



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL
Secretaria de Estado de Educação
Subsecretaria de Educação Básica

CURSO
TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO DE TÉCNICO
EM VITICULTURA E ENOLOGIA

BRASÍLIA – DF
2020

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 4ª 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, Lei Federal nº 9.394/1996 e Resolução nº 1/2018- CEDF, alterada pela Resolução nº 2/2019-CEDF.
HABILITAÇÃO PROFISSIONAL	Curso Técnico de Nível Médio de Técnico em Viticultura e Enologia
QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL I	<i>Sommelier</i>
QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL II	Produtor de Vinhos e Derivados da Uva
HABILITAÇÃO PROFISSIONAL	Técnico de Nível Médio de Técnico em Viticultura e Enologia
MODALIDADE	Educação Profissional Técnica de Nível Médio - Presencial
CARGA HORÁRIA TOTAL	1200 HORAS

Documento revisado pela Equipe 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.

SUMÁRIO

1. JUSTIFICATIVA PARA A OFERTA DO CURSO	5
2. OBJETIVOS DO CURSO	6
3. METODOLOGIAS DE ENSINO ADOTADAS	7
5. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO DE CURSO E DAS SAÍDAS INTERMEDIÁRIAS	9
6. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR E RESPECTIVA MATRIZ	9
7. AVALIAÇÃO DAS APRENDIZAGENS	22
8. PLANO DE PERMANÊNCIA E ÊXITO ESCOLAR DOS ESTUDANTES	24
9. AVALIAÇÃO DO CURSO	25
10. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE ESTUDOS, DE CONHECIMENTOS E DE EXPERIÊNCIAS ANTERIORES	26
11. CRITÉRIOS DE CERTIFICAÇÃO DE ESTUDOS E DIPLOMAÇÃO	27
12. RECURSOS HUMANOS, FÍSICOS E DIDÁTICO-PEDAGÓGICOS	28
13. PRÁTICAS PROFISSIONAIS	28
14. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	29

APRESENTAÇÃO

Trata o presente documento do Plano de Curso do Curso Técnico de Nível Médio de Técnico em Viticultura e Enologia a ser desenvolvido como parte da estratégia de fortalecimento da Política de Educação Profissional, por Unidades Escolares da Rede Pública de Ensino do Distrito Federal que apresentarem as condições previstas em documento específico.

Como proposta de desenvolvimento o curso será na forma concomitante ou subsequente ao Ensino Médio.

Nesse sentido, o Curso Técnico de Nível Médio de Técnico em Viticultura e Enologia se apresenta como uma das possibilidades de formação, 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.

Dessa forma, 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, 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 a avaliação das aprendizagens e o plano de permanência e êxito escolar dos estudantes.

1. JUSTIFICATIVA PARA A OFERTA DO CURSO

O Curso Técnico de Nível Médio de Técnico em Viticultura e Enologia está de acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, no Eixo Tecnológico de Produção Alimentícia, e já foi autorizado pelo Conselho de Educação do Distrito Federal - CEDF, como parte de uma política de ampliação da Educação Profissional, por meio de adesão da Secretaria de Educação do Distrito Federal com o Ministério de Educação - MEC. Agora está sendo atualizado, com as devidas alterações, de forma que possa ser ofertado pela SEEDF, com ou sem adesão a programas distrital ou federal.

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 de Nível Médio de 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 de Técnico em Viticultura e Enologia, do Eixo Tecnológico Produção Alimentícia, visando ao 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.

2. OBJETIVOS DO CURSO

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 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 ao 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 ao desenvolvimento da região centro-oeste, em específico o Distrito Federal;
- Fortalecer atividades de extensão que possibilitem integração entre os agentes do Curso Técnico de Nível médio de 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 em 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.

3. METODOLOGIAS DE ENSINO ADOTADAS

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.

O desenvolvimento pedagógico do curso foi estruturado em três módulos indissociáveis, possibilitando o aproveitamento contínuo e articulado dos estudos. A metodologia que permeia os componentes curriculares do curso é pautada na premissa da interdisciplinaridade, o que fica evidenciado nas relações que são estabelecidas entre os diversos componentes 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 dos componentes curriculares envolvidos. 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 do campo de atuação, como indústrias de vinhos e espumantes, empresas do setor vitivinícola e laboratórios de controle de qualidade de produtos vitivinícolas, 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.

O Curso Técnico de Nível Médio de Técnico em Viticultura e Enologia inclui Práticas Profissionais distribuídas em seus módulos, com carga horária integrada às cargas horárias mínimas de cada componente curricular. Essas práticas serão realizadas de forma que em todos os módulos haja atividades voltadas para ampliar a performance desse técnico.

4. REQUISITOS PARA INGRESSO NO CURSO

O Curso Técnico de Nível Médio de Técnico em Viticultura e Enologia será ofertado por Unidades Escolares da Rede Pública de Ensino do DF, em consonância com o Regimento Escolar da Rede Pública de Ensino do Distrito Federal. As condições para ingresso dos estudantes neste curso, assim como os documentos que deverão ser apresentados no ato da matrícula, serão divulgados por meio de processo seletivo, previsto em Edital próprio, de acordo com os critérios definidos pela Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal. O curso será ofertado nas formas concomitante ou subsequente ao Ensino Médio.

É exigida a idade mínima de 18 anos para matrícula no Curso Técnico de Nível Médio de Técnico em Viticultura e Enologia independente do estudante ainda estar cursando ou já ter completado o Ensino Médio.

5. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO DE CURSO E DAS SAÍDAS INTERMEDIÁRIAS

De acordo com o disposto no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (BRASIL, 2016), o Técnico de Nível Médio de Técnico em Viticultura e Enologia “Desenvolve e controla os processos de cultivo da uva, seleciona variedades de uvas para elaboração de vinho e seus derivados. Realiza ensaios físicos e análises químicas, sensoriais e microbiológicas. Presta assistência técnica na aplicação de produtos e serviços. Controla e corrige desvios nos processos manuais e automatizados. Utiliza boas práticas de fabricação, rotulagem e identifica embalagem adequada. Promove o tratamento adequado de resíduos e efluentes, opera

equipamentos e efetua o controle de qualidade. Utiliza técnicas mercadológicas de produtos e insumos. Planeja e executa o processo de trabalho. Controla estoques. Realiza a aquisição e manutenção de equipamentos.”.

Após o término do Módulo I, haverá uma saída intermediária que fará jus à certificação da qualificação profissional em *Sommelier*. Esta qualificação realiza tarefas de aconselhar clientes na escolha do vinho e na sua harmonização com os alimentos; 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.

Após o término do Módulo II, haverá uma saída intermediária que fará jus à certificação da qualificação profissional em Produtor de Vinhos e Derivados da Uva. Este profissional realiza a elaboração de vinhos e derivados de uva, aplica técnicas de conservação de matérias-primas, de produtos em elaboração e de produtos prontos.

