

Prove o bom gosto da nossa tradição
Vinhos C.V.E.



COORDENADORIA DE COMUNICAÇÃO SOCIAL
Divisão de Editoração
Esplanada dos Ministérios – Bloco L – 9º andar
Fones: 223-2209 – 223-9297

ESCOLA AGROTÉCNICA FEDERAL DE
BENTO GONÇALVES
MEC/COAGRI

Ministério da Educação e Cultura (MEC)
Secretaria de Ensino de 1º e 2º Graus (SEPS)
Coordenação Nacional do Ensino Agropecuário (Coagri)

A ESCOLA AGROTÉCNICA FEDERAL DE BENTO GONÇALVES - RS

De acordo com a Lei nº 3.646, de 22 de outubro de 1959, é criada, no Ministério da Agricultura, a Escola de Viticultura e Enologia de Bento Gonçalves, no Estado do Rio Grande do Sul, subordinada ao Instituto de Fermentação do Serviço Nacional de Pesquisas Agronômicas do Centro Nacional de Ensino e Pesquisas Agronômicas.

O Decreto nº 53.558, de 13 de fevereiro de 1964, altera a denominação da Escola para Colégio de Viticultura e Enologia.

Em 19 de maio de 1967, conforme o Decreto nº 60.731, o Colégio de Viticultura e Enologia é transferido para o Ministério da Educação. Em 1975, com a criação da Coordenação Nacional do Ensino Agropecuário (Coagri), órgão vinculado ao MEC, o Colégio de Viticultura e Enologia passa a integrar a rede das escolas da Coagri.

Em 4 de setembro de 1979, conforme Decreto nº 83.935, o Colégio de Viticultura e Enologia passa a denominar-se Escola Agrotécnica Federal de Bento Gonçalves-RS.

A Escola Agrotécnica Federal de Bento Gonçalves-RS é a única no Brasil a oferecer a habilitação de Técnico em Enologia. Além desta habilitação, oferece a de Técnico em Agricultura e, a partir de 1985, oferecerá a habilitação de Técnico em Agropecuária.

As habilitações oferecidas pela Escola são profissionalizantes e os formandos estão aptos a atuar como técnicos, em todo o território nacional, na área de vitivinicultura e agropecuária.

A formação dos técnicos é complementada com a realização do estágio supervisionado nas respectivas áreas. O estágio supervisionado é parte integrante do currículo, sendo condição necessária à obtenção do diploma de técnico.

Até 1983, a Escola formou 673 técnicos.

A Escola atende, principalmente, a alunos oriundos do Sul do País, assim distribuídos:

Municípios de procedência dos alunos:

- Rio Grande do Sul 82 municípios
- Santa Catarina 5 municípios
- Paraná 4 municípios
- Rio de Janeiro 4 municípios
- Bahia 1 município
- Minas Gerais 1 município
- Distrito Federal 1 município
- Total 98 municípios

Entretanto, já formou técnicos de todas as regiões do Brasil e até do exterior.

Presentemente, a Escola possui 360 alunos, sendo que 300 em regime de internato e o restante de semi-internato e externato, oferecendo 1.100 refeições diárias.

Alicerça todo o seu trabalho na filosofia da Coagri "Aprender para Fazer e Fazer para Aprender", e o currículo todo é estruturado no sistema de projetos, do qual o aluno participa de sua elaboração, execução e avaliação, adquirindo, assim, uma vivência ampla que lhe proporciona o desenvolvimento da responsabilidade, iniciativa e criatividade.

A Escola conta com uma área de 7,4ha no perímetro urbano, sita na Avenida Osvaldo Aranha, 540. Conta, ainda, com 76ha no distrito de Tuyuti, a 16km da sede, onde são desenvolvidos os principais projetos agropecuários.

Para o desenvolvimento dos projetos enológicos, os alunos da habilitação Técnico em Enologia dispõem de uma cantina de vinificação, onde são vinificados 300.000kg de uvas por ano. A cantina elabora vinhos brancos e tintos, conhaque e licor.

- Vinhos brancos: Riesling e branco suave.
- Vinhos tintos: Cabernet, Merlot, Sangiovese, tinto seco e Isabel.

Para atingir plenamente seus objetivos propostos, além do desenvolvimento de projetos agropecuários e enológicos em ambientes próprios, a Escola possui laboratórios de Química, Enologia e Física, uma enoteca, fundada em 22/10/75, com 1.041 unidades, uma biblioteca com 2.200 volumes, uma cooperativa-escola, dirigida e administrada pelos alunos, a qual efetua a comercialização dos produtos enológicos elaborados pelos alunos. O resultado das vendas é revertido para os próprios alunos, para o custeio da manutenção do refeitório.

Os alunos da Escola contam, ainda, com alojamento, refeitório, lavanderia, Centro de Atividades Folclórico-Regionais, Galpão Criolo, salas de TV, de jogos, de datilografia, ginásio de esportes, duas quadras polivalentes e um campo de futebol de areia.