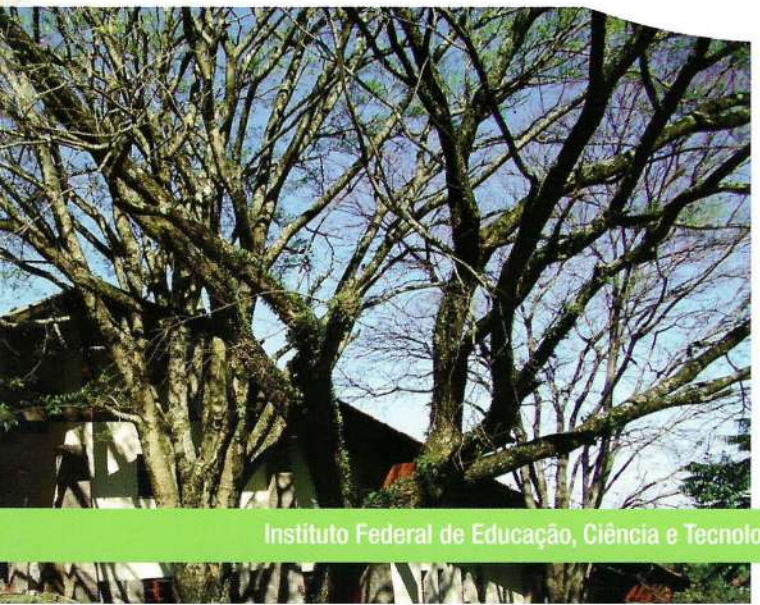
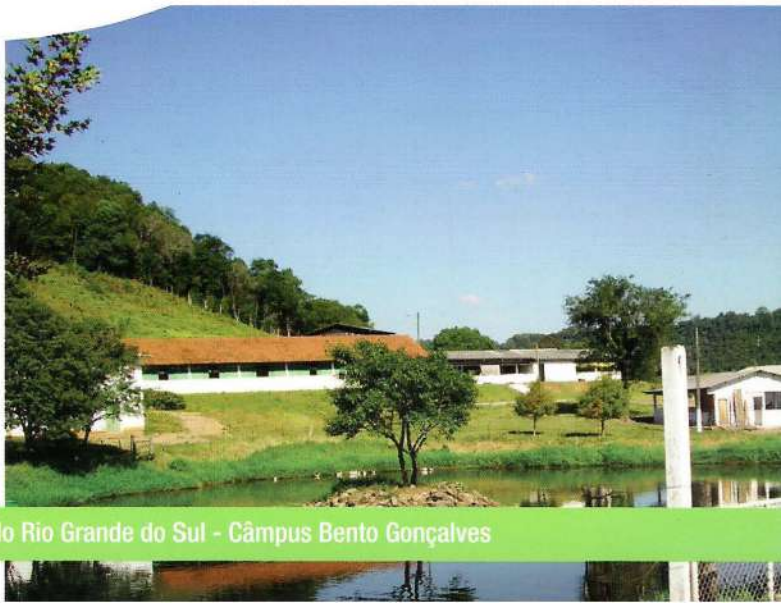
55 anos

INSTITUTO FEDERAL
RIO GRANDE DO SUL
Câmpus Bento Gonçalves





Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul - Câmpus Bento Gonçalves

câmpus bento gonçalves

IO GRANDE DO SUL
ONÇALVES

3 palavra do diretor
4 o câmpus bento gonçalves
6 os primeiros 55 anos
8 núcleo de atendimento às pessoas com necessidades educacionais específicas
10 agroindústria
14 biblioteca firmino splendor
16 laboratórios
18 estação experimental tuiuty
22 vinícola-escola
23 programa nudec na escola
24 núcleo de estudos afro-brasileiros e indígenas
25 programa de extensão prevenção na escola
26 cursos superiores
29 cursos técnicos
30 cursos de pós-graduação
31 palavra da reitora
32 semana de educação, ciência e cultura

Reitora	Cláudia Schiedeck Soares de Souza
Diretor-Geral	Luciano Manfroi
Diretora de Desenvolvimento Institucional	Lúcia de Moraes Batista
Diretor de Ensino	Edson Carpes Camargo
Diretora de Extensão	Marlova Benedetti
Diretor de Pesquisa e Inovação	Marcus André Kurtz Almança
Diretor Administrativo	Márcio Cristiano dos Santos
Assessoria de Comunicação	Augusto Veber, Daniel Clós Cesar, Daniel de Moura, Deise Laura Batistello e Melina Leite (Jornalista Responsável)
Revisor	Kleber Eckert
Editoração e Capa	Daniel Clós Cesar
Fotos	Augusto Veber, Daniel de Moura e Deise Laura Batistello

A Direção-Geral e a Assessoria de Comunicação agradecem a todos os servidores, coordenadores de cursos, núcleos e setores que estiveram envolvidos na produção dos textos para esta revista. Participação que possibilitou a idealização e realização deste projeto.

palavra do diretor

"(...) nossa Instituição tem o grande desafio de incentivar os estudantes desde cedo (...)"

Estimados servidores e alunos!

Este é um ano especial, o 55° aniversário do Câmpus Bento Gonçalves do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul.

É uma grande satisfação e honra estar à frente da direção-geral e poder escrever algumas palavras em homenagem ao aniversário do câmpus.

Ao longo desses 55 anos, certamente houve muitas dificuldades, no entanto, muitos obstáculos foram enfrentados e superados, pois a educação é um processo de eterna construção e desenvolvimento.

O Câmpus Bento Gonçalves vem conquistando destaque nacional e internacional, sendo reconhecido pela competência nas suas diversas áreas do conhecimento.

Todo esse reconhecimento é fruto de muito trabalho, dedicação, solidariedade e competência de cada um dos nossos servidores docentes e administrativos, bem como do esforço e empenho de nossos estudantes. Por isso, pode-se dizer que todos estão de parabéns.

Atualmente, o país vem desenvolvendo e aperfeiçoando os saberes de sua população, incluindo milhões de brasileiros que viviam abaixo da linha de pobreza. Nesse contexto, nossa instituição tem o grande desafio de incentivar os estudantes desde cedo, para que cada vez mais despertem o interesse pela ciência e tecnologia, pois são as inovações que transformam os destinos da humanidade.

Nos últimos anos, pudemos observar que a educação profissional foi tratada com a devida importância por nossos governantes. Nunca se fez tanto pela educação profissional em tão pouco tempo, permitindo a formação e a qualificação de milhares de jovens sedentos por um espaço no mercado de trabalho. São milhões de jovens recebendo novas oportunidades.

Para finalizar, gostaria de lembrar que os estudantes são a nossa razão de viver e que nosso trabalho e esforços são para transformar suas vidas.

Realmente, esse trabalho é gratificante.

Parabéns a todos!

Luciano Manfroi
Diretor-Geral do Câmpus Bento Gonçalves

o câmpus bento gonçalves

O Câmpus Bento Gonçalves chega a 55 anos de fundação, consolidado como uma Instituição Federal de referência nacional, conhecido principalmente pelo pioneirismo na oferta dos cursos técnico e tecnológico de viticultura e enologia. Entretanto, a história vai bem mais adiante, pois ao longo dos anos houve a implantação de novos cursos técnicos e o oferecimento de cursos superiores de tecnologia e de licenciatura, cursos de pós-graduação, além das modalidades Proeja e Pronatec, como veremos mais adiante na listagem dos cursos. Estima-se que a escola - como é carinhosamente chamada pelos milhares de alunos e muitos dos servidores que já passaram e atuam na instituição - tenha formado 531 alunos em cursos superiores, no período de 2008 a 2013 e 3.759 alunos em cursos técnicos, de 1962 a 2013. No ano de 2014 foram registrados 355 novos alunos e aproximadamente 1.450 estudantes matriculados.

Estrutura

A sede principal do Câmpus Bento Gonçalves localiza-se na Avenida Osvaldo Aranha, bairro Juventude da Enologia, onde possui uma área de 76.219,13 m². A estação experimental localiza-se no distrito de Tuiuty e será vista nas próximas páginas.

O Câmpus Bento Gonçalves abriga em seu corpo discente alunos das mais diversas regiões do Estado e do país. A Instituição disponibiliza de:

- hospedagem no regime de internato
- cozinha/refeitório
- serviço de enfermagem
- sala de musculação
- auditório
- departamento de tradições gaúchas com galpão típico
- agroindústria
- enoteca
- laboratórios diversos
- serviço de lavanderia
- acompanhamento psicológico
- ginásio poliesportivo
- quadra de futebol de areia e vôlei de praia
- salas para palestras e conferências;
- biblioteca
- vinícola-escola
- cooperativa-escola

Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas (Napne), pioneiro em ações de acessibilidade e inclusão digital em toda a Rede Federal de Ensino.