Após o término dos Módulos I, II, III e apresentar o comprovante de conclusão do Ensino Médio, o estudante fará jus ao diploma de Técnico de Nível Médio de Técnico em Viticultura e Enologia.

6. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR E RESPECTIVA MATRIZ

O Curso Técnico de Nível Médio de Técnico em Viticultura e Enologia tem a modalidade da oferta de forma presencial, com a organização estruturada em três módulos, com carga horária total de 1200 (mil e duzentas) horas, de 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 três Módulos, com carga horária de 400 (quatrocentas) horas por módulo, contextualizados a partir do conjunto de competências e habilidades que permitam duas saídas intermediárias com qualificação profissional e 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 interdependentes, 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-

Logo, a organização curricular atende a três módulos, assim distribuídos:

Módulo I – carga horária 400 horas - formação inicial, com saída intermediária com qualificação profissional 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.

Módulo II – carga horária 400 horas – tem saída intermediária com qualificação profissional em Produtor de vinhos e derivados da uva – objetivando a complementação das competências, habilidades e atitudes no âmbito da realidade do exercício profissional pretendido.

Módulo III – carga horária 400 horas – com os outros módulos constituem a formação Técnica de Nível Médio em Viticultura e Enologia – objetivando a complementação das competências, habilidades e atitudes no âmbito da realidade do exercício profissional pretendido.

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 aqueles 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.

O Curso Técnico de Nível Médio de Técnico em Viticultura e Enologia inclui Práticas Profissionais distribuídas em seus módulos, que serão realizadas por professores habilitados, de forma que em todos os módulos haja atividades voltadas para ampliar a performance desse técnico.

As práticas profissionais constituem-se como forma de aprendizado continuado para todos os estudantes do curso, com orientação em todo o período de seu desenvolvimento.

6.1. MATRIZ CURRICULAR:

Curso: Técnico de Nível Médio de Técnico em Viticultura e Enologia				
Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia				
Modalidade: Educação Profissional Técnica de Nível Médio – Presencial				
Regime de Matrícula: Modular				
MÓDULO	Código do Componente Curricular	Componente Curricular	Pré-Requisito	Horas
I	01	Introdução à Vitivinicultura	--	40h
	02	Informática e Estatística	--	60h
	03	Viticultura I	--	60h
	04	Gestão de Empresas e Empreendedorismo	--	60h
	05	Ecofisiologia Vegetal	--	60h
	06	Microbiologia	--	60h
	07	Química Aplicada	--	60h
	CARGA HORÁRIA DO MÓDULO I			
Saída Intermediária		Qualificação Profissional: <i>Sommelier</i>		
II	08	Viticultura II	03	60h
	09	Tecnologia dos Vinhos I	06	60h
	10	Fertilidade do Solo e Fertilização	07	60h
	11	Bioquímica	07	60h
	12	Proteção Sanitária da Vinha	--	60h
	13	Controle Analítico e Sensorial	--	60h
	14	Indústrias Subsidiárias e Subprodutos	--	40h
	CARGA HORÁRIA DO MÓDULO II			
Saída Intermediária		Qualificação Profissional: Produtor de Vinhos e Derivados da Uva		
III	15	Tecnologia dos Vinhos II	09	60h
	16	Adegas, Instalações e Equipamentos		60h
	17	Mecanização na viticultura	02	60h
	18	Segurança e Higiene no Trabalho	--	60h
	19	Logística e Suprimentos	--	60h
	20	Elaboração de Projetos	--	60h
	21	Trabalho de Conclusão de Curso		40h
	CARGA HORÁRIA DO MÓDULO III			
CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO				1.200
Observações:				
Duração da hora-aula(h/a): 50 (cinquenta) minutos.				
É exigida a idade mínima de 18 anos para matrícula no Curso Técnico de Nível Médio de Técnico em Viticultura e Enologia independente do estudante ainda estar cursando ou já ter completado o Ensino Médio.				

6.2. EMENTAS:

MÓDULO I

Componente Curricular		INTRODUÇÃO À VITIVINICULTURA	
Período letivo	Módulo I	Carga Horária	40 HORAS
Objetivos			
<ul style="list-style-type: none"> • 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. Andradadas: 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			
<ul style="list-style-type: none"> • 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; • Utilizar, de forma produtiva, as ferramentas de análise e o 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 informáticas 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 comum 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			
<ul style="list-style-type: none"> • 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; • Identificar as aptidões culturais dos principais porta-enxertos e castas; • Reconhecer 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			
<ul style="list-style-type: none"> • 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 econômico-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 econômica e financeira de projetos de investimento.			
Referências Bibliográficas			
SOUSA, A. (1999). Introdução à Gestão: Uma Abordagem Sistêmica . 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			
<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer os processos bioquímicos e biofísicos das plantas; • Identificar 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			
<ul style="list-style-type: none"> • 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			
<ul style="list-style-type: none"> • 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	MÓDULO II	Carga Horária	60 HORAS
Objetivos			
<ul style="list-style-type: none"> • 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. 			
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.			
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 . México: Compania Editorial Continental, 1976.			

Componente Curricular		TECNOLOGIA DOS VINHOS I	
Período letivo	MODULO II	Carga Horária	60 HORAS
Objetivos			
<ul style="list-style-type: none"> • 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. 			
Bases Tecnológicas			
Constituição e composição do cacho; Maturação da uva, controle de maturação e marcação da data da vindima; O SO ₂ 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.			
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.			

Componente Curricular	FERTILIDADE DO SOLO E FERTILIZAÇÃO		
Período letivo	MÓDULO II	Carga Horária	60 HORAS
Objetivos			
<ul style="list-style-type: none"> • 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 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	MÓDULO II	Carga Horária	60 HORAS
Objetivos			
<ul style="list-style-type: none"> • 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			
<p>BERG, J. M.; TYMOCZKO, J. L.; STRYER, L. Bioquímica. 6ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara/Koogan, 2008.</p> <p>BOLSOVER, S. R.; HYANS, J. S.; SHEFARD, E. A; et al. Biologia Celular. 2ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara\kogan, 2005.</p> <p>De ROBILIS. Bases de biologia celular e molecular. 4ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara\Kogan, 2006.</p> <p>HAMPE, P. C.; HARVEY, R. A; FERRIER, D.R. Bioquímica Ilustrada. 3ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.</p> <p>LEHNINGER, A. L.; NELSON; D.L., COX, M. M. Princípios de Bioquímica. São Paulo: Sarvier, 2007.</p>			

