

## Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2022-2

Dados Cadastrais	
<b>Campus:</b>	Urupema
<b>Nome:</b>	Cristiane Aparecida Rota
<b>Siape:</b>	3286213
<b>Regime de trabalho:</b>	40 horas
<b>Efetivo:</b>	Não (Substituto/Temporário)
<b>Afastamento:</b>	Não
<b>Área principal de atuação:</b>	GASTRONOMIA
<b>Titulação:</b>	Especialista

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	37	4. Gestão e Representação	1
2. Atividades de Pesquisa	0	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	2		

1. Atividades de ensino								
1.1 Aulas								
Tipo de oferta	Bolsa?	Tipo de curso	Curso	Componente curricular	Nova?	Nº aulas	Duração (min)	CH
EAD	Não	FIC	Aditivos e Coadjuvantes Enológicos	Aditivos e Coadjuvantes Enológicos	Não	40	60	2
EAD	Não	FIC	Enologia	Noções de Enologia	Não	30	60	1.5
EAD	Não	FIC	Enologia	Vinificações	Não	30	60	1.5
Periódica	Não	Pós-Graduação	PÓS-GRADUAÇÃO EM TECNOLOGIA DE BEBIDAS ALCOÓLICAS	Análise Sensorial	Não	30	60	1.5
Periódica	Não	Graduação	Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia	Análise Sensorial III	Não	40	60	2
Periódica	Não	Graduação	Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia	Vinificações	Não	80	60	4
Periódica	Não	Graduação	Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia	Viticultura de Altitude	Não	40	60	2
Periódica	Não	Graduação	Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia	Atividade de Extensão IV	Não	40	60	2

**Subtotal: 16.50**

**Resumo das atividades: 1.1 Aulas**

As aulas do semestre foram desenvolvidas conforme o cronograma e todo o conteúdo programado, de acordo com o PPC, foi executado.

As atividades práticas seguiram o cronograma, sendo toda a carga horária cumprida, conforme PPC:

VINIFICAÇÕES - foram trabalhadas e executadas as atividades propostas pela ementa, sendo que todo o conteúdo sobre elaboração de vinhos tinto, branco,

rosé e métodos de elaboração de espumantes. Além de método de elaboração de vinho laranja e as práticas de pé-de-cuba (preparo e hidratação das leveduras), prática de vinificação em branco - desengace, esmagamento, diferentes prensagens (mosto flor, prensa leve e prensa forte), trasfega e estabilização e clarificação.

Análise Sensorial III - Foram realizadas as aulas práticas e teóricas, como vislumbrado pelo PPC: aulas práticas de diferentes estilos de elaboração de vinhos tinto, branco, rosé, espumantes - diferentes métodos de elaboração, classificação de açúcar residual, maturação e envelhecimento sur lie (sobre borras), análise sensorial de vinhos italianos - Amarone, Ripasso, Barolo. Análise sensorial de derivados da uva e do vinho alcoólicos e não-alcoólicos. Aula sobre vinhos brasileiros. Aulas de teste de aromas e gostos básicos e aula sobre defeitos dos vinhos. Avaliações práticas de acordo com o conteúdo.

do cronograma estabelecido.

Atividade de Extensão IV: As atividades de extensão da UC foram realizadas dentro do cronograma, sendo cumprida toda a carga horária, destinada ao planejamento, desenvolvimento e execução dos projetos contemplados com a Unidade Curricular. Elaboração, planejamento e execução de eventos envolvendo a comunidade e os alunos de escolas estaduais das cidades de Urupema, Paineira e Rio Rufino. Foi executada a Semana Nacional de Ciência e Tecnologia e o evento I Oficina de Vinhos IFSC, envolvendo os atores do trade turístico, como pousadas e comércio local, e ainda, o poder público, com representantes de diferentes vertentes, como secretarias da cultura, turismo, agricultura e prefeito e vice-prefeito. Na SNCT, os alunos visitaram escolas estaduais de Urupema, Paineira e Rio Rufino, com o intuito de divulgar as atividades realizadas no campus durante a semana e convidá-los a participar dessas atividades, como oficinas, trilhas, experiência de harmonização. Na 1ª Oficina, tivemos a participação do poder público e do trade turístico e comércio local. Realizamos uma apresentação com a história da uva e do vinho e informações gerais sobre a elaboração dos principais estilos de vinho, além de informações básicas sobre regras de harmonização. Por fim, tivemos uma aula sobre o serviço do vinho, objetivando passar o conhecimento sobre estilos de vinhos, temperatura ideal, como servir, quantidade ideal, utensílios utilizados no serviço, etc.

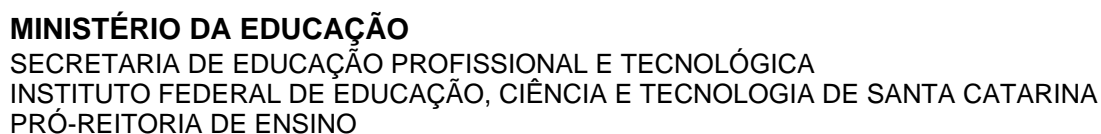
Viticultura de Altitude - foram trabalhadas e executadas as atividades propostas pela ementa, buscando abordar aspectos relevantes sobre a viticultura de altitude na Serra Catarinense, tais como características climáticas, solo, variedades adaptadas, ciclo fenológico da videira em altitudes elevadas, pesquisas realizadas e resultados alcançados pela Estação da EPAGRI de São Joaquim. Além disso, foram estudadas regiões de altitude elevada em outras áreas do mundo, como Suíça, Argentina, Chile, Espanha, Itália. Foram realizadas visitas técnicas na EPAGRI de São Joaquim, com o guiamento do enólogo J. Felippeto, visitando vinhedos e fazendo análise sensorial de alguns vinhos elaborados na estação. Visita na Vinícola Villaggio Bassetti, com o guiamento da responsável campo e cantina Trissy Maciel, avaliando vinhedos e danos causados pelas geadas fora de época e também visitando a cantina, onde foram apresentados os vinhos em elaboração e também foi realizada análise sensorial de alguns vinhos.