Além da completa estrutura, os alunos têm a possibilidade de participar de atividades realizadas pelos diversos projetos que ocorrem todos os anos e têm como orientadores professores e técnicos administrativos da Instituição. São muitas as oportunidades oferecidas aos estudantes para que desenvolvam trabalhos extraclasse e realizem projetos de pesquisa, momento em que podem efetuar pesquisa teórica sobre uma extensa gama de assuntos e também de colocar em prática tudo o que estudam em sala de aula, a fim de ampliar conhecimentos e horizontes. A maioria dos projetos e pesquisas oferece bolsas remuneradas.

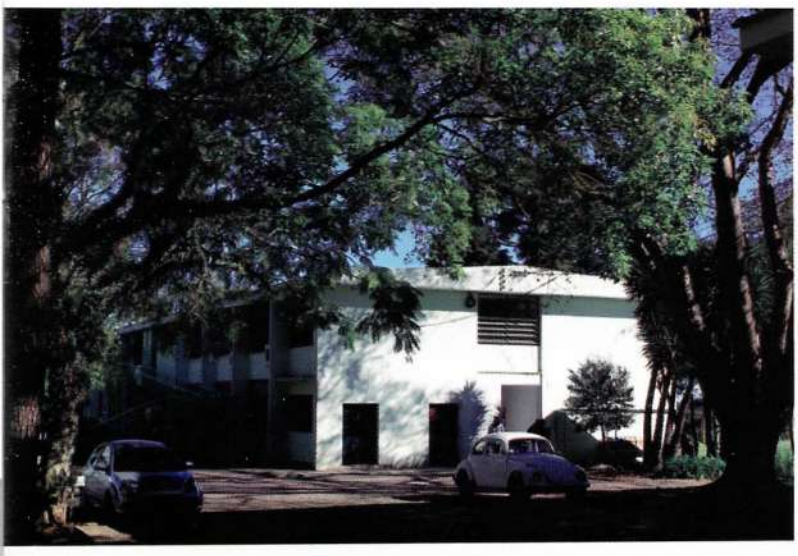
Auxílios Concedidos

Os alunos contam com o trabalho desenvolvimento pelo Departamento de Assistência ao Educando (DAE), que oferece uma série de auxílios. Dessa forma, os estudantes diminuem seus custos fora de casa, podendo preocupar-se apenas com os estudos.

Alimentação: média diária de 450 refeições, entre café da manhã, almoço e janta
Moradia: 99 Transporte: 47 Creche: 01 Material Didático e Pedagógico: 28
*Números referentes ao primeiro semestre de 2014

Convênios e estágios

O Câmpus Bento Gonçalves mantém acordos e convênios com várias instituições do país e do exterior, entre elas: Università degli Studi di Udine, na Itália; Universidade de Aveiro; Instituto Politécnico de Bragança, em Portugal e Cegep Sherbrooke, no Canadá. Também mantém parcerias com associações que oferecem estágios no exterior, como o CAEP, IFAA e Afebrae. Através da Coordenadoria de Estágios e Convênios, mantém centenas de empresas cadastradas para a realização de estágios curriculares em mais de 140 municípios do Rio Grande do Sul e de outros Estados.



os primeiros 55 anos

1937 – durante o 3° Congresso Brasileiro de Viticultura e Enologia no Rio de Janeiro, o professor gaúcho Manoel Mendes da Fonseca fala sobre a necessidade do ensino de viticultura e enologia no Brasil.

1944 – o prefeito de Bento Gonçalves, João Mário de Almeida Dêntice, autoriza a transferência de uma área de 341.560 m² para a construção de uma Estação de Enologia, através do laboratório central de enologia do Ministério da Agricultura.

22 de outubro de 1959 - o presidente da república, Juscelino Kubitschek, sanciona a lei n° 3.646, que cria a **Escola de Viticultura e Enologia de Bento Gonçalves**.

Março de 1960 – começa a funcionar no prédio da Estação Experimental de Enologia, atualmente sede da Embrapa, a primeira turma com 15 alunos matriculados.

1962 – a escola instala-se na sua atual sede na avenida Osvaldo Aranha, após a construção do bloco central.

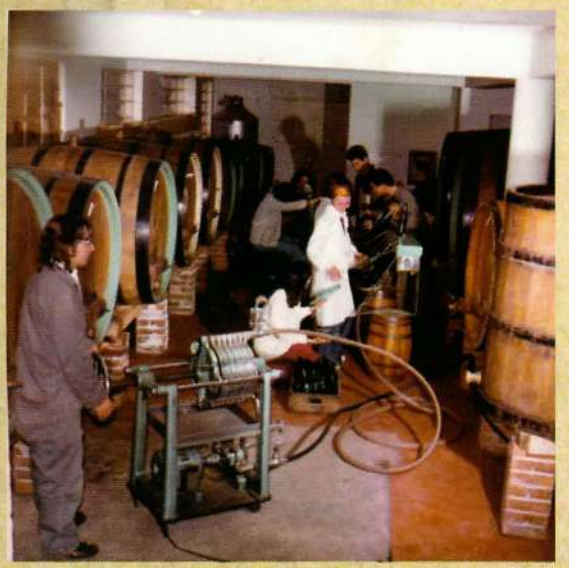
15 de dezembro de 1962 – sob o lema *Vis in Labore*, é formada a primeira turma de técnicos em viticultura e enologia. O paraninfo é o industrial Carlos Dreher Neto.

13 de fevereiro de 1964 - o presidente João Goulart assina o decreto de n° 53.558, que prevê a alteração de nomes de escolas de iniciação agrícola, agrícolas e agrotécnicas. Dessa forma a escola passa a chamar-se **Colégio de Viticultura e Enologia (CVE)**.

1967 – concluídas as obras do alojamento e do centro social.

1968 – passa a funcionar o alojamento, restaurante e a cozinha.

1969 – começa a desvinculação física entre o Colégio e a Estação Experimental de Enologia. O CVE passa a desenvolver seus próprios vinhedos.



1971 – inicia a comercialização do vinho produzido pelo Colégio.

1975 – surgem a Seção de Projetos Agrícolas (SPA), a Enoteca e a Cantina.

1977 – começa a construção dos blocos do estabelecimento enológico do Colégio.

1978 – elaborado o primeiro regulamento interno do Colégio. É criado o então Centro de Tradições Gaúchas (CTG) "Cultura Sem Fronteira" e construído um pequeno galpão onde começam a ser desenvolvidas as atividades do grupo. Realizada a primeira feira de ciências.

1° de março 1979 – inaugurados os blocos A e B da nova cantina de vinificação.

22 de abril de 1979 – criada a Cooperativa Escolar e de Trabalho do Colégio de Viticultura e Enologia Ltda (Coetagri).

30 de maio de 1979 – fundada a Associação dos Servidores do Colégio de Viticultura e Enologia (Ascove).

4 de Setembro de 1979 - o decreto nº 83.935, assinado pelo presidente João Figueiredo, altera o nome da instituição para **Escola Agrotécnica Federal de Bento Gonçalves (EAFBG)**.

1980 – formado o primeiro conselho de professores da escola. Implantado o sistema de monitoria para os alunos.

1982 – surge a Coordenadoria Escola-Comunidade. Inicia a construção do novo galpão do CTG Cultura Sem Fronteira.

1983 – inicia a construção do ginásio de esportes. Fundado o Clube das Mães.

1984 – é autorizada a implantação da habilitação em Agropecuária a partir do ano seguinte. Lançada a pedra fundamental do terceiro bloco da cantina e da nova área de terras no distrito de Tuiuty.

25 de outubro de 1985 – o presidente José Sarney sanciona a lei nº 7.390, que modifica mais uma vez a denominação da Instituição para **Escola Agrotécnica Federal Presidente Juscelino Kubitschek (EAFPJK)**.

1987 – formada a Comissão Permanente de Pessoal Docente.

1988 – constituída a Comissão Permanente de Pessoal Técnico-Administrativo.

1995 – inicia o primeiro Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia do Brasil.

1998 – forma-se a primeira turma do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia.

16 de agosto de 2002 - o presidente Fernando Henrique Cardoso decreta a implementação da escola em **Centro Federal de Educação Tecnológica de Bento Gonçalves (Cefet-BG)**.

29 de dezembro de 2008 - o presidente Luiz Inácio Lula da Silva, sanciona a lei 11.892, que reorganizou a Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica, com a criação de 38 Institutos Federais, sendo três deles no Rio Grande do Sul. Dessa forma, a Instituição passou a integrar o **Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS)**, como Câmpus Bento Gonçalves.

2007 a 2010 – implantação dos Cursos Superiores de Tecnologia em Alimentos (2007), Horticultura (2008), Logística (2008) e Análise e Desenvolvimento de Sistemas (2010); e de Licenciaturas em Matemática (2008), Física (2009) e Formação de Professores (2008).

2009 – inicia o Curso de Especialização em Viticultura.