Componente Curricular		PROTEÇÃO SANITÁRIA DA VINHA	
Período letivo	MODULO II	Carga Horária	60 HORAS
Objetivos			
<ul style="list-style-type: none"> • 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.			
PRIMAVERSI, 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			
<ul style="list-style-type: none"> • 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	40 HORAS
Objetivos			
<ul style="list-style-type: none"> • 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 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:			
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			
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			
<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer os fenômenos decorrentes do processo de estabilização e clarificação dos vinhos; • Efetuar as operações de estabilização e clarificação e controle 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			
<ul style="list-style-type: none"> • 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			
<p>CARDOSO, ANTÔNIO DIAS (2007) O vinho - da uva à garrafa. Âncora Editora.</p> <p>COSTA, E. C. Refrigeração. São Paulo: Edgard Blucher, 322p.</p> <p>GRIZZO, A. Guia adega vinhos do Brasil. Edição 03. São Paulo: Inner, 2013.</p> <p>GRIZZO, A. Guia adega vinhos do Brasil. Edição 04. São Paulo: Inner, 2014.</p>			

Componente Curricular	MECANIZAÇÃO NA VITICULTURA		
Período letivo	MÓDULO III	Carga Horária	60 HORAS
Objetivos			
<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer o funcionamento dos 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 económicas e a conservação dos recursos naturais; • Conhecer os métodos de cálculo da capacidade de trabalho e custos de utilização do equipamento agrícola. 			
Bases Tecnológicas			
<p>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.</p>			
Referências Bibliográficas			
<p>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.</p>			

Componente Curricular	SEGURANÇA E HIGIENE NO TRABALHO		
Período letivo	MÓDULO III	Carga Horária	60 HORAS
Objetivos			
<ul style="list-style-type: none"> • 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 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			
<ul style="list-style-type: none"> • Desenvolver conhecimentos e habilidades básicas da gestão de operações logísticas e relacionar as aplicabilidades para o setor vitivinícola; • Analisar cadeias de suprimentos; • Descrever as funções de compras; • Analisar diferentes canais de suprimentos; • Identificar instrumentos e influências do transporte na cadeia de suprimentos; • Relacionar as cadeias de suprimento aplicadas ao setor vitivinícola. 			
Bases Tecnológicas			
<p>Desenvolvimento de conceitos introdutórios de logística, logística de suprimento e de distribuição;</p> <p>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;</p>			
Referências Bibliográficas			
<p>BALLOU, R. H. Gerenciamento da Cadeia de Suprimentos/Logística Empresarial. 5ª ed. Porto Alegre: Artmed Bookman, 2006.</p> <p>BOWERSOX, D.J.; CLOSS D.J.; COOPER, M.B. Gestão Logística de Cadeias de Suprimentos. Porto Alegre: Bookman, 2006.</p> <p>CAIXETA FILHO, J. V.; GAMEIRO, A. H. Transporte e Logística em Sistemas Agroindustriais. São Paulo: 2001.</p>			

Componente Curricular	ELABORAÇÃO DE PROJETOS		
Período letivo	MÓDULO III	Carga Horária	60 HORAS
Objetivos			
<ul style="list-style-type: none"> • Efetivar o conhecimento integrado e interdisciplinar adquirido; • Proporcionar ao estudante a vivência de situações reais (observação/participação/pesquisa/intervenção); • Desenvolver projetos capazes de gerar soluções criativas para diversificados problemas e atender às múltiplas necessidades reais da população, de maneira integrada, responsável e criativa. 			
Bases Tecnológicas			
Análise e modelo de dados (observação, pesquisa, intervenção); 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			
<ul style="list-style-type: none"> • 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 <i>NBR. 14724</i> . Segunda edição. 30.12.2005. Válida a partir de. 30.01.2006			

7. AVALIAÇÃO DAS APRENDIZAGENS

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 definidas 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 Secretaria de Estado de Educação do DF 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, no

resultado do processo de avaliação das competências desenvolvidas, o conceito – APTO, conforme descrito na Tabela a seguir:

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.

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 recuperação final, 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.

8. PLANO DE PERMANÊNCIA E ÊXITO ESCOLAR DOS ESTUDANTES

A evasão e a retenção escolar são consideradas um problema multifatorial que faz parte do contexto educacional, e suas consequências comprometem a vida social e profissional do estudante. A Unidade Escolar tem como propósito a progressão, com o alcance dos objetivos, em cada componente curricular, promovendo a conclusão do curso dentro do prazo previsto e diminuindo as chances de evasão escolar e, conseqüentemente, de que o estudante interrompa formação e fique exposto à vulnerabilidade social.

Com a finalidade de promover a permanência e o êxito escolar do estudante, a Unidade Escolar utiliza as seguintes estratégias:

→ Identificar os indicadores quantitativos da retenção e evasão, por meio de relatórios emitidos pela Secretaria Escolar, com análise da Coordenação Pedagógica;

→ Identificar as possíveis causas da retenção e evasão escolar, por meio de diagnóstico qualitativo a ser desenvolvido com os estudantes, os docentes e com toda equipe técnica e pedagógica da unidade escolar;

→ Identificar possíveis fatores externos ao ambiente escolar que possam estar dificultando a frequência dos estudantes;

→ Identificar os cursos de maior índice de evasão e definir estratégias adequadas a serem aplicadas, a fim de minimizar o problema;

→ Envolver os profissionais docentes da unidade escolar na análise dos fatores prováveis que podem influenciar a falta de interesse do estudante em determinado componente curricular do curso, levando-o a fazer uma reflexão contínua sobre a sua prática pedagógica;

→ Promover monitorias e criar grupos de estudos, oportunizando ao estudante em risco de retenção, superar suas dificuldades evidenciadas no decorrer do processo de ensino e aprendizagem;

→ Realizar programa de orientação profissional com os estudantes;

→ Promover o engajamento dos estudantes em atividades externas relacionadas ao perfil profissional do curso, tais como feiras de ciências, olimpíadas do conhecimento, projetos de iniciação científica, entre outros.

9. AVALIAÇÃO DO CURSO

Sabe-se que a avaliação do curso é 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. Deve também ser capaz de verificar práticas exitosas no sentido de agregá-las ao desenvolvimento do curso.

Este curso será avaliado, periodicamente, mediante a distribuição de um questionário e/ou outro instrumento formulado pela equipe pedagógica da Unidade Escolar, a fim de serem respondidos pelos docentes, estudantes, responsáveis legais dos estudantes, representantes da comunidade.

Após tabulados, a análise dos resultados será discutida pela equipe pedagógica nas reuniões, com o propósito de compartilhar experiências, sugestões e avaliações dos pontos positivos e negativos, com o objetivo de proporcionar o aprimoramento do referido curso.

O acompanhamento do curso pela equipe gestora da Unidade Escolar deve ser um 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 às 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.

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

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 Regimento Escolar da Rede Pública de Ensino do Distrito Federal, entende-se que a Unidade Escolar pode fazer aproveitamento de estudos realizados com êxito pelo estudante em outra instituição educacional/Unidade Escolar e 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.

