



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CONSELHO FEDERAL DE EDUCAÇÃO

INTERESSADO/MANTENEDORA		UF
Autarquia Federal Escola Agrotécnica Federal Presidente Juscelino Kubitschek		RS
ASSUNTO: Autorização (Projeto) para funcionamento do curso de Tecnologia em Enologia, a ser ministrado pela Escola Agrotécnica Federal "Presidente Juscelino Kubitschek".		
RELATOR: SR. CONS. José Francisco Sanchotene Felice		
PARECER Nº	CÂMARA ou COMISSÃO	APROVADO EM:
34 1/94	CESu, 2º Grupo	04/04/94
		PROCESSO Nº: 23000.005754/90-81
1 - RELATÓRIO		
<p>A Autarquia Federal Escola Agrotécnica Federal Presidente Juscelino Kubitschek, mantenedora da Escola Agrotécnica Federal Presidente Juscelino Kubitschek, teve aprovado, através do Parecer 873/93 da CAPLAN/CFE, da Carta-Consulta para autorização do funcionamento do Curso Superior de Tecnologia em Enologia.</p> <p>A Mantenedora submete agora, a este Conselho, o projeto do Curso, de acordo com o que dispõe a Resolução 1/93 ~ CFE.</p> <p>Cumprindo informar que "A Comissão de Avaliação das Escolas Técnicas Federais, após a verificação "in loco" das condições institucionais e extra-institucionais e análise dos dados fornecidos pelas ETFs, procedeu visita de avaliação da Escola Técnica Agrotécnica Federal Presidente Juscelino Kubitschek, de Bento Gonçalves, recomendando a agilização do processo de criação do Curso Superior de Tecnologia em Enologia ...", conforme consta do Anexo III deste Parecer.</p> <p>O presente Parecer foi elaborado tendo por base o Projeto e os demais elementos constantes do processo.</p>		

Parecer 341/94.

1 - Bases Legais, Filosóficas, Sócio-culturais e Institucionais

O Projeto atende a Resolução 01/93, conceituando adequadamente as bases filosóficas, legais, sócio-culturais e institucionais do curso

2 - Objetivos

2.1 - Objetivo Geral

Formação de Tecnólogo em Enologia nos limites de profissionalização que cubram as carências estritamente técnicas do setor agroindustrial correspondente.

2.2 - Objetivo Específico

Possibilitar ao aluno do Curso a aquisição de conhecimentos de caráter tecnológico, bem como de habilidades e atitudes que lhe permitam participar de forma responsável, ativa, crítica e criativa na solução dos problemas brasileiros, de integrar-se na força de trabalho do setor e de desempenhar com segurança e tirocínio as atribuições que lhe forem próprias.

3 - Perfil Profissiográficos

Constados autos do processo caracterização profissional, campo de atuação e aptidões pessoais, atendendo o disposto na Resolução 01/93.

4 - Organização Curricular

O Curso Superior de Tecnologia em Enologia, organizado em turma única e desdobrado em períodos letivos semestrais, terá a duração mínima de tres(3)anos, com um total de 2.850 horas de trabalho escolar efetivo, sendo 1.800 horas - incluindo o estagio obrigatório supervisionado - constituído de matérias profissionalizantes. O estagio obrigatório supervisionado, a ser cumprido no ultimo semestre letivo, terá carga horária equivalente a 600 horas. A carga horária dos demais semestres será de 450 horas, distribuídas em dois turnos.

A Instituição informa que "para atender o que dispõe a lei 8.663, de 14/06/93, a carga horária bem como os objetivos da disciplina de EPB, serão desenvolvidos na disciplina de Sociologia e Política Agrícola. O curso será acrescido a carga horária, 60 h/a de Educação Física, perfazendo um total de 2.940 h/a.

A organização curricular pode ser vista no Anexo I deste Parecer.

- Metodologia

A Estrutura Curricular do curso está voltada para o ensino técnico-científico, estabelecendo as bases para um sistema integrado de disciplinas que compõem conteúdos interligados, destacando a profunda relação existente entre os aspectos teóricos e práticos.

O conteúdo está orientado para a prática, através de uma metodologia unificada e lógica, evitando-se, assim, os compartimentos estanques entre modalidades diferentes de uma mesma disciplina.

A estrutura do currículo é apresentada de maneira dinâmica e flexível. Portanto, a seleção de conteúdos programáticos propõe atender os seguintes aspectos:

- intensividade, no que se refere ao aprofundamento vertical aferido ao aluno;
- horizontalidade, guardando estreita correlação com as demais disciplinas, imposta pela necessidade de interdependência de conteúdos;
- ênfase na relação entre conhecimentos teóricos e sua aplicação nos processos produtivos;
- expressiva proporção das atividades curriculares serão desenvolvidas em laboratórios, empresas vitivinícolas e práticas de campo;
- integração de empresas, objetivando a eficiência econômica aliada a preservação do meio ambiente e obtenção de condições de trabalho que proporcionem o pleno desenvolvimento das capacidades humanas.