22 de outubro de 2012 – comemoração dos 53 anos e inauguração das instalações do novo prédio do almoxarifado.

22 de outubro de 2013 – em comemoração ao 54º aniversário do Câmpus, é inaugurada a biblioteca Firmino Splendor.

2014 – implantação do Curso de Especialização em Educação, Ciência e Sociedade.

Vimos aqui apenas parte da história desta escola renomada no país. Durante 55 anos, muitas foram as transformações pelas quais este educandário de prestígio nacional passou. Ampliação de estrutura, criação e modificação de regimentos, formação de comissões, conselhos, ampliação e oferta de cursos e vagas, tudo em prol da melhor educação pública, gratuita e de qualidade que se possa oferecer.

núcleo de atendimento às pessoas com necessidades educacionais específicas

Para atender a demanda de inclusão de alunos com necessidades especiais no Câmpus Bento Gonçalves, foi criado, em 17 de dezembro de 2004, o Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas (Napne).

O novo núcleo surgiu para dar suporte à instituição nas questões de inclusão dos alunos que possuem alguma necessidade diferenciada ou que necessitem de adaptações para poder compreender o conteúdo transmitido pelos professores. A partir de sua institucionalização, o Napne começa a auxiliar na inclusão de alunos com alguma necessidade especial, através de ações de orientação, recepção e capacitação. Tendo em vista que os primeiros alunos incluídos possuíam deficiência visual, atender a essa deficiência foi uma prioridade do núcleo.

Primeiros passos

No momento de sua criação, o Napne contava com uma professora especializada, Andréa Poletto Sonza, que buscou junto ao programa Tecnologia, Educação, Cidadania e Profissionalização para Pessoas com Necessidades Especiais (TEC NEP) subsídios para trazer ao câmpus recursos para estruturar a parte física, priorizando a acessibilidade e quebra de barreiras para melhorar o acesso dos alunos com deficiência visual severa. A professora também aperfeiçoou seus estudos na educação para cegos ampliando conhecimentos em softwares especiais que servem para a leitura de conteúdos digitalizados, interpretados por voz sintetizada.

Dentre as primeiras ações, o Napne procurou junto à Associação dos Deficientes Visuais de Bento Gonçalves (ADVBG) alguns conhecimentos nessa área, com o propósito de compreender como utilizar os softwares falantes – como os leitores de tela - e o uso do alfabeto braile, além dos métodos de orientação e mobilidade. Essas orientações foram adquiridas com as professoras especializadas e até com as pessoas com deficiência que auxiliaram com suas experiências e conhecimentos.

Napne hoje

Atualmente, o Napne é um núcleo atuante junto ao IFRS, que além de promover as atividades de inclusão juntamente com associações de estudo sobre as deficiências, promove ações de extensão. Nessas atividades de extensão, abertas ao público, pessoas com deficiência visual têm acesso a cursos de informática e à utilização dos softwares leitores para adquirirem maior segurança e confiabilidade em suas tarefas rotineiras. Com isso, elas têm a oportunidade de conseguir um emprego, viabilizando sua independência financeira e social.

O Napne desenvolve e implementa ações, e disponibiliza recursos para facilitar o processo ensino/aprendizagem dos alunos incluídos, apoiando estudantes e professores quanto a adaptações e uso de produtos de tecnologia assistiva. O objetivo é incentivar e facilitar o processo de inclusão educacional e profissionalizante das pessoas com Necessidades Educacionais Especiais (NEEs), ao mesmo tempo em que promove a cultura da educação para a convivência, aceitação e respeito à diversidade.

Algumas atividades desenvolvidas pelo Núcleo

- Aulas complementares e de reforço para alunos do câmpus com deficiência intelectual, déficit de atenção e dificuldades de aprendizagem;
- Contratação de estagiário para atuar com monitoria em sala de aula dos alunos com NEEs;
- Supervisão e oferecimento de curso a distância para os professores de todo o Brasil em Formação Continuada em Atendimento Educacional Especializado na Perspectiva da Educação Inclusiva;
- Convênios com a APAEs, escolas do município e a ADVBG;
- Adaptação de conteúdos e provas para alunos cegos e com baixa visão;
- Produção de material didático/pedagógico acessível e Tecnologias Assistivas;
- Aulas de Informática para pessoas da comunidade com deficiência visual, surdez e paralisia cerebral;
- Participação em eventos com palestras sobre Inclusão e Acessibilidade.

agroindústria

Inaugurada em meados de 2000, a unidade educativa de produção agroindustrial tem por objetivo promover a aprendizagem profissional qualificada e multidisciplinar, construindo o conhecimento através dos processos produtivos tecnológicos, seja no atendimento e participação nas demandas de aulas práticas, projetos de pesquisa e extensão, seja no desenvolvimento e melhoria de produtos e processos, ou ainda na produção de alimentos seguros e de qualidade. O complexo agroindustrial conta com os setores de laticínios, carnes, frutas, hortaliças e panificação, além de banheiros, vestiários, área administrativa, caldeira e estação de tratamento de efluentes líquidos, totalizando 1.025,91 m² de área construída.

O setor de laticínios conta com uma linha industrial completa: resfriador, pasteurizador, tachos e tanques, câmaras frias, tubulações para passagem de leite e envasadores para recebimento, análises físico-químicas e transformação da matéria prima em derivados lácteos como queijos, iogurtes e doces.

O setor de carnes conta com estrutura para recebimento e industrialização de carnes e derivados, contemplando desde o resfriamento, cortes, congelamento até a transformação da matéria-prima em diversos derivados. O setor atua com cortes resfriados e congelados; embutidos frescais e maturados; cozidos, como presuntos, apresuntados, banha e torresmo, e ainda defumados. Possui uma série de equipamentos como câmaras frias e túnel de congelamento, misturador, embutideira, tachos e vários outros equipamentos necessários para realização dos processos.

O setor de frutas e hortaliças conta com câmara para recebimento de frutas; área de seleção, lavagem e sanitização; área de processamento equipada para produção de polpas, doces, geleias, conservas, desidratados e estocagem de congelados, equipada com diversas máquinas e recursos para viabilizar aulas práticas, pesquisas e produção no que diz respeito a frutas e a hortaliças. Essa área vem sendo utilizada provisoriamente para as atividades e aulas de panificação, para as quais há um projeto de instalações próprias em andamento.

Melhorias

Os setores estão em fase final de reforma e adequações estruturais. Estão em andamento a ampliação e adequação de espaços; mudanças e adequações nas redes elétricas, hidráulicas, nas linhas de ar comprimido e vapor, e nas organizacionais, como melhorias nos fluxos de produção. Está em curso a modernização de equipamentos que habilitarão os setores a obter os registros necessários junto aos órgãos fiscalizadores, além de servirem de estruturas-modelo para a realização de aulas práticas, projetos de pesquisa, atividades de extensão e industrialização de alimentos utilizando as matérias-primas provenientes da estação experimental e horta do câmpus, para abastecimento do refeitório.

Atualmente, as instalações são utilizadas para o desenvolvimento de aulas práticas dos cursos superiores de Tecnologia de Alimentos e Horticultura, no que diz respeito às análises de matérias primas, industrialização em suas diversas etapas, reações químicas, físicas e microbiológicas, processos e métodos de conservação e outros temas que integram o currículo dos cursos. Os laboratórios apoiam o desenvolvimento de projetos de pesquisa em temas diversos, como desenvolvimento de novos produtos e formulações, métodos de conservação e vários outros temas, com fomento interno e externo. O horário de funcionamento do setor é das 7h30min às 19h30min, de segunda a sexta-feira.

laboratório de enoquímica

biblioteca firmino splendor

Desde 22 de outubro de 2013, o Câmpus Bento Gonçalves conta com uma nova biblioteca. A Biblioteca Firmino Splendor foi inaugurada no dia em que o câmpus comemorava 54 anos de fundação. A partir de então, os alunos e servidores da Instituição passaram a contar com modernas instalações em um prédio totalmente novo, projetado especialmente para abrigar no pavimento superior a biblioteca, de forma que suprisse todas as necessidades da comunidade escolar.

Além de um amplo espaço, a nova biblioteca possui computadores para os alunos, salas individuais de estudos e mobiliário diferenciado: as cores das estantes e dos sofás são em vermelho para remeter à uva e ao vinho, uma característica do acervo especializado na área de Viticultura e Enologia, bem como da região de Bento Gonçalves. Vale ressaltar que a biblioteca do Câmpus Bento Gonçalves foi a primeira do Brasil a possuir um acervo especializado na área. Entre outros serviços ofertados está o acesso ao Portal de Periódicos da Capes. O Portal disponibiliza a consulta a textos selecionados em mais de 31 mil publicações periódicas internacionais e nacionais e as mais renomadas publicações de resumos, contemplando todas as áreas do conhecimento.

Outra novidade, apresentada em 2014, é o software Pergamun, um programa moderno que tem por objetivo interligar todas as bibliotecas do IFRS, além possibilitar que os usuários façam pesquisas, reservas e renovações de materiais bibliográficos via Internet.