Também ficam estabelecidos 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.

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.

11. CRITÉRIOS DE CERTIFICAÇÃO DE ESTUDOS E DIPLOMAÇÃO

Ao concluir o total de horas previstas nos três Módulos do curso, o estudante fará jus ao Diploma de Técnico de Nível Médio de Técnico em Viticultura e Enologia, do Eixo Tecnológico Produção Alimentícia, 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 segundo Módulo, com aproveitamento completo dos componentes curriculares previstos nos módulos I e II, o estudante fará jus ao Certificado de Qualificação Profissional em Produtor de Vinhos e Derivados da Uva.
- III. Ao término do terceiro Módulo, com aproveitamento completo nos Módulos I, II e III, o estudante fará jus ao Diploma de técnico de nível médio de Técnico em Viticultura e Enologia

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

12. RECURSOS HUMANOS, FÍSICOS E DIDÁTICO-PEDAGÓGICOS

A infraestrutura mínima necessária para a efetivação dos componentes curriculares com qualidade 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, físico-químicas e sensoriais. Unidade experimental de produção de uva.”.

Esses laboratórios podem estar no espaço da Unidade Escolar ofertante do curso ou em espaços de outras instituições com as quais sejam estabelecidas parcerias, convênios, termos de cooperação, entre outros, devidamente comprovados pela Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal.

O quantitativo de docentes e outros profissionais para o curso depende da quantidade de turmas que forem formadas na ocasião de sua oferta. Cabe à SEEDF providenciar esses profissionais por meio de concursos públicos, contratos temporários ou como bolsistas de programas com os quais venha firmar adesões, de acordo com as habilitações e aptidões exigidas para cada componente curricular, de acordo com a legislação vigente.

13. PRÁTICAS PROFISSIONAIS

A Resolução nº 6/2012 do CNE/CEB, estabelece que as Práticas profissionais, previstas na organização curricular do curso, devem estar continuamente relacionadas aos seus fundamentos científicos e tecnológicos, orientadas pela pesquisa como princípio pedagógico que possibilita ao educando enfrentar o desafio do desenvolvimento da aprendizagem permanente, integra as cargas horárias mínimas de cada habilitação profissional de técnico e correspondentes etapas de qualificação e de especialização profissional técnica de nível médio.

Conforme legislação supracitada, as Práticas Profissionais compreendem diferentes situações de vivência, aprendizagem e trabalho, como experimentos e atividades específicas em ambientes especiais, tais como laboratórios, oficinas, empresas pedagógicas, ateliês e outros, bem como investigação sobre atividades profissionais, projetos de pesquisa e/ou intervenção, visitas técnicas, simulações, observações e outras.

O estudante deverá cumprir as práticas profissionais no próprio ambiente escolar, objetivando a ampliação da performance dos técnicos e em conformidade com as diretrizes estabelecidas na legislação em vigor.

Durante o módulo I, o estudante deverá ser capaz de aplicar os conhecimentos teóricos na prática do perfil profissional, reconhecer a origem e a importância da vitivinicultura, analisar a importância social, econômica, cultural e racial da Vitivinicultura mundial, compreender as exigências legais e ambientais do setor vitivinícola brasileiro.

Durante o módulo II, o estudante deverá ser capaz de aplicar os conhecimentos teóricos na prática do perfil profissional, além de conhecer as tecnologias e principais equipamentos associados ao fabrico dos subprodutos do vinho, efetuar a colheita de amostras de solos e de tecidos de plantas para análise, interpretar um boletim de resultados de análises de solos e fazer uma recomendação de fertilização a partir de um boletim de resultados de análises e das exigências das culturas.

Ao final do módulo III, o estudante deverá conhecer os fenômenos decorrentes do processo de estabilização e clarificação dos vinhos; efetuar as operações de estabilização e clarificação e controle 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.

A prática profissional será avaliada por meio de trabalhos práticos, onde o estudante fará, em laboratório na unidade de ensino, a criação e execução do projeto completo de produção e comercialização de vinhos considerando sua viabilidade e aplicabilidade, observando as etapas de planejamento, além da comercialização, inclusive a organização e metodologia de trabalho a ser desenvolvida.

14. 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. Resolução nº 2/2019-CEDF, de 27 de agosto de 2019. Altera a Resolução nº 1/2018-CEDF, que estabelece normas para a Educação Básica no sistema de ensino do Distrito Federal.

_____. 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.

_____. 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.

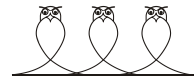
_____. SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO **Orientações Pedagógicas da Integração da Educação Profissional com o Ensino Médio e a Educação de Jovens e Adultos**. Disponível em: <http://www.se.df.gov.br/sobre-a-secretaria/publicacoes-da-sedf/orientacoes-pedagogicas.htm>. Acesso em 03/03/2017.

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: Papyrus, 3ª Ed. 2007. P. 131 a 143.



PARECER Nº 44/2020-CEDF

Processo SEI-GDF nº 00080-00237478/2019-13

Interessado: **Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal – SEEDF**

Aprova 10 (dez) Planos de Cursos de Cursos Técnicos de Nível Médio, modalidade presencial, para a rede pública de ensino do Distrito Federal.

I - HISTÓRICO - O presente processo, autuado por meio do Memorando SEI-GDF Nº 14/2019 - SEE/SUBEB/DIEP/GEP, datado de 30 de dezembro de 2019, da Gerência de Acompanhamento da Educação Profissional da Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal, situada no SBN, Quadra 2, Bloco C, Edifício Phenícia, Brasília - Distrito Federal, trata da solicitação de aprovação de 10 (dez) Planos de Cursos:

1. Curso Técnico em Aquicultura, eixo tecnológico Recursos Naturais.
2. Curso Técnico em Biocombustíveis, eixo tecnológico Produção Industrial.
3. Curso Técnico em Canto, eixo tecnológico Produção Cultural e Design.
4. Curso Técnico em Confeitaria, eixo tecnológico Produção Alimentícia.
5. Curso Técnico em Design de Joias, eixo tecnológico Produção Cultural e Design.
6. Curso Técnico em Design de Móveis, eixo tecnológico Produção Cultural e Design.
7. Curso Técnico em Laboratório de Ciências da Natureza, eixo tecnológico Desenvolvimento Educacional e Social.
8. Curso Técnico em Museologia, eixo tecnológico Produção Cultural e Design.
9. Curso Técnico em Panificação, eixo tecnológico Produção Alimentícia.
10. Curso Técnico em Viticultura e Enologia, eixo tecnológico Produção Alimentícia.

Registra-se que, com base na Portaria nº 297/SEEDF, de 11 de julho de 2017, e Parecer nº 117/2017-CEDF, restou autorizada a oferta de trinta e dois cursos técnicos de nível médio, na modalidade de educação presencial, Cursos MedioTec, na rede pública de ensino do Distrito Federal.

