áreas afins com habilitação ou experiência comprovada no componente curricular.
Logística e Suprimentos	Bacharel em Engenheiro de Produção, Bacharel em Logística, ou áreas afins com habilitação ou experiência comprovada no componente curricular.
Práticas Pedagógicas Supervisionadas	Todas as formações descritas anteriormente ou áreas afins com habilitação ou experiência comprovada no componente curricular.
Trabalho de Conclusão de Curso	Todas as formações descritas anteriormente ou áreas afins com habilitação ou experiência comprovada no componente curricular.

11. RELAÇÃO DE PESSOAL TÉCNICO, ADMINISTRATIVO E DE APOIO

O curso contará com a mesma equipe gestora, técnica, administrativa e de apoio da unidade escolar certificadora, conforme Portaria N° 15 de 12 de maio de 2015 e será complementada com bolsistas remunerados com recursos do Programa MédioTEC, conforme Portaria N°. 127 de 30 de março de 2017.

12. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE ESTUDOS, DE CONHECIMENTOS E DE EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

Os artigos 268 a 279 do Regimento Escolar da Rede Pública de Ensino do Distrito Federal (DISTRITO FEDERAL, 2015), estabelecem os critérios para Aproveitamento, Adaptação e Equivalência de Estudos. Tal compreensão está de acordo com a Resolução 6/2012 do Conselho Nacional de Educação, que em seu Capítulo I estabelece que cabe aos sistemas de ensino elaborarem diretrizes metodológicas para avaliação e validação dos saberes profissionais desenvolvidos pelos estudantes em seu itinerário profissional e de vida,

para fins de prosseguimento de estudos ou de reconhecimento dos saberes avaliados e validados, para fins de certificação profissional, de acordo com o correspondente perfil profissional de conclusão do respectivo curso técnico de nível médio.

No Art. 268 do Regimento Escolar da Rede Pública de Ensino do Distrito Federal (DISTRITO FEDERAL, 2015) entende que a unidade escolar pode fazer aproveitamento de estudos realizados com êxito pelo estudante em outra instituição educacional/unidade escolar, enquanto que no Art. 269 indica que na Educação Profissional Técnica de Nível Médio, as experiências anteriores e os conhecimentos devem ser aproveitados, desde que estejam diretamente relacionados com o perfil profissional de conclusão da respectiva habilitação, considerando os itinerários formativos ou as trajetórias de formação. Em seu parágrafo 1º, o Art. 269, estabelece os conhecimentos e as experiências passíveis de aproveitamento adquiridos, sejam eles no: Ensino Médio; em qualificações profissionais e etapas ou módulos do Curso Técnico de Nível Médio concluídos em outros cursos; em cursos de Educação Profissional de Formação Inicial e Continuada - FIC, mediante a avaliação do estudante; no trabalho ou em meios informais; mediante reconhecimento em processos formais de certificação profissional e mediante diploma de nível superior em área afim. Caberá à unidade escolar certificadora disciplinar os critérios de aproveitamento de estudos, de conhecimentos e de experiências anteriores, de acordo com o previsto no Regimento Escolar da referida unidade.

Vale ressaltar que cabe à equipe gestora da unidade escolar certificadora, conjuntamente com a coordenação do Programa MédioTEC designarem professores para analisar os casos específicos de aproveitamento de estudos e decidir sobre esses.

O aproveitamento de estudos realizados, conhecimentos ou experiências anteriores devem ser registrados em ata própria e na ficha individual do estudante, devendo ser comunicados à família e, ou ao responsável legal, ou ao estudante, quando maior de idade.

Neste sentido, o estudante que desejar o aproveitamento de estudos, conhecimentos e experiências anteriores deverá solicitá-lo mediante requerimento geral direcionado à equipe gestora da unidade escolar certificadora e coordenação do curso. O requerimento deve ser apresentado juntamente com certificados, diplomas, histórico escolar e ementas ou qualquer outro documento que comprove as aprendizagens adquiridas pelo estudante em outro curso, ou experiências anteriores. Apenas será considerado o aproveitamento de estudos e de experiências anteriores de cursos realizados até cinco anos antes da solicitação de aproveitamento.



Compete à coordenação do curso informar ao estudante os prazos para solicitação e que a abertura do processo não indica aceite no aproveitamento dos mesmos, assim, o mesmo deverá continuar o acompanhamento dos componentes curriculares solicitados até que o resultado da solicitação seja liberado.