Estrutura

A Biblioteca Firmino Splendor possui mais de 18.000 documentos, sendo livros, periódicos e materiais audiovisuais de diversas áreas de conhecimento. Em acervo, é a segunda maior biblioteca do IFRS.

Público-Alvo

A biblioteca está aberta para consulta local da comunidade. O empréstimo de documentos está disponível para alunos e servidores do câmpus.

Horário de Funcionamento

De segunda a sexta-feira: 7h30min às 22h30min
Sábado: 8h às 11h30min e das 13h às 17h

Cultivar
Historia
Presença

laboratórios

O câmpus conta com diversos laboratórios, que são espaços importantes onde os alunos têm a oportunidade de colocar em prática o que aprendem na sala de aula. Os laboratórios são o espaço adequado para propiciar a execução de atividades de pesquisa e extensão, tanto para os cursos técnicos: Comércio, Agropecuária, Informática, Viticultura e Enologia; quanto para os superiores de tecnologia: Viticultura e Enologia, Alimentos, Horticultura, Logística, Análise e Desenvolvimento de Sistemas; e licenciaturas: Física e Matemática, além de cursos de especialização e do Pronatec.

Cada ambiente é divido em uma área didática, onde profissionais experientes auxiliam nas atividades e preparam os kits para a realização das práticas. Confira um pouco sobre cada laboratório.

Laboratório de Alimentos e Bromatologia são realizadas análises físico-químicas de alimentos diversos, que são produzidos pelos alunos na Agroindústria Escola, como: análise de acidez, cor, proteínas, umidade, água livre, calorias, lipídeos, fibra bruta, cinzas e carboidratos; extração de óleos essenciais.

Laboratório de Microbiologia são realizadas análises microbiológicas de alimentos, bebidas, água, efluentes, solos, entre outros. Cultivam-se bactérias, fungos e leveduras de interesse didático e comercial, além de serem desenvolvidas outras atividades, tais como: detecção e isolamento de bactérias patogênicas em alimentos e bebidas, caracterização de bactérias transmitidas por alimentos, identificação e isolamento de leveduras em mosto de uvas e teste de qualidade de água. O laboratório conta ainda com uma biblioteca de bactérias patogênicas, isoladas durante as atividades de aula.

Laboratório de Biotecnologia realiza-se manipulação de DNA, RNA e proteínas, especialmente em pesquisa, além do cultivo controlado em biorreator de leveduras e bactérias.

Laboratório de Micropropagação e Sementes é realizado o microcultivo de plantas a partir de propágulos desinfestados. Já foram manipuladas espécies de violeta africana, de orquídeas e de videiras.

Laboratório de Fitossanidade destinado às práticas de fitopatologia e entomologia, voltado especialmente para os cursos Técnico em Agropecuária e Viticultura e Enologia, Superior de Tecnologia em Horticultura e Viticultura e Enologia. Também ocorrem as aulas de microscopia. São realizadas: análises microscópicas, como a identificação de

fungos patogênicos; fotomicrografia com o auxílio de fotomicroscópio; identificação de doenças de plantas, com auxílio do Herbário Fitopatológico; coleção de plantas medicinais, plantas ornamentais, coleção de sementes e coleção entomológica.

Laboratório de Análises Físico-Químicas (Enologia) são realizadas desde as mais básicas análises que envolvem o acompanhamento do processo de elaboração de vinhos e seus derivados, até as metodologias mais complexas e por isso demandantes de maior exatidão. As principais metodologias desenvolvidas são aquelas de controle de processo como: análise de densidade; teor alcoólico; açúcares redutores, não redutores e totais; acidez total; acidez volátil; pH; SO_2 Livre; SO_2 Total; extrato seco; cinzas entre outros. Começando com as análises que são feitas na uva ainda em processo de maturação, passando pela elaboração em diversas fases como extração do mosto, fermentação alcoólica, fermentação malolática, descuba, maturação e estabilização, até o produto já engarrafado e pronto para o consumo. São desenvolvidas também análises mais específicas, decorrentes de pesquisa científica em que modernos equipamentos realizam até 120 análises por hora.

Laboratório de Física são desenvolvidas e realizadas as atividades práticas de física para as turmas de ensino médio/técnico e superiores. Os equipamentos disponíveis permitem atender atividades que envolvam conceitos de Física Clássica (Mecânica, Gravitação, Ondas, Termodinâmica, Eletromagnetismo, Óptica) e Física Moderna (Física Quântica, Átomos, Moléculas, Núcleos e Partículas). Também ocorrem algumas observações astronômicas com o telescópio de oito polegadas.

Laboratório de Solos análises de solos e água. Há uma sala de preparo (secagem e posterior moagem) e separação de amostras e outras salas contendo equipamentos específicos para análises específicas. É possível realizar a detecção de minerais e nutrientes do solo, de material vegetal entre outros, como cálcio, magnésio, zinco, cobre, fósforo e potássio.

Laboratórios de Informática o câmpus possui cinco laboratórios de informática. No total são 134 computadores para uso de alunos e professores em aula. Todos os laboratórios possuem Internet wi-fi, projetor multimídia e lousa interativa. Os laboratórios recebem atualização constante para manter a qualidade dos equipamentos e softwares instalados nas máquinas.

estação experimental tuiuty

A Estação Experimental Tuiuty é uma Fazenda-Escola que compreende uma área de 76,74 hectares e está localizada no distrito de Tuiuty, distante 12 quilômetros da sede. Apesar da grande área da Estação Experimental, apenas cerca de 20 hectares são utilizados para as diversas atividades do câmpus, em face da acidentada topografia na região.

O uso da Unidade está assim distribuído

Culturas anuais: 2,5 hectares;
Fruticultura: 2,3 hectares;
Viticultura: 1,7 hectares;
Pastagens cultivadas: 2,7 hectares;
Pastagens perenes: 7,3 hectares.

Conta com as seguintes instalações

Fábrica de ração
Abatedouro
Três aviários de corte, dois de postura e um de recria
Área para produção de galinhas caipira
Instalações para caprinos, ovinos, suínos e coelhos
Confinamento de bovinos
Estábulo para bovinos de leite
Silos
Apiário
Setor de mecanização
Áreas de fruticultura irrigada
Áreas para culturas anuais
Ordenhadeira
Vinhedos de produção com diferentes variedades de uva

A Estação Experimental dispõe de projetos didáticos na área de Zootecnia, Agricultura, Mecanização, Irrigação, Fruticultura e Viticultura. Eles têm como função proporcionar condições adequadas, em termos de infraestrutura operacional, para o bom andamento do ensino profissionalizante, bem como possibilitar ao Câmpus Bento Gonçalves exercer sua função na comunidade regional como instituição articuladora e promovedora de alternativas para o desenvolvimento do agronegócio e de novas alternativas técnicas produtivas. Dentro dessa óptica, o Câmpus Bento mantém a disponibilização da Estação Experimental para o recebimento de visitas de turmas de escolas estaduais e municipais. A produção primária da Estação atende, quando possível, às necessidades do refeitório. O possível excedente é encaminhado à agroindústria para industrialização e comercialização.

Os setores ou unidades educativas de Produção Zootécnica são voltados à criação de animais, estando divididas da seguinte forma:

Zootecnia I criação de animais de pequeno porte, desenvolve projetos relativos à avicultura de postura e de corte, cunicultura, piscicultura e galinhas de raça.
Zootecnia II criação de animais de médio porte, desenvolve projetos relativos à suinocultura, ovinocultura e caprinocultura.
Zootecnia III criação de animais de grande porte, desenvolve projetos relativos à bovinocultura de leite.

