



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SÃO PAULO

RESOLUÇÃO N.º 140/2016, DE 23 DE NOVEMBRO DE 2016


*Aprova ad referendum a
reformulação do Curso Superior em
Tecnologia em Viticultura e
Enologia do Campus São Roque*

O PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SÃO PAULO, no uso de suas atribuições regulamentares, com base na Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008 e no Estatuto do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo,

RESOLVE:

Art. 1.º - Aprovar *ad referendum* a reformulação do Curso Superior em Tecnologia em Viticultura e Enologia do Campus São Roque, conforme estrutura curricular anexa.

Art. 2.º - Esta Resolução entra em vigor a partir desta data.


Whisner Fraga Mamede
Reitor em Exercício

INSTITUTO FEDERAL DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SÃO PAULO Campus São Roque ESTRUTURA CURRICULAR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA Base Legal: Lei 9394/96, Resolução CNE/CP nº 3, de 18/12/2002 e Decreto 5154 de 23/07/2004. Resolução de autorização do curso no IFSP nº 482, de 06 de Dezembro de 2011. Portaria de Reconhecimento do curso no IFSP nº 1036, de 23 de dezembro de 2015. Resolução de reformulação no IFSP, nº 140/2016, de 23/11/2016.							Carga Horária Mínima do Curso: 2850,0
							Início do Curso: 1 sem./2017
	Componente Curricular	Códigos	Teoria/ Prática	Nº Profs	Aulas/ semana	Total Aulas	Total Horas
1º Sem.	Biologia	BLGE1	T	1	3	60	50,0
	Química Aplicada	QMAE1	T	1	4	80	66,7
	Microbiologia	MCBE1	T/P	1	3	60	50,0
	Língua Portuguesa	PTGE1	T	1	4	80	66,7
	Matemática Aplicada	MTAE1	T	1	4	80	66,7
	Introdução à Viticultura	IVIE1	T	1	3	60	50,0
	Introdução à Enologia	IEME1	T	1	2	40	33,3
	História da Ciência e Tecnologia	HISE1	T	1	2	40	33,3
Subtotal					25	500	416,7
2º Sem.	Estatística	ETCE2	T	1	2	40	33,3
	Bioquímica	BQME2	T	1	4	80	66,7
	Física	FSCE2	T	1	3	60	50,0
	Fertilidade, nutrição e adubação	FNVE2	T	1	4	80	66,7
	Química instrumental	QINE2	T/P	1	3	60	50,0
	Operações Pré-fermentativas	OPRE2	T	1	4	80	66,7
	Análise sensorial I	AS1E2	P	1	3	60	50,0
	Agrometeorologia	AGTE2	T	1	2	40	33,3
Subtotal					25	500	416,7
3º Sem.	Manejo e Conservação do Solo	MJSE3	T	1	3	60	50,0
	Análise sensorial II	AS2E3	P	1	3	60	50,0
	Vinificação	VNFE3	T/P	1	4	80	66,7
	Práticas Enológicas I	PT1E3	P	1	5	100	83,3
	Informática Aplicada	IFAE3	T	1	2	40	33,3
	Metodologia do trabalho científico	MTCE3	T	1	2	40	33,3
	Práticas de gestão I	PG1E3	T	1	3	60	50,0
	Fisiologia vegetal	FVEE3	T/P	1	3	60	50,0
Subtotal					25	500	416,7
4º Sem.	Implantação do vinhedo	IPVE4	T/P	1	3	60	50,0
	Entomologia	ETOE4	T	1	2	40	33,3
	Propagação e Melhoramento da Videira	PMTE4	T/P	1	3	60	50,0
	Fitopatologia	FTPE4	T	1	3	60	50,0
	Vinificação de espumantes	VNEE4	T/P	1	3	60	50,0
	Irrigação e Drenagem	IGDE4	T	1	4	80	66,7
	Análise sensorial III	AS3E4	P	1	2	40	33,3
	Práticas Enológicas II	PT2E4	P	1	5	100	83,3
Subtotal					25	500	416,7
5º Sem.	Produção de Uva de mesa	PRUE5	T	1	3	60	50,0
	Análise sensorial IV	AS4E5	P	1	3	60	50,0
	Controle Enológico e envasamento	CEEE5	T	1	4	80	66,7
	Derivados da uva e do vinho	DEVE5	T	1	3	60	50,0
	Práticas de gestão II	PG2E5	T	1	2	40	33,3
	Gestão Ambiental para Vitivinicultura	GAVE5	T	1	3	60	50,0
	Manejo do Vinhedo	MJVE5	T/P	1	2	40	33,3
	Práticas Enológicas III	PT3E5	P	1	5	100	83,3
Subtotal					25	500	416,7
6º Sem.	Controle da Qualidade	CTQE6	T	1	3	60	50,0
	Análise sensorial V	AS5E6	P	1	3	60	50,0
	Práticas Enológicas IV	PT4E6	P	1	5	100	83,3
	Viticultura não convencional	VNCE6	T	1	3	60	50,0
	Tecnologia de Bebidas	TCBE6	T/P	1	4	80	66,7
	Marketing aplicado a enologia	MKTE6	T	1	2	40	33,3
	Regiões Vitivinícolas	RVTE6	T	1	2	40	33,3
	Subtotal					22	440
TOTAL ACUMULADO DE AULAS					125	2500	-
TOTAL ACUMULADO DE HORAS							2450,0
Estágio Curricular Supervisionado ou Trabalho de Conclusão de Curso - TCC (Obrigatório)							400,0
CARGA HORÁRIA TOTAL MÍNIMA							2850,0
Disciplinas Optativas	Língua Brasileira de Sinais	LBSE0	T	1	2	40	33,3
	Redação Científica	RCIE0	T	1	2	40	33,3
	Inglês Instrumental	IINE0	T	1	2	40	33,3
	Espanhol Instrumental	EING0	T	1	2	40	33,3
	Química Orgânica	QUOE0	T	1	2	40	33,3
	Processamento de Alimentos e Gastronomia	PRGE0	T	1	2	40	33,3
Total Acumulado de Aulas (Disciplinas Optativas)					12	240	-
Total Acumulado de Horas (Disciplinas Optativas)							200,0
Estágio Curricular Supervisionado ou Trabalho de Conclusão de Curso - TCC (Facultativo)							400,0
Atividades Complementares (Facultativas)							100,0
CARGA HORÁRIA TOTAL MÁXIMA							3550,0

obs: Aulas com duração de 50 minutos - 20 semanas por semestre