Joelma Bomfim da Cruz Campos
Diretoria de Educação Profissional
Diretora - Mat. 202.674-3
DODF nº 40, 01/03/2016

FL

1030

PROC 084 000193/2017

RUB ~~084~~ MAT:216.238-5

13. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Básica. Secretaria de Educação Continuada, Alfabetização, Diversidade e Inclusão. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. Conselho Nacional da Educação. Câmara Nacional de Educação Básica. Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais da Educação Básica. Brasília: MEC, SEB, DICEI, 2013.

_____. CNE. Resolução CNE/CEB nº 2/2012. **Diretrizes curriculares nacionais para o ensino médio**. Brasília: CNE, 2012.

_____. CNE. Resolução CNE/CEB nº 4/1999. **Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico**. Brasília: CNE, 1999.

_____. CNE. Parecer CNE/CEB nº 39/2004. **Aplicação do Decreto nº 5.154/2004 na Educação Profissional Técnica de nível médio e no Ensino Médio**. Brasília: Conselho Nacional de Educação, 2004.

_____. Ministério da Educação – CNE/CEB: Resolução Nº 6 de 20 de setembro de 2012. **Define Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio**.

_____. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. **Catálogo Nacional de Cursos Técnicos / Ministério da Educação. Secretaria de Educação Básica. Diretoria de Currículos e Educação Integral**. Brasília: MEC, SETEC, 3ª Edição, 2016. 288p.

_____. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. **Guia PRONATEC de Cursos FIC / Ministério da Educação. Secretaria de Educação Básica. Diretoria de Currículos e Educação Integral**. Brasília: MEC, SETEC, 4ª Edição, 2016. 234p. Disponível em:
http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=41261-guia-pronatec-de-cursos-fic-2016-pdf&category_slug=maio-2016-pdf&Itemid=30192, acesso em 28 de março de 2017.

_____. L. Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004. **DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO**, Poder executivo, Brasília, DF, 26 Jul. 2004, Seção 1. p. 48.

_____. Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. **DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO**, Poder Executivo, Brasília, DF, 23 Dez; 1996, Seção 1. p. 27833.

DISTRITO FEDERAL. CONSELHO DE EDUCAÇÃO DO DISTRITO FEDERAL. Resolução nº 1/2012-CEDF (alterada em seus dispositivos pela Resolução nº 1/2014-CEDF, publicada no DODF nº 43, de 26 de fevereiro de 2014, p.5). Estabelece normas para o Sistema de Ensino do Distrito Federal. Brasília, 2014.

_____. Portaria nº 15, de 11 de fevereiro de 2015. **DIÁRIO OFICIAL DO DISTRITO FEDERAL**, Poder Executivo, Brasília, DF, 13 de maio de 2015, Seção 1.

_____. Portaria 127 de 30 de março de 2017, "Regulamenta, no âmbito da Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal - SEEDF, o Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego - PRONATEC.". **Diário Oficial [do Distrito Federal]**, Brasília, DF, Nº 63, de 31 de março de 2017. Seção I, p.15 a 18.

FL 1032

PROC 084 000193/2017
RUB MAT: 218.238-5

_____. SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO. **Diretrizes de Avaliação Educacional**: Aprendizagem, Institucional e em Larga Escala. Distrito Federal: SEEDF, 2014.

_____. SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO. Regimento Escolar da Rede Pública de Ensino do Distrito Federal, 6ª Ed – Brasília, 2015.

_____. SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO. Diretrizes de Avaliação Educacional. Disponível em: <http://www.se.df.gov.br/sobre-a-secretaria/publicacoes-da-sedf/orientacoes-pedagogicas.htm>. Acesso em 22/02/2017.

_____. SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO. **Currículo em Movimento da Educação Básica**: Pressupostos Teóricos. Brasília – DF, 2014.

_____. SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO **Orientações Pedagógicas da Integração da Educação Profissional com o Ensino Médio e a Educação de Jovens e Adultos**. Disponível em: <http://www.se.df.gov.br/sobre-a-secretaria/publicacoes-da-sedf/orientacoes-pedagogicas.htm>. Acesso em 03/03/2017.

FREIRE, P. **Pedagogia do Oprimido**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2005, 42.ª edição.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia da autonomia**: saberes necessários à prática educativa. 2. ed. São Paulo: Paz e Terra, 1997.

GOES, P. B.; PILATTI, L. A. Formação profissional e competências: elementos para uma reflexão andragógica. **Revista Eletrônica FAFIT/FACIC**, v. 3, n. 2, p. 15-34, 2012.

KENSKI, V.M. **Avaliação da aprendizagem**. In: VEIGA, I.P.A (org.). **Repensando a Didática**. Campinas: Papirus, 3ª Ed. 2007. P. 131 a 143.