As unidades educativas de Produção Agrícola estão divididas em

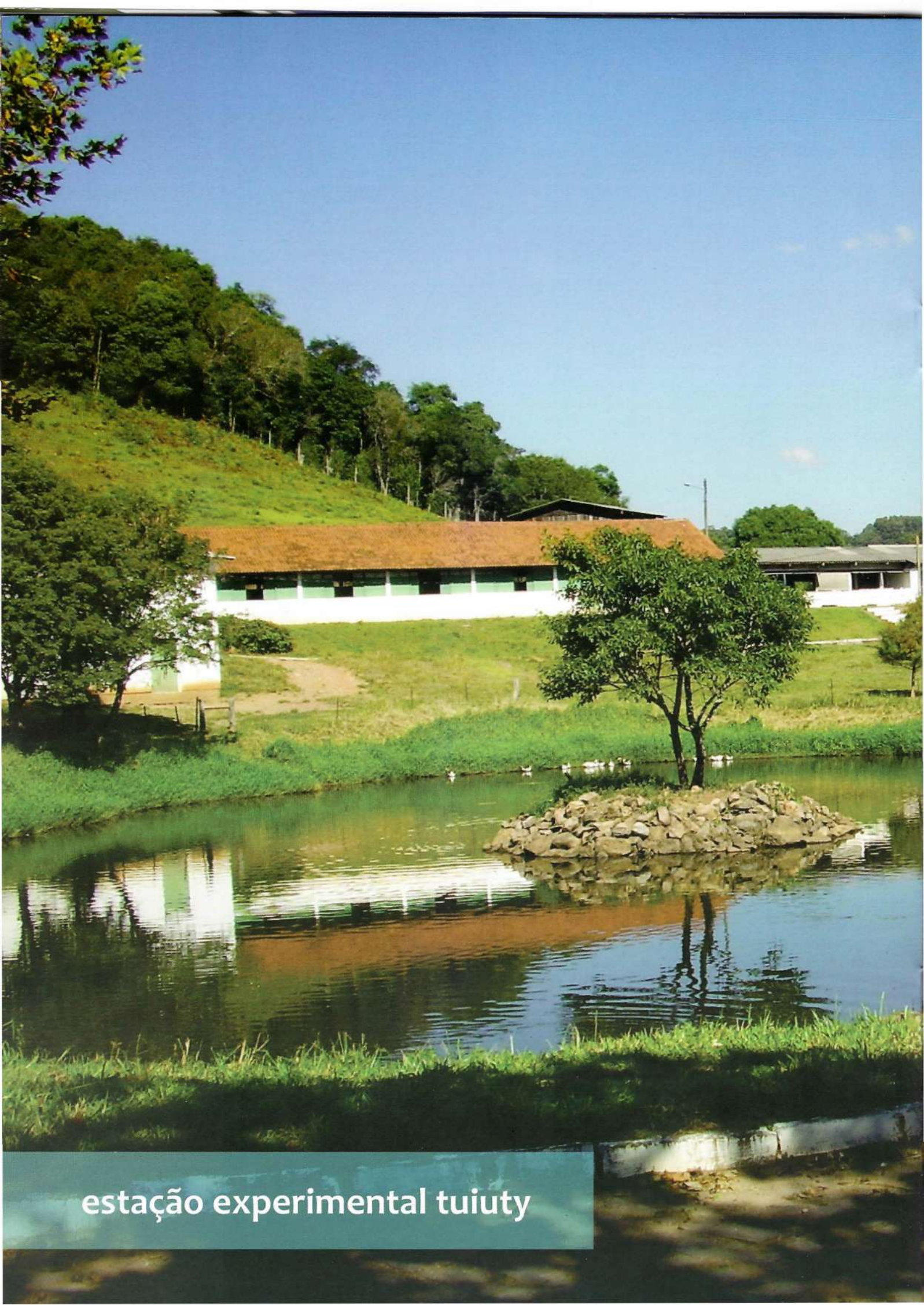
Culturas Anuais destinada à produção de culturas anuais, como por exemplo, milho para silagem.

Fruticultura Irrigada trabalha com a manutenção e/ou reposição de espécies frutíferas, objetivando o desenvolvimento de aulas práticas e pesquisa.

Viticultura destinada à manutenção de vinhedos com uvas viníferas e comuns, como estrutura de apoio às aulas práticas e pesquisas, além de fornecer matéria prima para a Vinícola-Escola da sede do câmpus para as aulas práticas, microestágios e projetos de pesquisa.

Todas as unidades objetivam, essencialmente, o ensino e o desenvolvimento de projetos de pesquisa que, em algumas situações, são realizados em parceria com empresas ou instituições afins.

Visando fornecer condições adequadas em termos de maquinários e implementos para o desenvolvimento de aulas práticas e apoiar as atividades de pesquisa na áreas de agricultura, zootecnia, fruticultura e viticultura, a Estação Experimental conta com a Unidade Educativa de Mecanização.


estação experimental tuiuty

vinícola-escola

A primeira cantina, também chamada de vinícola-escola, a funcionar oficialmente nas dependências da instituição foi no ano de 1975 e localizava-se na parte inferior do refeitório. Naquele mesmo ano também foi inaugurada na primeira Enoteca do país.

Em instalações modestas, ficava clara a necessidade de uma vinícola-escola em maiores proporções, onde os alunos pudessem realizar aulas práticas em acomodações mais adequadas. As obras da futura vinícola-escola começaram em 1977 e os dois primeiros blocos foram inaugurados em 1979, e no ano de 1984 finalizava-se a construção do terceiro e último bloco.

A vinícola-escola possui a capacidade de produzir em toda sua estrutura mais de 200 mil litros de vinhos, espumantes, destilados e suco de uva.

A produção atual, considerando a capacidade de absorção das uvas da Estação Experimental e as atividades de ensino, pesquisa e extensão, é de, em média, 10 mil litros por ano. A cantina se destina à realização de atividades didáticas, de pesquisa e extensão. No local também funciona um Laboratório de Microvinificação, para realização de diversos experimentos e o desenvolvimento de produtos derivados da uva e do vinho e também o Laboratório de Análise Sensorial, onde ocorrem as aulas e as práticas de degustação dos produtos elaborados pelos alunos.

programa nudec na escola

O Núcleo de Defesa Civil (Nudec) é um programa de extensão que existe desde 2004 com o objetivo de incentivar o exercício da cidadania e enfatizar a importância da responsabilidade social.

Algumas atividades desenvolvidas pelo grupo

Educação inclusiva foi criada a peça de acessibilidade mama táctil, em parceria com o grupo Prevenção na Escola; as lixeiras do câmpus foram identificadas com a escrita em Braille (reglete e punção), além da realização de atividades de integração como jogos de *goalball* e apresentação de peças teatrais para deficientes visuais e um curso de libras em parceria com o Napne.

Trânsito seguro realiza reivindicações para um trânsito seguro, através do projeto Sinaleira Humana. Nesse trabalho, os integrantes vestem-se de semáforo e vão às ruas de Bento Gonçalves para alertar sobre a importância do respeito às normas de trânsito. Uma das conquistas do grupo foi a instalação de uma sinaleira com botoneira em frente ao câmpus.

Cuidados com a saúde visa à promoção de boas práticas com a saúde e a ênfase na importância da prevenção. São realizadas oficinas de primeiros socorros com o apoio do Corpo de Bombeiros. O grupo participa de seminários sobre doação de sangue e cadastramento para doadores de medula. São confeccionados murais, charges e também organizadas campanhas sobre tabagismo, alimentação saudável, sedentarismo e uso de álcool. Nesse sentido, também são realizados pactos de turmas para uns vigiarem os outros com o intuito de não se tornarem fumantes.

Boas práticas com o meio ambiente realiza o recolhimento de óleo de cozinha para a fabricação de sabão. Foram implantados o sistema de coleta da água da chuva para utilização nas hortas do câmpus e lixeiras confeccionadas de forma artesanal em todas as salas de aula, mutirões para coleta de lixo e montagem de jogos de dominó e de memória para testar conhecimentos sobre descarte, classificação e reaproveitamento de materiais.

O desenvolvimento dessas atividades promove o surgimento de novas capacidades de trabalho, gestores e líderes, estimulando para que, no futuro, os jovens possam auxiliar na solução de problemas frente às necessidades de suas comunidades, articulando a sociedade civil e construindo a cidadania com base na cooperação e solidariedade.

núcleo de estudos afro-brasileiros e indígenas

O Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (Neabi) foi criado em 2012 e visa divulgar e discutir as relações etnicorraciais, especialmente quanto às populações afrodescendentes e indígenas. Um de seus propósitos é o de produzir e difundir conhecimentos sobre a cultura da educação para a convivência e o respeito pela diversidade, bem como contribuir pela promoção da equidade racial e dos Direitos Humanos na busca da superação do racismo e outras formas de discriminação.

A ideia do Núcleo é promover ações que fomentem os estudos, a pesquisa e a extensão a partir de projetos e oficinas que abordam a temática etnicorracial e contribuem para a implementação das políticas públicas em Ações Afirmativas. Como exemplos, podemos citar: a política de reserva de vagas para indígenas e afro-brasileiros (cotas raciais) nos processos seletivos e concursos públicos; a colaboração na implantação do ensino da história e cultura afro-brasileira e indígena, conforme as leis 10.639/03 e 11.645/08; o Estatuto da Igualdade Racial, que incentiva a promoção de ações para viabilizar e ampliar o acesso da população negra ao ensino gratuito.

programa de extensão prevenção na escola

O programa de extensão Prevenção na Escola – até 2013 denominado Prevenção Imama na Escola – é desenvolvido no Câmpus Bento Gonçalves há 11 anos.

O enfoque principal do grupo é promover os cuidados com a saúde, através de oficinas de conscientização e peças teatrais que contam com o auxílio de materiais didáticos confeccionados pela equipe: chaveiro de flor simbolizando a vida, cobra e peso para porta, pulseira, cartão espelho, macarrão educativo, bolsas de banners descartados com mensagens educativas impressas nos bolsos, charges criadas pela equipe e uma música que fala da importância do autocuidado e do viver bem - "Princípio pra Evitar", composta pelo servidor Adriano Noble Castilho e pela professora Rita Albernaz G. da Silva.