Pós-graduação de Bebidas Alcoólicas - UC Análise Sensorial - foi cumprida a carga horária destinada ao conteúdo pertinente e realizamos aulas teóricas abordando os conceitos básicos da Análise Sensorial dos vinhos. A importância dos sentidos na análise sensorial. Aromas, sabores e defeitos dos vinhos. Foi cumprida a carga horária de aulas práticas com a realização de uma aula de análise sensorial de diferentes estilos de vinhos do Velho e Novo Mundo. Além de uma aula com o teste dos gostos básicos em diferentes concentrações e a percepção dos gostos nos vinhos.

Cursos FIC:

FIC Enologia foi realizado no formato de atividades não presenciais (ANP) - UC Vinificação - foi contemplado todo o conteúdo pertinente à Unidade Curricular, abordando os diferentes estilos de vinhos, com vinificações tradicionais e vinificações alternativas. Além dos estudos e pesquisas em artigos e vídeos, com intuito de aprofundar e conhecer melhor cada estilo. Na UC Noções de Enologia, foram abordados temas referentes a microbiologia enológica, a importância das leveduras e suas características. Aspectos da fermentação alcoólica e conversão malolática. Problemas de parada de fermentação alcoólica e aspectos gerais relacionadas à cantina, como estrutura, equipamentos e funcionamento.

FIC Aditivos e Coadjuvantes Enológicos EAD - os assuntos pertinentes a UC foram contemplados dentro do esperado, através de aulas síncronas, assíncronas, vídeos explicativos e atualizações sobre o uso, dosagem e novos aditivos e coadjuvantes utilizados na indústria enológica. Utilizou-se o moodle como ambiente virtual de ensino.



<b>Atividade</b>	<b>CH</b>
Atividades de organização de ensino	16.5

**Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino**

### 1.3 Atividades apoio ao ensino

<b>Tipo</b>	<b>Estudantes envolvidos</b>	<b>CH</b>
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2
Atendimento extraclasse	Alunos matriculados nos cursos CST Viticultura e Enologia e FIC\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\'s	2

**Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino**

## 2. Atividades de Pesquisa (não informado)

**Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa**

### 3. Atividades de Extensão

Atividade	Título da extensão	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Participação em programas e projetos internos ou externos aprovados na Instituição de acordo com a resolução específica vigente	Ferramentas e tecnologias para impulsionar os negócios turísticos na Serra Catarinense		PJ123 2022	0.05
Participação em programas e projetos internos ou externos aprovados na Instituição de acordo com a resolução específica vigente	Semana Nacional de Ciência e Tecnologia do Câmpus Urupema		PJ296 2022	1
Participação em programas e projetos internos ou externos aprovados na Instituição de acordo com a resolução específica vigente	Viticultura e Enologia ao Alcance de todos		PJ364 2022	0.55
Participação em programas e projetos internos ou externos aprovados na Instituição de acordo com a resolução específica vigente	Conhecendo o vinho e seu serviço		PJ363-2022	0.4

Documento emitido pelo sistema em 14/03/2023 - PRSAD-Web - Página 3

### Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

As atividades de extensão foram incluídas ao longo do semestre, conforme organização pelo coordenadores. O projeto Conhecendo o vinho e seu serviço e Viticultura e Enologia ao Alcance de todo forma vinculados às UC Atividades de Extensão IV e VI do CSTVE respectivamente.

### 4. Atividades de Gestão e Representação

#### 4.1 Gestão (não informado)

#### Resumo das atividades: 4.1 Gestão

Nada consta.

#### 4.2 Designação (não informado)

#### Resumo das atividades: 4.2 Designação

Nada consta.

#### 4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	Portaria da Direção-Geral do Campus Urupema nº 103 de 4 de agosto de 2022	Semana Nacional de Ciência e Tecnologia do Campus Urupema	0.05
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	Portaria da Direção-Geral do Campus Urupema nº 104 de 4 de agosto de 2022	Estudo de Readequação para os Espaços Físicos do Campus	0.04
Colegiado Acadêmico de Curso	Portaria da Direção Geral do Campus Urupema nº 32 de 18 de Março de 2022	Colegiado CSTVE	0.91

Subtotal: 1.00

#### Resumo das atividades: 4.3 Representação

As reuniões dos grupos de trabalhos ocorreram dentro do estabelecido no cronograma, de forma híbrida e/ou presencial alcançando os objetivos estabelecidos por cada grupo de trabalho.

### 5. Capacitação (não informado)

#### Resumo das atividades: 5. Capacitação

Nada consta.

### PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 27/02/2023 12:56:46

Avaliador: carolina.panceri - Aprovado. Conforme conferência da chefia imediata e subsequente as atividades docentes atenderam as normativas vigentes e flexibilizações autorizadas devido a pandemia de COVID-19 (Res. CONSUP 23/2014; CONSUP 26/2019; CEPE 100/2019; CEPE 64/2020 e CEPE 18/2022).

**Informações sobre preenchimento do relatório**

**Preenchimento inicial**

10/11/2022 21:21:21

**Última alteração**

27/02/2023 12:55:45