



5° SALÃO de  
PESQUISA,  
EXTENSÃO  
e ENSINO  
EDIÇÃO VIRTUAL

Conectados  
pela Ciência

7° SEMEPT  
Seminário de Educação  
Profissional e Tecnológica



## Atuação do tecnólogo na vinícola-escola do IFRS campus Bento Gonçalves

<sup>1</sup>Débora Regina Mattos da Silveira, <sup>1</sup>Gabriel Fontanive, <sup>1</sup>Juliano Presotto Pedron, <sup>1</sup>Diogo Capello Ribeiro, <sup>1</sup>Gisele Mion Gugel, <sup>1</sup>Shana Paula Segala Miotto

\*Lucia de Moraes Batista

\*Orientador

<sup>1</sup>Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) - *campus* Bento. Bento, RS, Brasil

As práticas integradas que unem os conhecimentos adquiridos em sala de aula com as ações práticas são o diferencial no ensino do IFRS Campus Bento Gonçalves. Dentre os setores de produção, a Vinícola-Escola disponibiliza espaço adequado para a realização de atividades complementares principalmente durante o período da safra uva. O objetivo deste projeto foi proporcionar aos estudantes a vivência do setor produtivo da Vinícola-Escola no ano de 2020. A atuação dos estudantes contemplou o acompanhamento e realização supervisionada de atividades como: leitura e execução de manuais, análises físico-químicas, operação de equipamentos, limpeza e higienização de equipamentos, acompanhamento de projetos de extensão e de pesquisa e compartilhamento dos saberes adquiridos com a comunidade. Neste ano, participaram 3 alunos do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, os quais puderam participar dos seguintes processos: a- Elaboração de suco de uva integral: foi realizada a higienização do espaço e equipamentos utilizados na produção, colheita das uvas isabel, bordô e concord na Estação Experimental do IFRS, análises físico-químicas, processamento para obtenção de suco (desengace, tratamento térmico e enzimático, esgotamento e filtração, pasteurização e engarrafamento); b- Acompanhamento do processo de vinificação de uvas brancas para base espumante: colheita de uva Chardonnay, análises físico-químicas, prensagem em prensa pneumática, clarificação, sulfitagem, debourbage, pé-de-cuba para fermentação e acompanhamento diário do processo fermentativo; c- Elaboração de vinho tinto das variedades Cabernet Sauvignon e merlot: colheita, recebimento, pesagem, análises físico-químicas, desengace, pé-de-cuba para fermentação alcoólica com a casca, tomada de densidade e descuba; d- Acompanhamento de projetos de pesquisa: foi realizado o acompanhamento de microvinificação de variedades de uvas brancas e tintas, para teste de novos cultivares; e- Leitura e revisão dos manuais de boas práticas de fabricação e dos procedimentos operacionais padrão: entendimento dos processos e sugestão de melhorias. O projeto permitiu a vivência dos processos práticos utilizados na indústria, a integração e troca de experiências alunos do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos com os alunos dos Cursos Técnico e Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia, bem como a equipe da Vinícola-Escola. Além disso, contribuiu com a troca de experiência dos procedimentos utilizados na indústria de alimentos e na indústria vinícola. Espera-se que nas próximas safras o projeto possa ser continuado, inclusive dando abertura para alunos de outras áreas, além da Enologia e Alimentos, como Agropecuária, Agronomia e Horticultura.

**Palavras-chave:** Prática. Ensino-aprendizagem. Interdisciplinaridades.

**Nível de ensino:** Graduação

**Área do conhecimento:** Ciências Agrárias

Trabalho executado com recursos do Edital Ensino (Fluxo Contínuo).