As atividades são desenvolvidas em escolas da região e em eventos sociais e de forma agradável e descontraída desencadeiam a discussão que caracteriza o momento. A principal mensagem é a importância de zelar pela saúde, conhecer e prevenir-se de doenças como o câncer, especialmente de mama, doenças sexualmente transmissíveis, bem como de uma gravidez indesejada na adolescência.

O diferencial do projeto é ser conduzido tanto por alunos de ensino médio, quanto de superior não vinculados à área da saúde. Dessa forma, os jovens exercem a cidadania, difundem o conhecimento e contribuem para a implantação, efetivação e melhoria do acesso à saúde na comunidade.

Números

Até novembro de 2013, o programa contou com a participação de seis servidores e 66 alunos, provenientes de 14 municípios. Diretamente foram atingidas 22.088 pessoas em 20 municípios.

cursos superiores

Curso Superior de Tecnologia em Análise e Desenvolvimento de Sistemas

Título: Tecnólogo em Análise e Desenvolvimento de Sistemas
Duração: 6 semestres/3 anos
Carga Horária: 2.200 horas
Turno: Noite

O Curso Superior de Tecnologia em Análise e Desenvolvimento de Sistemas tem por objetivo formar profissionais para analisar, projetar, documentar, especificar, testar, implantar e manter sistemas computacionais de informação. Este curso oferece componentes curriculares que possibilita o desenvolvimento de competências ao futuro profissional de forma a permiti-lo analisar e desenvolver sistemas computacionais nas mais diversas áreas do conhecimento. O curso também tem a preocupação de formar o profissional para além das habilidades técnicas, por isso traz componentes curriculares que fornecem subsídios para o desenvolvimento do raciocínio lógico-matemático, compreensão e produção de documentos em língua portuguesa e inglesa; e o desenvolvimento humanístico do profissional.

Em termos de atuação no mercado, o egresso deste curso pode vir a exercer diversas funções dentro da área da tecnologia da informação como, por exemplo: Programador; Analista de Sistemas; Gerente de Projetos de Sistemas de Informação; Administrador de Bancos de Dados; Consultor de Sistemas e Tecnologias de Informação; Analista de Suporte de Sistemas, entre outras.

Curso Superior de Tecnologia em Alimentos

Título: Tecnólogo em Alimentos
Duração: 6 semestres/3 anos
Carga Horária: 2.200 horas
Turno: Tarde e Noite

O programa do curso tem como foco relacionar o setor agroindustrial com as questões tecnológicas, como forma de responder aos desafios que o sistema produtivo vem enfrentando e também com a qualidade dos processos e dos produtos. Ao longo do curso são desenvolvidas práticas nos laboratórios e na agroindústria, a qual atua nos setores de laticínios, carnes, panificação, frutas e vegetais.

O profissional desta área atua desde em indústrias alimentícias de matérias primas de origem animal e vegetal até em instituições de pesquisas. A supervisão das várias fases dos processos de industrialização de alimentos, o desenvolvimento de novos produtos, o monitoramento da manutenção de equipamentos, a coordenação de programas e trabalhos nas áreas de conservação, o controle de qualidade e otimização dos processos industriais do setor na perspectiva de viabilidade econômica e preservação ambiental, consolidam e ampliam a atuação. Além da formação tecnológica, o curso desperta o empreendedorismo, através de bases de economia e de gestão organizacional.

Curso Superior de Tecnologia em Horticultura

Título: Tecnólogo em Horticultura
Duração: 6 semestre/3 anos + estágios obrigatórios
Carga Horária: 2.880 horas
Turno: Noite (aulas práticas na sexta-feira no período da tarde)

O Curso Superior de Tecnologia em Horticultura abrange de maneira intensa o estudo da produção de frutas, hortaliças e flores, através de aulas teóricas, práticas profissionais, visitas técnicas e estágios. No mercado de hortifrutigranjeiros (HF) os tecnólogos em Horticultura podem atuar na gestão de propriedades rurais, assistência técnica, empresas de insumos agrícolas e no plantio e comercialização dos produtos, assumindo postura empreendedora com consciência de seu papel social e ambiental.

Em sintonia com a realidade agrícola da Serra Gaúcha, que tem na Horticultura sua principal atividade do ponto de vista econômico e social, o curso apresenta disciplinas específicas voltadas para a produção, armazenamento e comercialização de frutas como: uva, pêssego, ameixa e maçã; produção de hortaliças; plantas medicinais,

condimentares e ornamentais; além de apresentar inovações tecnológicas, como cultivo em sistema hidropônico e fertirrigação. O paisagismo e a floricultura tem destaque especial em função do grande investimento da região em projetos nesta linha. Os egressos que desejarem se dedicar à pesquisa ou ao ensino podem continuar os estudos através de pós-graduação ou obter formação pedagógica. A instituição oferece muitas oportunidades de bolsas de pesquisa, extensão e monitoria, contribuindo para a formação do acadêmico. O curso é credenciado ao Conselho Regional de Engenharia e Agronomia (Crea).

Curso Superior de Tecnologia em Logística

Título: Tecnólogo em Logística
Duração: 6 semestres/3 anos + 1 semestre de estágio
Carga Horária: 2.205 horas
Turno: Noite

O Curso de Logística é composto por diversas disciplinas relacionadas a gestão de organizações logísticas, além de visitas técnicas em empresas e jornadas acadêmicas.

O Tecnólogo em Logística atua em uma organização, planeja e coordena a movimentação física e de informações sobre as operações multimodais de transporte, para proporcionar fluxo otimizado e de qualidade para peças, matérias primas e produtos. Desenvolve e gerencia sistemas logísticos de gestão de materiais de qualquer natureza, o que inclui redes de distribuição e unidades logísticas, estabelecendo processos de compras, identificando fornecedores, negociando e estabelecendo padrões de recebimento, armazenamento, movimentação e embalagem de materiais, podendo ainda controlar recursos financeiros e ocupar-se do inventário de estoques, sistemas de abastecimento, programação e monitoramento do fluxo de pedidos.

Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia

Titulação: Tecnólogo em Viticultura e Enologia
Duração: 6 semestres/3 anos
Carga Horária: 2.850 horas
Turno: Tarde e Noite

O curso de Tecnologia em Viticultura e Enologia prevê o desenvolvimento do aluno a partir da prática e do aprofundamento teórico nas ciências básicas para a sua formação. As aprendizagens são construídas através de atividades de laboratório em Química, Física e Microbiologia.

O estudo da Viticultura é acompanhado de práticas de preparo do solo, plantio, poda e manejo da videira. A Enologia abrange a execução das etapas envolvidas na elaboração e envase do vinho e de seus derivados, com o devido controle analítico, através da análise sensorial e físico-química.

O profissional da Viticultura e Enologia atua no planejamento, implantação, gerenciamento e avaliação de todos os processos envolvidos no cultivo da uva e no seu processamento, para obtenção de vinhos, destilados, espumantes e sucos de uva. A comercialização do vinho, o controle de qualidade e ambiental também são atribuições desse profissional.

Curso de Licenciatura em Física

Titulação: Licenciado em Física
Duração: 8 semestres/ 4 anos
Carga Horária: 2.945 horas
Turno: Noite

Baseado no objetivo fundamental de formar professores como sujeitos de transformação da realidade educacional comprometidos na busca de soluções para as problemáticas que se apresentam, o curso de Física visa concentrar esforços para que os licenciandos tenham uma sólida formação tanto nos aspectos relacionados à educação quanto nos relacionados a física em si. O curso dispõe de um laboratório para as aulas de Física experimental, além de poder contar com a estrutura de laboratórios do câmpus. Em seu currículo, procura-se uma distribuição, em cada semestre, entre disciplinas de formação específica, combinadas às disciplinas de formação geral ou pedagógica, a fim de obter

um equilíbrio entre o conhecimento da física e os ensinamentos de componentes que também constituem os saberes docentes, seja para a efetiva prática ou para sua condição social.

O curso tem como prerrogativa, servir como base consistente para aqueles estudantes que tenham interesse em dar continuidade a seus estudos de pós-graduação nas diferentes áreas afins à Licenciatura em Física.

Curso de Licenciatura em Matemática

Titulação: Licenciado em Matemática
Duração: 8 semestres/ 4 anos
Carga Horária: 2.855 horas
Turno: Noite

O curso de Licenciatura em Matemática busca a aproximação entre a formação acadêmica e a prática pedagógica durante o processo de formação a partir da reflexão sobre as ações realizadas nas escolas de educação básica - práticas de ensino e estágio supervisionado. A articulação entre ensino, pesquisa e extensão é feita por meio de programas como o Programa de Educação Tutorial (PET), como o Programa de Iniciação a Docência (Pibid), por meio de bolsas institucionais e de agências de fomento de iniciação científica e de extensão.