A Portaria nº 500/SEEDF, de 27 de dezembro de 2019, tendo por base o Parecer nº 199/2019-CEDF, aprovou 10 (dez) Planos de Curso dos Cursos Técnicos de Nível Médio, modalidade presencial, da rede pública de ensino do Distrito Federal: Técnico em Redes de Computadores, eixo tecnológico Informação e Comunicação, Técnico em Artes Circenses, eixo tecnológico Produção Cultural e Design, Técnico em Conservação e Restauro, eixo tecnológico Produção Cultural e Design, Técnico em Dança, eixo tecnológico Produção Cultural e Design, Técnico em Eletroeletrônica, eixo tecnológico Controle e Processos Industriais, Técnico em Guia de Turismo, eixo tecnológico Hospitalidade e Lazer, Técnico em Informática, eixo tecnológico Informação e Comunicação, Técnico em Manutenção e Suporte em Informática, eixo tecnológico Informação e Comunicação, Técnico em Produção de Moda, eixo tecnológico Produção Cultural e Design, e Técnico em Teatro, eixo tecnológico Produção Cultural e Design.



Nesse contexto e considerada a necessidade de revisão e devida adequação dos Planos de Cursos, inicialmente construídos com foco nas normas do MedioTec, os 10 (dez) documentos organizacionais são encaminhados a este órgão para nova aprovação, de forma que os mesmos sejam adaptáveis às modalidades concomitante e subsequente.

II - ANÁLISE - O processo foi instruído e analisado pelas equipes técnicas da Diretoria de Supervisão Institucional e Normas de Ensino - Dine/Suplav/SEEDF e do Conselho de Educação do Distrito Federal - CEDF, sob a égide e de acordo com o que determina a Resolução nº 1/2018-CEDF, e legislação específica vigente.

Dos Planos de Curso:

Os Planos de Curso contemplam o previsto na legislação específica vigente para educação profissional técnica de nível técnico; está de acordo com o artigo 175 da Resolução nº 1/2018-CEDF. Em relação à versão anterior, houve alterações na carga horária de alguns componentes curriculares, bem como alterações na nomenclatura destes. Registra-se, em resumo, os aspectos comuns da análise dos Planos de Curso:

1- Justificativa para oferta dos cursos: os cursos, no geral, foram autorizados como parte de uma política de ampliação da Educação Profissional, por meio de adesão da Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal - SEEDF com o Ministério da Educação - MEC. Estão sendo atualizados, de forma que possam ser ofertados pela SEEDF, com ou sem adesão a programas distritais ou federais.

2- Objetivo dos Cursos: como objetivo geral, os cursos buscam qualificar o estudante na área específica do curso, com vistas ao suprimento da demanda do setor de forma criativa, autônoma, ética e responsável socialmente, contribuindo, assim, na geração de trabalho e renda e, conseqüentemente, no desenvolvimento econômico, social, artístico e cultural local. Os objetivos específicos são elencados em cada um dos cursos, em pleno acordo com o perfil profissiográfico esperado para cada formação e em consonância com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio.

3- Metodologia Adotada: de forma geral, é privilegiada 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, observadas as características de cada curso para o desenvolvimento das atividades.

4- Requisitos para Ingresso nos Cursos: as condições para ingresso dos estudantes nos cursos são divulgadas por meio de processo seletivo previsto em edital próprio, de acordo com os critérios definidos pela Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal. Os cursos são ofertados nas formas concomitante e subsequente ao Ensino Médio.

Vale registrar que para o curso técnico de nível médio de Técnico em Viticultura e Enologia, é exigida a idade mínima de 18 anos completos para matrícula independente do estudante ainda estar cursando ou já ter completado o Ensino Médio.



5- Perfil Profissional de conclusão do curso: são característicos de cada curso e atendem a proposta para o egresso de acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio. Os cursos, conforme especificidades, oferecem uma ou duas opções de saídas intermediárias.

6- Organização Curricular: as organizações curriculares de cada curso estão estruturadas de acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio, de forma modular, com dois ou três módulos, com carga horária total que varia de 800 a 1200 horas, conforme discriminado no Quadro 1, e são ofertadas nas formas concomitante e subsequente ao ensino médio, na modalidade presencial. As matrizes curriculares que resumem os cursos constituem os anexos e correspondem às encontradas nos Planos de Cursos.

N.	Curso Técnico de Nível Médio	Eixo Tecnológico	Formação Intermediária	Habilitação Profissional	Carga Horária (horas)
1	Aquicultura	Recursos Naturais	<ul style="list-style-type: none">• Aquicultor• Operador de Beneficiamento de Pescado	Técnico Em Aquicultura	1000
2	Biocombustíveis	Produção Industrial	<ul style="list-style-type: none">• Auxiliar Técnico em Biotecnologia	Técnico em Biocombustíveis	1200
3	Canto	Produção Cultural e Design	<ul style="list-style-type: none">• Backing Vocal	Técnico em Canto	800
4	Confeitaria	Produção Alimentícia	<ul style="list-style-type: none">• Confeiteiro	Técnico em Confeitaria	800
5	Design de Joias	Produção Cultural e Design	<ul style="list-style-type: none">• Desenhista de Joias e Bijuterias	Técnico em Design de Joias	800
6	Design de Móveis	Produção Cultural e Design	<ul style="list-style-type: none">• Projetista de Móveis	Técnico em Design de Móveis	800
7	Laboratório de Ciências da Natureza	Desenvolvimento Educacional e Social	<ul style="list-style-type: none">• Auxiliar de Laboratório de Saneamento	Técnico em Laboratório de Ciências da Natureza	800
8	Museologia	Produção Cultural e Design	<ul style="list-style-type: none">• Auxiliar de Conservação de Acervo	Técnico Em Museologia	800
9	Panificação	Produção Alimentícia	<ul style="list-style-type: none">• Padeiro	Técnico em Panificação	800
10	Viticultura e Enologia	Produção Alimentícia	<ul style="list-style-type: none">• <i>Sommelier</i>• Produtor de Vinhos e Derivados da Uva	Técnico em Viticultura e Enologia	1200

7- Avaliação das Aprendizagens: as formas de avaliação do desempenho dos estudantes atendem as normas da rede pública de ensino do Distrito Federal. Há previsão de recuperação contínua e paralela para os estudantes que não obtiverem rendimento suficiente para aprovação em cada componente curricular.