5 - **Corpo Docente**

Para a implantação do Curso serão contratados 29 professores. O número de professores para cada disciplina será o mínimo para o atendimento das exigências didáticas prescritas pelo programa curricular e carga horária semestral estabelecida, conforme consta do projeto.

Para garantir um nível adequado de ensino e manter um intercâmbio maior com outras instituições serão contratados, através de convenios, Professores Associados e Professores Visitantes, compreendendo docentes altamente qualificados, pertencentes a outras Universidades, ou profissionais de empresas e demais instituições, convidados para desenvolver atividades de ensino, projetos de pesquisa ou programas de extensão.

O ingresso do docente no quadro de pessoal da Instituição se fará através de concurso público, conforme legislação vigente.

Poderão ser contratados docentes que apresentem, como requisito mínimo, a titulação em nível de pós-graduação para as disciplinas não técnicas e larga experiência profissional comprovada nas disciplinas técnicas.

A relação do corpo docente com a indicação das disciplinas e respectiva qualificação consta do Anexo II deste Parecer.

6 - **Biblioteca**

A Biblioteca possui uma área de 204,60 m². Possui um acervo de aproximadamente 6000 exemplares de livros, nos mais variados assuntos, incluindo Enologia, Viticultura e Agropecuária, que estão relacionados ao Curso. Além disso, o acervo é composto por periódicos, fitas de vídeo, fitas cassete, slides, mapas, fotografias, e outros materiais.

O acervo de livros utilizado pela área de Enologia e composto por 355 títulos que correspondem a 650 exemplares. A biblioteca possui 18 títulos de periodicos para a área de enologia, sendo 4 correntes.

A biblioteca encontra-se aberta nos três turnos, de segunda a sexta feira. Existe livre-acesso ao acervo, sendo que o material está disponível para consulta e empréstimo domiciliar.

Os autos trazem o plano de expansão, com a construção de um prédio, onde será instalada a Biblioteca com a possibilidade de ampliação física para comportar 15.000 volumes e 300 periódicos.

Esta prevista a aquisição de livros, assinatura de periódicos técnicos e fitas de vídeo cassete, conforme Cronograma de execução.

7 - Planejamento Econômico-Financeiro

A Instituição apresenta o planejamento econômico-financeiro, onde se destacam as fontes de receita, as despesas e a previsão de investimentos, que compreende as diversas etapas de implantação do curso.

8 - Edificações e Instalações

A base física para o funcionamento do Curso de Tecnologia em Enologia constará de:

Prédio A - existente com 3116 m², onde atualmente funciona a indústria vinícola da Escola. Algumas adaptações se fazem necessárias para atender as necessidades técnicas e experimentais previstas no programa de ensino.

Nas adaptações estão previstas a instalação de:

- Laboratório de análise sensorial
- Sala climatizada para microvinificação
- Museu de Viticultura e enologia

Neste prédio se desenvolverá as aulas práticas de elaboração de vinhos e derivados de uva, experimentos, microvinificações e outras atividades inerentes ao curso.

Prédio B - existente com 2.780 m², constando de uma sala de projeções, sala para equipamentos áudio-visuais, salão de atos, biblioteca, banheiros e uma sala para depósitos.

Nos autos encontra-se o plano de expansão física para atender as necessidades da melhoria da qualidade do ensino, estando projetada conforme planta-baixa em anexo, a construção de dois blocos, com uma área total de 1.480,50 m².



9 - Laboratórios

A Instituição informa que "o curso técnico de Enologia dispõe de 04 laboratórios, assim distribuídos: laboratório de microbiologia, laboratório de Enologia, laboratório de Enoquímica e laboratório de Informática.

A descrição dos laboratórios, bem como os equipamentos existentes encontra-se nos autos.


II VOTO DO RELATOR

Diante do exposto, o Relator vota favoravelmente à autorização (projeto) para funcionamento do Curso Superior de Tecnologia em Enologia, a ser ministrado pela Escola Agrotécnica Federal "Presidente Juscelino Kubstchek", de Bento Gonçalves-RS, mantida pela Autarquia Federal Escola Agrotécnica Federal "Presidente Juscelino Kubstchek", com 50 vagas totais anuais.

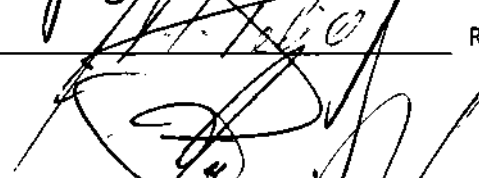
Aprovado o presente parecer, o referido processo devera ser encaminhado a SESu/MEC, para os procedimentos relativos à designação da Comissão Verificadora.