Os profissionais podem atuar na Educação Básica – séries finais do Ensino Fundamental e Ensino Médio, além de dar continuidade a seus estudos com a realização de pós-graduação em diferentes áreas relacionadas.

Curso de Licenciatura em Pedagogia

Titulação: Licenciado em Pedagogia
Duração: 8 semestres/ 4 anos
Carga Horária: 3.310 horas
Turno: sextas-feiras (noite) e sábados (manhã e tarde)

O Curso é oferecido por meio do Programa Nacional de Formação de Professores para a Educação Básica (Parfor), desenvolvendo-se em regime especial nos finais de semana, contemplando as especificidades dos acadêmicos, profissionais de escolas públicas da educação básica, oriundos de diferentes municípios da região. O curso visa oferecer uma sólida formação teórico-prática e interdisciplinar, mediante a contemplação de oito eixos articuladores. Cada um possui componentes curriculares com enfoques diferenciados, desenvolvendo projetos, atividades práticas nos laboratórios didáticos especializados e nos diferentes espaços e instituições educativas e sociais.

O profissional pode atuar na docência da educação infantil, nos anos iniciais do ensino fundamental, nos cursos de ensino médio na modalidade normal, em unidades e projetos educacionais escolares e não escolares, bem como na gestão educacional e na produção e difusão do conhecimento científico e tecnológico do campo educacional.

cursos de ensino médio técnico

Curso Técnico em Agropecuária integrado ou subsequente ao ensino médio

Título: Técnico em Agropecuária
Duração: 3 anos + 6 meses de estágio (integrado); 1 ano e meio + 6 meses de estágio (subsequente)
Carga Horária: 4.288 horas + 360 horas de estágio (integrado); 1.650 horas + 360 horas de estágio (subsequente)
Turno: Integral (manhã e tarde)

O curso técnico em agropecuária, através de disciplinas introdutórias e específicas, intercala atividades teóricas e práticas em prol do desenvolvimento acadêmico que permita realizar atividades de planejamento, implantação, acompanhamento e beneficiamento de culturas (fruticultura, olericultura, plantas medicinais e culturas anuais) e criações (bovinocultura, suinocultura, caprinocultura, equinocultura, ovinocultura e etc.) de importância econômica.

O técnico em agropecuária atua em projetos agrícolas e na agroindústria; realiza levantamentos topográficos; desenvolve, implanta e monitora sistemas de irrigação; atua na área de mecanização agrícola e em programas de assistência técnica, pesquisa e extensão rural.

O Brasil continua sendo e será por um longo tempo a maior fronteira agrícola mundial. Dessa forma, o agronegócio vem se destacando no âmbito econômico nacional e com amplas possibilidades de absorção da mão de obra qualificada ao mundo do trabalho – caso do técnico em agropecuária.

Curso Técnico em Informática para Internet integrado ao ensino médio

Título: Técnico em Informática
Duração: 4 anos
Carga Horária: 3.240 horas + estágio de 360 horas
Turno: Integral (manhã e tarde)

O Técnico em Informática para Internet integrado ao ensino médio desenvolve programas de computador para a rede, seguindo as especificações e paradigmas da lógica e das linguagens de programação.

Desenvolve e realiza a manutenção de sites e portais na internet e intranet. Utiliza ferramentas de desenvolvimento de sistemas para construir soluções que auxiliam o processo de criação de interfaces e aplicativos empregados no comércio e marketing eletrônicos.

Curso Técnico em Viticultura e Enologia concomitante ao ensino médio

Título: Técnico em Viticultura e Enologia
Duração: 3 anos
Carga Horária: 3.960 horas + estágio de 360 horas
Turno: Integral (manhã e tarde)

O curso técnico em viticultura e enologia está inserido no eixo tecnológico de produção alimentícia, que compreende tecnologias relacionadas ao beneficiamento e industrialização de alimentos e bebidas. Durante o curso, o aluno realiza aulas práticas na fazenda experimental, na cantina-escola e em laboratórios didáticos, podendo também participar de projetos de pesquisa e extensão com fomentos interno e externo. O estágio curricular obrigatório pode ser realizado em uma das mais de 100 empresas conveniadas com o IFRS.

Atua no desenvolvimento e controle dos processos de cultivo da uva e elaboração do vinho e seus derivados. Realiza análises físico-químicas, sensoriais e microbiológicas e também seleciona variedades de uvas para o processamento de vinhos e derivados.

Realiza assistência técnica na aplicação de produtos e serviços. Controla e corrige desvios nos processos manuais e automatizados. Auxilia na gerência de empreendimentos vitivinícolas. O aluno adquire competências para atuar em indústrias de vinhos e derivados, empresas do setor vitivinícola, laboratórios de qualidade e institutos de pesquisa.

cursos de pós-graduação

Curso de Especialização em Educação, Ciência e Sociedade: A Atuação Docente na Contemporaneidade

Título: Especialista em Educação
Duração: 3 semestres/1,5 anos
Carga Horária: 420 horas
Turno: Quintas e sextas-feiras à noite

O Curso de Especialização em Educação, Ciência e Sociedade: a atuação docente na Contemporaneidade tem como objetivo contribuir na formação continuada e permanente de professores pesquisadores capazes de aprofundar criticamente as questões da educação que estão conectadas com os impasses científicos, tecnológicos, sociais e culturais contemporâneos.

Curso de Especialização em Viticultura

Titulo: Especialista em Viticultura
Duração: 3 semestres/1,5 anos
Carga Horária: 365 horas
Turno: terças e quintas-feiras à noite e sextas-feiras à tarde

O Curso de Especialização em Viticultura qualifica profissionais para atuar na área de viticultura, principalmente no contexto da produção vitícola familiar. A formação permite ao profissional a atuação integrada com produtores, indústria e a pesquisa científica. Busca a melhoria dos aspectos técnicos da atividade Vitícola em consonância com os aspectos ambientais, sociais e econômicos, no contexto dos arranjos produtivos locais.

palavra da reitora

"Não há solução para o nosso país que não passe pela educação (...)"

Escrever sobre o Câmpus Bento Gonçalves é falar sobre a minha origem no IFRS. Comecei na instituição em 1997, na época Cefet. Concursada como professora de português/inglês, participei de diversas comissões e conselhos, coordenei o curso de viticultura e enologia, a pós-graduação e fui eleita a primeira mulher diretora-geral em 2007, motivo de muito orgulho na minha trajetória. Em 2009 assumi a reitoria do Instituto, onde busco todos os dias fortalecer relações e conseguir recursos humanos e financeiros para o desenvolvimento e a construção de um IFRS cada vez mais sólido, cujas conquistas têm sido diárias ao longo desses cinco anos.

Sempre lembro com muito carinho da época em que trabalhei e principalmente de quando estava à frente deste Câmpus tão promissor, que foi pioneiro no ensino da viticultura e enologia no país e leva o nome da cidade de Bento Gonçalves e do IFRS a tantos lugares do mundo. Para que a realidade se concretizasse, foi preciso muita luta em tempos difíceis, principalmente nos meus primeiros anos como docente, em que os recursos eram escassos, para não dizer quase inexistentes. Nesses momentos, buscávamos a união entre servidores e lutávamos por melhorias. O projeto de lei que criou os Institutos Federais trouxe uma nova perspectiva para a Rede Federal e a nossa querida escola se renovou em termos de servidores e infra-estrutura.

Novos cursos criados, a consolidação do ensino superior, melhores condições de trabalho, servidores concursados, a estrutura em plena expansão e a efetivação de auxílios financeiros aos nossos alunos para garantir sua permanência na escola, tudo isso fruto de conquistas coletivas.

Não há solução para o nosso país que não passe pela educação e esse é o fator que me motiva a levantar todos os dias com a disposição de trabalhar para um IFRS mais unido e mais forte. A importância de uma educação de qualidade e excelência para a cidade, região, estado e país deve sempre ser o norte de uma instituição como a nossa.

Finalizo agradecendo a todos os colegas e alunos do Câmpus Bento por terem proporcionado ao nosso IFRS a base sólida da Educação Profissional que queremos. Que o exemplo desse câmpus tão importante para o IFRS possa sempre ser a referência para a Rede Federal de Educação Profissional no Brasil.

Parabéns a todos!

Cláudia Schiedeck Soares de Souza
Reitora do IFRS

semana de educação, ciência e cultura

A Semana de Educação, Ciência e Cultura foi criada em 2012 com o objetivo de reunir três eventos importantes do câmpus que ocorriam de forma separada. A proposta da Semana é oportunizar um espaço para exposição, apresentação e discussão de trabalhos, estudos e projetos elaborados por estudantes do Câmpus Bento Gonçalves e das instituições de ensino convidadas, além de estimular os alunos a desenvolver projetos com o intuito de promover a iniciativa, a criatividade e a descoberta.