8- Plano de Permanência e Êxito Escolar dos Estudantes: tem-se como propósito a progressão, com o alcance dos objetivos em cada componente curricular, promovendo a conclusão do curso dentro do prazo previsto e diminuindo as chances de evasão escolar. Com a finalidade de promover a permanência e o êxito escolar do estudante, destacam-se as seguintes



estratégias:

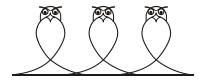
- a) Identificar os indicadores quantitativos da retenção e evasão, por meio de relatórios emitidos pela Secretaria Escolar, com análise da Coordenação Pedagógica;
- b) Identificar as possíveis causas da retenção e evasão escolar, por meio de diagnóstico qualitativo a ser desenvolvido com os estudantes, os docentes e com toda equipe técnica e pedagógica da unidade escolar;
- c) Identificar possíveis fatores externos ao ambiente escolar que possam estar dificultando a frequência dos estudantes;
- d) Identificar os cursos de maior índice de evasão e definir estratégias adequadas a serem aplicadas, a fim de minimizar o problema;
- e) Envolver os profissionais docentes da unidade escolar na análise dos fatores prováveis que podem influenciar a falta de interesse do estudante em determinado componente curricular do curso, levando-o a fazer uma reflexão contínua sobre a sua prática pedagógica;
- f) Promover monitorias e criar grupos de estudos, oportunizando ao estudante em risco de retenção, superar suas dificuldades evidenciadas no decorrer do processo de ensino e aprendizagem;
- g) Realizar programa de orientação profissional com os estudantes;
- h) Promover o engajamento dos estudantes em atividades externas relacionadas ao perfil profissional do curso, tais como feiras de ciências, olimpíadas do conhecimento, projetos de iniciação científica, entre outros.

9- Critérios de Aproveitamento de Estudos, de Conhecimentos e de Experiências Anteriores:

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. Os conhecimentos e as experiências 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 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, todos eles serão objeto de avaliação e aproveitamento, de acordo com o perfil profissional aqui proposto. Caberá à Unidade Escolar disciplinar os critérios de aproveitamento de estudos, de conhecimentos e de experiências anteriores, de acordo com o previsto no Regimento Escolar da referida unidade.

10. Critérios de Certificação de Estudos e Diplomação: ao concluir os componentes curriculares dos Módulos, o estudante fará jus ao Diploma de técnico de nível médio, vinculado ao eixo tecnológico correspondente ao curso, observadas as saídas intermediárias e respectivas qualificações profissionais. É condição fundamental para a obtenção do diploma de técnico, a apresentação da devida certificação do Ensino Médio ou equivalente.

Insta registrar que os cursos incluem Práticas Profissionais distribuídas em seus módulos, com carga horária integrada às cargas horárias mínimas de cada componente curricular; são realizadas por professores habilitados, de forma que em todos os módulos haja atividades voltadas para ampliar a performance desse técnico.



[...] as Práticas Profissionais compreendem diferentes situações de vivência, aprendizagem e trabalho, como experimentos e atividades específicas em ambientes especiais, tais como laboratórios, oficinas, empresas pedagógicas, ateliês e outros, bem como investigação sobre atividades profissionais, projetos de pesquisa e/ou intervenção, visitas técnicas, simulações, observações e outras. As aprendizagens do curso estão direcionadas para oferecer formação que possibilite ao estudante capacitar-se para supervisionar, operar, controlar, avaliar e acompanhar o processo de fabricação dos produtos em todas as etapas produtivas, seguindo normas técnicas de saúde e segurança no trabalho, princípios de gestão da qualidade e de preservação ambiental, tanto em empresas do setor, quanto na constituição de seu próprio empreendimento. O estudante deverá cumprir as práticas profissionais no próprio ambiente escolar, objetivando a ampliação da performance dos técnicos e em conformidade com as diretrizes estabelecidas na legislação em vigor.

III – CONCLUSÃO - Diante do exposto e dos elementos de instrução do processo, o parecer é por aprovar os 10 (dez) Planos de Cursos dos Cursos Técnicos de Nível Médio, modalidade presencial, para a rede pública de ensino do Distrito Federal, incluindo as matrizes curriculares que constituem os anexos I a X do presente parecer, a saber:


- a) Técnico em Aquicultura, eixo tecnológico Recursos Naturais;
- b) Técnico em Biocombustíveis, eixo tecnológico Produção Industrial;
- c) Técnico em Canto, eixo tecnológico Produção Cultural e Design;
- d) Técnico em Confeitaria, eixo tecnológico Produção Alimentícia;
- e) Técnico em Design de Joias, eixo tecnológico Produção Cultural e Design;
- f) Técnico em Design de Móveis, eixo tecnológico Produção Cultural e Design;
- g) Técnico em Laboratório de Ciências da Natureza, eixo tecnológico Desenvolvimento Educacional e Social;
- h) Técnico em Museologia, eixo tecnológico Produção Cultural e Design;
- i) Técnico em Panificação, eixo tecnológico Produção Alimentícia;
- j) Técnico em Viticultura e Enologia, eixo tecnológico Produção Alimentícia.

É o parecer.

Sala Virtual do CEDF, Brasília, 19 de maio de 2020.

MÁRIO SÉRGIO MAFRA
Conselheiro-Relator

Aprovado na CEP
e em Plenário
em 19/5/2020.


MARCO ANTÔNIO ALMEIDA DEL'ISOLA
Presidente do Conselho de Educação
do Distrito Federal



**ANEXO I DO PARECER Nº /2020-CEDF
MATRIZ CURRICULAR**

Curso: TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO DE TÉCNICO EM AQUICULTURA				
Modalidade: Educação Profissional Técnica de Nível Médio - Presencial				
Eixo Tecnológico: Recursos Naturais				
Regime de Matrícula: Modular				
Módulos	Componente Curricular		Pré-Requisitos	Horas
I	1	Empreendedorismo	-	40
	2	Segurança no trabalho aquícola	-	40
	3	Introdução à aquicultura	-	40
	4	Fundamentos de limnologia e de ecologia aquática	-	40
	5	Informática Instrumental	-	40
	6	Biologia, anatomia e fisiologia de animais Aquáticos	-	60
	7	Extensão aquícola	-	40
CARGA HORÁRIA DO MÓDULO I			300	
Saída Intermediária	Qualificação Profissional: Aquicultor			
II	8	Legislação ambiental e de recursos aquícolas		20
	9	Patologia aquática		40
	10	Topografia e desenho técnico aplicado à aquicultura		40
	11	Construções e instalações aquícolas	10	40
	12	Beneficiamento e processamento do pescado		40
	13	Controle de qualidade do pescado		40
	14	Boas práticas de manejo e sanidade Aquícola		40
15	Tecnologia do pescado		40	
CARGA HORÁRIA DO MÓDULO II			300	
Saída Intermediária	Qualificação Profissional: Operador de Beneficiamento de Pescado			
III	16	Associativismo e cooperativismo na aquicultura		40
	17	Aquaponia		60
	18	Piscicultura		60
	19	Cultivo de algas e microalgas		40
	20	Malacocultura		40
	21	Carcinicultura		40
	22	Cultivos alternativos		40
23	Projetos	7;14;15	80	
CARGA HORÁRIA DO MÓDULO III			400	
CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO			1.000	
Observações: Duração da hora-aula (h/a): 50 (cinquenta) minutos.				