III - CONCLUSÃO DA CÂMARA


A Câmara de Ensino Superior, 2º Grupo, acompanha o voto do Relator.
Sala das Sessões, em 04 de abril de 1994.



Presidente



Relator



ANEXO I**ORGANIZAÇÃO CURRICULAR**

Na forma da organização planejada, as disciplinas que comporão o Curso obedecerão a seguinte distribuição:

	CH	CREDITO
1º SEMESTRE		
Matemática	60	4
Física	60	4
Estatística	60	4
Introdução ao Estudo da Viticultura	90	6
Introdução ao Estudo da Enologia	90	6
Língua Portuguesa I	45	3
Língua Inglesa I	45	3
2º SEMESTRE		
Viticultura	75	5
Enologia I	75	5
Língua Portuguesa II	75	5
Língua Inglesa II	75	5
Introdução ao Estudo da Informática	75	5
Desenho Técnico	75	5
Educação Física	30	2
3º SEMESTRE		
Viticultura II	90	6
Enologia II	90	6
Língua Portuguesa III	60	4
Língua Inglesa III	60	4
Informática	90	6
Fundamentos da Metodologia da Pesquisa	60	4
Educação Física	30	2
4º SEMESTRE		
Viticultura III	120	8
Enologia III	120	8
Economia Vitivinícola I	75	5
Extensão Rural	60	4
Sociologia e Política Agrícola	75	5
5º SEMESTRE		
Viticultura IV	120	8
Enologia IV	120	8
Planejamento Vitivinícola	75	5
Economia Vitivinícola II	75	5
6º SEMESTRE		
Estágio Supervisionado Obrigatório	600	40

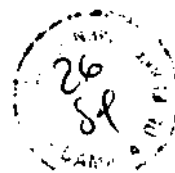
ANEXO I I

6.3 QUADRO DAS DISCIPLINAS E DO CORPO DOCENTE

COD	DISCIPLINA	SEMESTRE	PROFESSOR	TITULAÇÃO	PARECER	EXPERIENCIA PROFISSIONAL
					CFE	
01	Introdução a Enologia - Enoquímica - Microbiologia	I	Maria Regina F. Flores Gildo Almeida da Silva	Curso Superior de Enologia	-	-Professora de Enolo- gia -Enóloga da Coop. Vin. Aurora Ltda
02	Introdução ao Estudo da Viticultura	I	Mara Regina S. Rodrigues Alberto Miele Humberto Camargo	Mestrado Doutor Mestre	- - -	Professora na EAFPUK Pesquisador da EMBRAPA Pesquisador da EMBRAPA
03	Matemática Aplicada	I	Edgar J. Stello	Especialização	-	Professor na EAFPUK
04	Física	I	Lourdes Stefenon	Especialização	-	Professora na EAFPUK
05	Estatística	I	Ancila Zatt	Especialização	-	Professora da UCS
06	Língua Portuguesa I	I	Maria J. Milani	Especialização	-	Professora da EAFPUK
07	Língua Inglesa I	I	Deolinda Gasperin	Especialização	-	Professora da EAFPUK
08	Viticultura, I	II	Alberto Miele	Doutor	-	Pesquisador EMBRAPA
09	Enologia I	II	Luiz Antenor Rizzon	Doutor	-	Pesquisador EMBRAPA
10	Língua Portuguesa II	II	Maria J. Milani	Especialização	-	Professora da EAFPUK
11	Língua Inglesa II	II	Deolinda Gasperin	Especialização	-	Professora da EAFPUK
12	Introdução ao Estudo da Informática	II	Guilherme da Silva Xavier	Curso Superior Anal. Sistema	-	Professor
13	Desenho Técnico	II	Neiva V. Poletto	Especialização	-	Professora EAFPUK

continuação....

OOD	DISCIPLINA	SEMESTRE	PROFESSOR	TITULAÇÃO	PARCELA CEF	EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL
14	Viticultura II	III	Humberto Camargo	Mestre	-	Pesquisador EMBRAPA
15	Enologia II	III	Jean Philippe Revillion	Mestrando	-	Enólogo da M. Chandon
16	Lingua Portuguesa III	III	Maria J. Milani	Especialização	-	Professora da EAFPEK
17	Lingua Inglesa III	III	Deolinda Gasperin	Especialização	-	Professora da EAFPEK
18	Informática	III	Guilherme S. Xavier	C. Superior	-	Analista de Sistema
19	Fundamentos da Metodologia da Pesquisa	III	Sadi Manfredini	Mestre	-	Pesquisador EMBRAPA
20	Viticultura III	IV	Gilmar B. Kuhn	Especialização	-	Pesquisador EMBRAPA
21	Enologia III	IV	Luiz Antenor Rizzon	Doutor	-	Pesquisador EMBRAPA
22	Economia Vitivinícola I	IV	Sadi Manfredini	Mestre	-	Pesquisador EMBRAPA
23	Extensão Rural	IV	Ciro Pavan	Especialização	-	Técnico Coop. Aurora
24	Sociologia e Política Agrícola	IV	Jeanete H. Antunes	Mestre	96/74	Professora
25	Viticultura IV	V	Ciro Pavan	Especialização	-	Técnico Coop. Aurora
26	Enologia IV	V	Lucindo Copat	Especialização	-	Enólogo Salton S.A.
27	Planejamento Vitivinícola	V	José F.S. Protas	Mestre	-	Pesquisador EMBRAPA
28	Economia Vitivinícola II	V	Sadi Manfredini	Mestre	-	Pesquisador EMBRAPA
29	Educação Física	II e III	Silvano Milani	Especialização	-	Professor EAFPEK