Dessa forma, espera-se possibilitar ao educando a integração com colegas de outras instituições de ensino e pesquisa, incentivar o desenvolvimento de potencialidades artísticas e culturais e também contribuir para o desenvolvimento da consciência social, ambiental e política, formando profissionais-cidadãos.

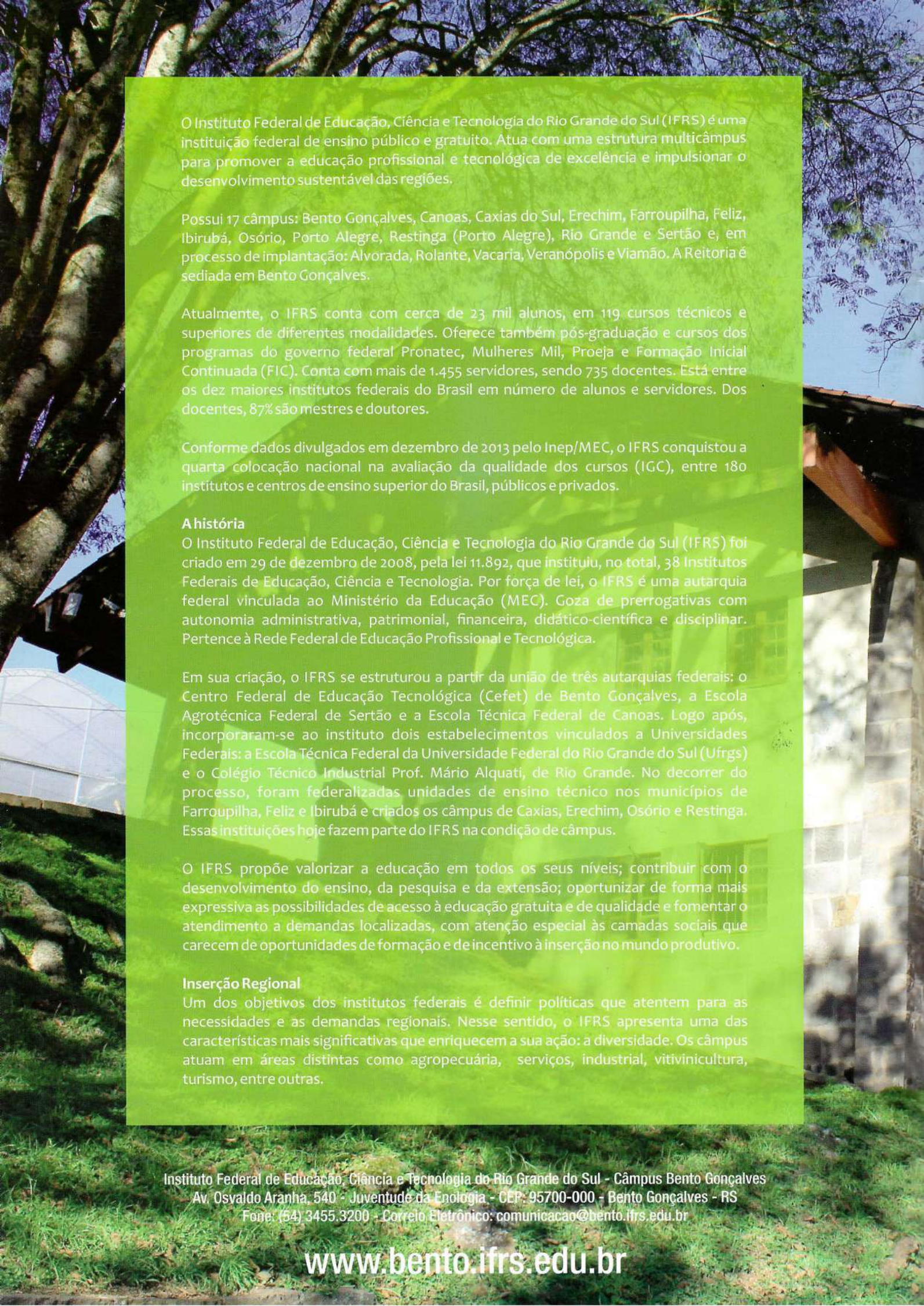
Durante três dias, são realizadas apresentações de trabalhos científicos, exposição dos objetos de estudo e aprendizagem, espetáculos de arte e cultura em forma de música, dança, teatro e fotografia. Também são ofertados minicursos de forma gratuita. A semana têm sido a cada ano sucesso de público.

A Mostra Técnica acontece desde 2004 e busca incentivar no estudante o interesse pela investigação científica e extensionista de todas as áreas da natureza técnica e humanística.

O Salão de Iniciação Científica e Inovação Tecnológica começou em 2009 e tem por objetivo estimular o desenvolvimento de projetos com o intuito de promover a iniciativa, a criatividade e a descoberta, bem como a preocupação com o meio no qual o aluno está inserido.

O Festival de Arte e Cultura iniciou em 2010 com a intenção de proporcionar aos servidores e estudantes do Câmpus um espaço multicultural. Nesse ambiente, a arte não é somente o reflexo de um fazer artístico, mas também uma contextualização do fazer e do pensar, relacionando-se com as diversas áreas do conhecimento, contribuindo para a formação integral do sujeito e para o seu desenvolvimento crítico, reflexivo e sócio-afetivo.

Cartazes das primeiras três edições da Semana de Educação, Ciência e Cultura



O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) é uma instituição federal de ensino público e gratuito. Atua com uma estrutura multicâmpus para promover a educação profissional e tecnológica de excelência e impulsionar o desenvolvimento sustentável das regiões.

Possui 17 câmpus: Bento Gonçalves, Canoas, Caxias do Sul, Erechim, Farroupilha, Feliz, Ibirubá, Osório, Porto Alegre, Restinga (Porto Alegre), Rio Grande e Sertão e, em processo de implantação: Alvorada, Rolante, Vacaria, Veranópolis e Viamão. A Reitoria é sediada em Bento Gonçalves.

Atualmente, o IFRS conta com cerca de 23 mil alunos, em 119 cursos técnicos e superiores de diferentes modalidades. Oferece também pós-graduação e cursos dos programas do governo federal Pronatec, Mulheres Mil, Proeja e Formação Inicial Continuada (FIC). Conta com mais de 1.455 servidores, sendo 735 docentes. Está entre os dez maiores institutos federais do Brasil em número de alunos e servidores. Dos docentes, 87% são mestres e doutores.

Conforme dados divulgados em dezembro de 2013 pelo Inep/MEC, o IFRS conquistou a quarta colocação nacional na avaliação da qualidade dos cursos (IGC), entre 180 institutos e centros de ensino superior do Brasil, públicos e privados.

A história

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) foi criado em 29 de dezembro de 2008, pela lei 11.892, que instituiu, no total, 38 Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia. Por força de lei, o IFRS é uma autarquia federal vinculada ao Ministério da Educação (MEC). Goza de prerrogativas com autonomia administrativa, patrimonial, financeira, didático-científica e disciplinar. Pertence à Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica.

Em sua criação, o IFRS se estruturou a partir da união de três autarquias federais: o Centro Federal de Educação Tecnológica (Cefet) de Bento Gonçalves, a Escola Agrotécnica Federal de Sertão e a Escola Técnica Federal de Canoas. Logo após, incorporaram-se ao instituto dois estabelecimentos vinculados a Universidades Federais: a Escola Técnica Federal da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (Ufrgs) e o Colégio Técnico Industrial Prof. Mário Alquati, de Rio Grande. No decorrer do processo, foram federalizadas unidades de ensino técnico nos municípios de Farroupilha, Feliz e Ibirubá e criados os câmpus de Caxias, Erechim, Osório e Restinga. Essas instituições hoje fazem parte do IFRS na condição de câmpus.

O IFRS propõe valorizar a educação em todos os seus níveis; contribuir com o desenvolvimento do ensino, da pesquisa e da extensão; oportunizar de forma mais expressiva as possibilidades de acesso à educação gratuita e de qualidade e fomentar o atendimento a demandas localizadas, com atenção especial às camadas sociais que carecem de oportunidades de formação e de incentivo à inserção no mundo produtivo.

Inserção Regional

Um dos objetivos dos institutos federais é definir políticas que atentem para as necessidades e as demandas regionais. Nesse sentido, o IFRS apresenta uma das características mais significativas que enriquecem a sua ação: a diversidade. Os câmpus atuam em áreas distintas como agropecuária, serviços, industrial, vitivinicultura, turismo, entre outras.

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul - Câmpus Bento Gonçalves
Av. Osvaldo Aranha, 540 - Juventude da Enologia - CEP: 95700-000 - Bento Gonçalves - RS
Fone: (54) 3455.3200 - Correio Eletrônico: comunicacao@bento.ifrs.edu.br

www.bento.ifrs.edu.br