**ANEXO II DO PARECER Nº /2020-CEDF
MATRIZ CURRICULAR**

Curso: TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO DE TÉCNICO EM BIOCOMBUSTÍVEIS				
Modalidade: Educação Profissional Técnica de Nível Médio - Presencial				
Eixo Tecnológico: Produção Industrial				
Regime de Matrícula: Modular				
Módulo	Código do componente	Componente Curricular	Pré-Requisito	Horas
I	01	Introdução ao Estudo e produção de Biocombustíveis	--	40h
	02	Gestão de Organizações e Empreendedorismo	--	80h
	03	Sistemas Agrícolas na cadeia produtiva de biocombustíveis	--	80h
	04	Microbiologia Industrial I	--	60h
	05	Bioquímica dos Biocombustíveis I	--	60h
	06	Química Aplicada	--	80h
	Carga horária do Módulo I			
II	07	Microbiologia Industrial II	4	60h
	08	Bioquímica dos Biocombustíveis II	5	60h
	09	Tecnologia de Fabricação de Biocombustíveis I	6	60h
	10	Automação Industrial	--	80h
	11	Operações Unitárias I	--	60h
	12	Estatística Aplicada	--	80h
	Carga horária do Módulo II			
Saída Intermediária	Qualificação Profissional: Auxiliar Técnico em Biotecnologia			
III	13	Tecnologia de Fabricação de Biocombustíveis II	10	80h
	14	Operações Unitárias II	12	60h
	15	Tecnologia de Energias Renováveis	--	80h
	16	Segurança do trabalho e Saúde	7	60h
	17	Controle de qualidade	6	60h
	18	Trabalho de Conclusão de Curso	--	60h
	Carga horária do Módulo III			
CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO				1.200
Observações: Duração da hora-aula(h/a): 50 (cinquenta) minutos				



**ANEXO III DO PARECER Nº /2020-CEDF
MATRIZ CURRICULAR**

Curso: TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO DE TÉCNICO EM CANTO			
Modalidade: Educação Profissional Técnica de Nível Médio - Presencial			
Eixo Tecnológico: Produção Cultural e <i>Design</i>			
Regime de Matrícula: Modular			
Módulo	Componente Curricular	Pré-Requisito	Horas
I	Gestão empreendedora em arte e cultura	-	40
	Sensibilização musical I	-	60
	Instrumento Complementar I – Violão I	-	60
	Canto Coral I	-	80
	Expressão Corporal	-	60
	Técnica e Preparação Vocal	-	100
	Carga horária do módulo I		
Saída Intermediária	Qualificação Profissional: <i>Backing Vocal</i>		
II	Sensibilização musical II	Sensibilização musical 1	80
	Instrumento Complementar II - Violão II	Instrumento Complementar 1	100
	Canto Coral II	-	60
	Montagem de espetáculo	Expressão Corporal	80
	Técnica e Interpretação para Canto	Técnica e Preparação Vocal	80
	Carga horária do módulo II		
CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO			800
Observações: Duração da hora-aula(h/a): 50 (cinquenta) minutos			



**ANEXO IV DO PARECER Nº /2020-CEDF
MATRIZ CURRICULAR**

Curso: TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO DE TÉCNICO EM CONFEITARIA				
Modalidade: Educação Profissional Técnica de Nível Médio - Presencial				
Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia				
Regime de Matrícula: Modular				
Módulo	Componente Curricular		Pré-Requisito	Horas
I	1	Informática Básica	-	60
	2	Boas Práticas de Fabricação	-	60
	3	Bioquímica aplicada a Confeitaria	-	60
	4	Nutrição e Dietética Básica	-	60
	5	Empreendedorismo	-	60
	6	Processos de Fabricação	-	100
	Carga horária do Módulo I			400
Saída Intermediária	Qualificação Profissional: Confeiteiro			
II	7	Segurança no Trabalho de Confeitaria	-	60
	8	Organização e Administração de Ambientes de Confeitaria	-	60
	9	Estocagem, rotulação e apresentação de produtos alimentícios	-	60
	10	Análise sensorial aplicada a Confeitaria	-	60
	11	Modelagem em Confeitaria	6	60
	12	Técnicas de Produção	6	100
	Carga horária do Módulo II			400
CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO			800	
Observações: Duração da hora-aula(h/a): 50 (cinquenta) minutos				



**ANEXO V DO PARECER Nº /2020-CEDF
MATRIZ CURRICULAR**

Curso: TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO DE TÉCNICO EM DESIGN JOIAS				
Modalidade: Educação Profissional Técnica de Nível Médio - Presencial				
Eixo Tecnológico: Produção Cultural e Design				
Regime de Matrícula: modular				
Período	Componente Curricular		Pré-Requisito	Horas
MÓDULO I	1	Empreendedorismo		60
	2	Ética, Relações humanas e Segurança no Trabalho		40
	3	Gestão de joalheria		40
	4	História e Teoria do Design de Joias		40
	5	Técnicas, Materiais e Processos de Produção		80
	6	Informática Aplicada ao Design de Joias		60
	7	Design de Joias e Bijuteria		80
	CARGA HORÁRIA DO MÓDULO I			400
Saída Intermediária	Qualificação Profissional: Desenhista de Joias e Bijuterias			
MÓDULO II	8	Técnicas de Produção e montagem de Joias		60
	9	Técnicas Básicas de Produção: Lapidação		60
	10	Técnicas Básicas de Produção: Ourivesaria		80
	11	Design e Produção		80
	12	Técnicas em Montagem de Bijuteria		60
	13	Vitrinismo e Exposição de Produto		60
CARGA HORÁRIA DO MÓDULO II			400	
CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO			800	
Observações: Duração da hora-aula (h/a): 50 (cinquenta) minutos.				