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

OF. N° 04/93/CA/ETFs/SEMET/MEC

17/03/93

Do : Coordenador da Comissão de Avaliação das ETFs

Ao : Dr. NAGIB LEITUNE KALIL
Secretário de Educação Média e Tecnológica

Senhor Secretário,

Tendo em vista o disposto na Portaria Ministerial n° 1753, de 25/11/92, e na Portaria n° 661, de 30 de novembro de 1992, da Secretaria de Educação Média e Tecnológica, apresentamos a V.S^a., em anexo, as conclusões e recomendações do Relatório Final de Avaliação das Escolas Técnicas Federais, com vistas à gradativa transformação das mesmas em Centros Federais de Educação Tecnológica (CEFETs), solicitando o seu encaminhamento ao Sr. Ministro da Educação e do Desporto.

Cumpre observar que, em princípio, as Escolas Técnicas avaliadas apresentam condições que recomendam a sua transformação em CEFET.

Vale salientar que o escalonamento da implantação sugerido pela Comissão não se constitui em óbice a que outras ETFs possam ser implementadas de imediato em CEFET, mesmo porque, todas as Escolas deverão apresentar o seu respectivo projeto de implantação.

- Atenciosamente,

FRANCISCO LUIZ DANNA

Coordenador da Comissão

27
54

CONCLUSÕES E RECOMENDAÇÕES

A Comissão de Avaliação das Escolas Técnicas Federais, após a verificação "in loco" das condições institucionais e extra-institucionais e análise dos dados fornecidos pelas ETFs, e tendo por base os critérios de:

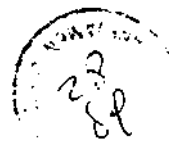
- gradativa transformação;
- escolha de uma ETF por região;
- potencialidade sócio-econômica da região;
- condições institucionais da ETF.

Concluiu pelas seguintes propostas:

- 1 - Recomendar a transformação e implementação imediata das seguintes ETFs em CEFETs:

Região Norte:	ETF/Pará
Região Nordeste:	ETF/Pernambuco
Região Centro-Oeste:	ETF/Goiás
Região Sudeste:	ETF/Espírito Santo
Região Sul:	ETF/Santa Catarina

- 2 - Recomendar, também, a transformação e implementação imediata da ETF de Campos em CEFET, tendo em vista a alta potencialidade da região norte fluminense, a qualificação da referida Escola e de parcerias já existentes com empresas dos pólos sucro-alcooleiro e petrolífero no desenvolvimento da educação tecnológica da região.
- 3 - Recomendar a transformação e implementação a curto prazo das seguintes ETFs em CEFETs:
ETFs de Pelotas, São Paulo, Ceará, Alagoas. Paraíba, Rio Grande do Norte e Ouro Preto.
- 4 - Recomendar a transformação e implementação a médio prazo das seguintes ETFs em CEFETs:
ETFs do Amazonas, Mato Grosso, Piauí e Sergipe.



- 5 - Recomendar a não transformação da ETF de Química/RJ em CEFET, tendo em vista a sua natureza e especificidades, bem como sua proximidade do CEFET/RJ.
- 6 - Recomendar a todas ETFs, como condição preliminar de sua transformação em CEFET, a elaboração do respectivo projeto de transformação.
- 7 - Recomendar a criação do Sistema Nacional de Educação Tecnológica, constituído pelas instituições que atuam na área de educação tecnológica, em todos os setores da economia.
- 8 - Recomendar a instituição de uma Comissão Nacional de Educação Tecnológica, de caráter permanente, com o objetivo de assessorar o Ministério da Educação e do Desporto em assuntos inerentes à educação tecnológica.

Adicionalmente, a Comissão procedeu a visita de avaliação da Escola Agrotécnica Federal Presidente Juscelino Kubitschek, de Bento Gonçalves, recomendando a agilização do processo de criação do Curso Superior de Tecnologia em Enologia, atualmente em tramitação no Conselho Federal de Educação.