**ANEXO VI DO PARECER Nº /2020-CEDF
MATRIZ CURRICULAR**

Curso: TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO DE TÉCNICO EM DESIGN DE MÓVEIS
Modalidade: Educação Profissional Técnica de Nível Médio - Presencial
Eixo Tecnológico: Produção Cultural e Design
Regime: Modular

Módulo	COMPONENTES CURRICULARES		Pré-Requisito	Horas
I	1	História do design		40
	2	Empreendedorismo		60
	3	Informática aplicada		40
	4	Composição de luzes e cores em móveis		60
	5	Materiais e modelos de móveis		40
	6	Desenho técnico aplicado I		80
	7	Desenho auxiliar para computador I		80
	Carga Horária do Módulo I			400
Saída Intermediária	PROJETISTA DE MÓVEIS			
II	8	Desenho técnico aplicado II	6	120
	9	Composição e Design de Móveis	4	40
	10	Materiais e modelos de Móveis II	5	40
	11	Processos Criativos em Design	7	40
	12	Desenho auxiliar para computador II	7	40
	13	Ergonomia, Percepção e Conforto	--	40
	14	Desenho de expressão		80
	Carga Horária do Módulo II			400
Carga Horária do total do Curso			800	
Observações: Duração da hora-aula (h/a): 50 (cinquenta) minutos				



**ANEXO VII DO PARECER Nº /2020-CEDF
MATRIZ CURRICULAR**

Curso: TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO DE TÉCNICO EM LABORATÓRIO DE CIÊNCIAS DA NATUREZA				
Eixo Tecnológico: Desenvolvimento Educacional e Social				
Modalidade: Educação Profissional Técnica de Nível Médio – Presencial				
Regime de Matrícula: Modular				
Período	Componente Curricular		Pré-Requisito	Horas
MÓDULO I	1	Empreendedorismo	-	60
	2	Qualidade, Segurança, Meio Ambiente e Saúde	-	40
	3	Informática Aplicada	-	40
	4	Química e Biologia aplicadas	-	80
	5	Técnicas de Laboratório de Química e Biologia	-	80
	6	Biossegurança e Saúde ambiental	-	40
	7	Química Sanitária e Laboratório de Saneamento	-	60
Carga horária do Módulo I			400	
Saída Intermediária	Qualificação Profissional: Auxiliar de Laboratório de Saneamento			
MÓDULO II	8	Matemática Aplicada	-	60
	9	Laboratório de Física Geral	-	60
	10	Experimentos de Eletromagnetismo, Óptica e Ondas.	-	60
	11	Experimentos de Mecânica, Termodinâmica e Hidrodinâmica	-	60
	12	Instrumentação para Ensino de Física	-	60
	13	Laboratório Especial	-	60
	14	Tecnologia da Informação para a Educação	3	40
Carga horária do Módulo II			400	
CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO			800	
Observações: Duração da hora-aula(h/a): 50 (cinquenta) minutos				



**ANEXO VIII DO PARECER Nº /CEDF
MATRIZ CURRICULAR**

Curso: TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO DE TÉCNICO EM MUSEOLOGIA				
Eixo Tecnológico: Produção Cultural e Design				
Modalidade: Educação Profissional Técnica de Nível Médio - Presencial				
Regime de Matrícula: Modular				
MÓDULOS	Componente Curricular		Pré-Requisito	Horas
MÓDULO I	1	Conservação de Acervos	-	60
	2	Técnica de Restauração I	-	60
	3	Empreendedorismo	-	60
	4	Espaço e Patrimônio	-	60
	5	Arte e patrimônio	-	60
	6	Patrimônio Arqueológico, Legislação e Política I	-	60
	7	Proteção Jurídica do Patrimônio Cultural I	-	40
	Carga horária do Módulo I			400
Saída Intermediária	Qualificação Profissional: Auxiliar de Conservação de Acervos			
MÓDULO II	8	Técnica de Restauração II	02	60
	9	Cobertura de madeira.	-	60
	10	Memória Patrimônio Cultural	05	60
	11	Teoria da Conservação e Restauração	-	60
	12	Patrimônio Arqueológico Legislação e Política II	04 e 06	60
	13	Proteção Jurídica do Patrimônio Cultural II	07	60
	14	Planejamento, Execução e Elaboração de Pesquisa	07	40
	Carga horária do Módulo II			400
CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO			800	
Observações: Duração da hora-aula(h/a): 50 (cinquenta) minutos				



**ANEXO IX DO PARECER N° /2020-CEDF
MATRIZ CURRICULAR**

Curso: TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO DE TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO				
Modalidade: Educação Profissional Técnica de Nível Médio - Presencial				
Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia				
Regime de Matrícula: Modular				
Módulos	Componente Curricular		Pré-Requisito	Horas
I	1	Informática Básica	-	60
	2	Boas Práticas de Fabricação	-	60
	3	Bioquímica aplicada a Panificação	-	60
	4	Nutrição e Dietética Básica	-	60
	5	Técnicas de Panificação	-	100
	6	Empreendedorismo	-	60
	Carga horária do Módulo I			400
Saída Intermediária	Qualificação Profissional: Padeiro			
II	7	Segurança no Trabalho de Panificação	-	60
	8	Organização e Administração de Ambientes de Panificação	-	60
	9	Estocagem, rotulação e apresentação de produtos alimentícios	-	60
	10	Análise sensorial aplicada à Panificação	-	60
	11	Preparo de produtos especiais de Panificação	5	100
	12	Panificação Avançada	5	60
	Carga horária do Módulo II			400
Carga horária Total do Curso			800	
Observações: Duração da hora-aula(h/a): 50 (cinquenta) minutos.				



**ANEXO X DO PARECER Nº /2020-CEDF
MATRIZ CURRICULAR**

Curso: TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO DE TÉCNICO EM VITICULTURA E ENOLOGIA				
Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia				
Modalidade: Educação Profissional Técnica de Nível Médio – Presencial				
Regime de Matrícula: Modular				
MÓDULO	Código do Componente Curricular	Componente Curricular	Pré-Requisito	Horas
I	01	Introdução à Vitivinicultura	--	40h
	02	Informática e Estatística	--	60h
	03	Viticultura I	--	60h
	04	Gestão de Empresas e Empreendedorismo	--	60h
	05	Ecofisiologia Vegetal	--	60h
	06	Microbiologia	--	60h
	07	Química Aplicada	--	60h
CARGA HORÁRIA DO MÓDULO I				400
Saída Intermediária		Qualificação Profissional: <i>Sommelier</i>		
II	08	Viticultura II	03	60h
	09	Tecnologia dos Vinhos I	06	60h
	10	Fertilidade do Solo e Fertilização	07	60h
	11	Bioquímica	07	60h
	12	Proteção Sanitária da Vinha	--	60h
	13	Controle Analítico e Sensorial	--	60h
	14	Indústrias Subsidiárias e Subprodutos	--	40h
CARGA HORÁRIA DO MÓDULO II				400
Saída Intermediária		Qualificação Profissional: Produtor de Vinhos e Derivados da Uva		
III	15	Tecnologia dos Vinhos II	09	60h
	16	Adegas, Instalações e Equipamentos		60h
	17	Mecanização na viticultura	02	60h
	18	Segurança e Higiene no Trabalho	--	60h
	19	Logística e Suprimentos	--	60h
	20	Elaboração de Projetos	--	60h
	21	Trabalho de Conclusão de Curso		40h
CARGA HORÁRIA DO MÓDULO III				400
CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO				1.200
Observações: Duração da hora-aula(h/a): 50 (cinquenta) minutos. É exigida a idade mínima de 18 anos para matrícula no Curso Técnico de Nível Médio de Técnico em Viticultura e Enologia independente do estudante ainda estar cursando ou já ter completado o Ensino Médio.				