

QUALIFICAÇÃO SOBRE VINHOS NO IFSC CAMPUS CANOINHAS: AÇÕES REALIZADAS EM 2019

QUALIFICATION ON WINES AT THE IFSC CANOINHAS CAMPUS: ACTIONS CARRIED OUT IN 2019

Douglas André Wurz¹

Alcemir Nabir Kowal²

Thalia Aparecida Silva Maciel³

Rabechl Stange de Almeida⁴

Resumo: Devido à grande demanda da comunidade interna e externa do IFSC Canoinhas, realizou-se uma série de ações voltadas a promoção da uva e do vinho no Planalto Norte Catarinense. O projeto consistiu na realização de palestras, workshops, cursos de qualificação profissional relacionados a temática do cultivo da videira e consumo de derivados, realizados no IFSC Canoinhas. Ao total realizou-se 11 ações de extensão, com um total de 193 participantes, com as ações realizados no ano de 2019 contemplando a indissociabilidade ensino, pesquisa e extensão

Palavras-chave: Viticultura. Vinho e Saúde. Serviço do Vinho. Consumo Moderado.

Abstract: Due to the great demand from the IFSC Canoinhas internal and external community, a series of actions were carried out to promote the grape and wine production in the Northern Santa Catarina Plateau. The project consisted of lectures, workshops, professional qualification courses related to the theme of vine cultivation and consumption of derivatives, held at IFSC Canoinhas. In total, 11 extension actions were carried out, with a total of 193 participants, with actions carried out in 2019 contemplating the inseparability teaching, research and extension.

Keywords: Viticulture. Wine and Health. Wine Service. Moderate Consumption.

1 Engenheiro Agrônomo, IFSC Campus Canoinhas. Lattes: <http://lattes.cnpq.br/5755190100264780>. ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-6109-9858>. E-mail: douglas.wurz@ifsc.edu.br

2 Graduando em Agronomia, IFSC Campus Canoinhas. Lattes: <http://lattes.cnpq.br/0791096801660173>. ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8479-7077>. E-mail: alcemirkowal@gmail.com

3 Graduando em Agronomia, IFSC Campus Canoinhas. Lattes: <http://lattes.cnpq.br/3547957683529489>. ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-4218-770X>. E-mail: thaliaa12@hotmail.com

4 Graduando em Agronomia, IFSC Campus Canoinhas. Lattes: <http://lattes.cnpq.br/6537103615938254>. ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-5946-3323>. E-mail: rabechetstange@gmail.com

Introdução

Durante o ano de 2018, foi realizado o projeto Conhecendo Vinhos e Espumantes, no IFSC Canoinhas, com a execução de dez ações de extensão, atendendo 248 participantes, em diversos cursos na área de vinhos e poda da videira. Devido à grande adesão da comunidade interna e externa ao IFSC – Campus Canoinhas, o projeto Conhecendo Vinhos e Espumantes teve continuidade no ano de 2019, com novas ações mais específicas sobre vitivinicultura e consumo moderado de vinhos, com objetivo de fomentar a atividade no Planalto Norte Catarinense (WURZ, 2019).

O projeto consistiu na realização de cursos, workshops, cursos de qualificação profissional relacionados a temática do cultivo da videira e consumo de vinhos e espumantes, sendo estes: Curso sobre poda da videira, Análise sensorial de vinhos e espumantes, aromas do vinho, enografia brasileira (Figura 1), aperfeiçoamento no serviço de vinhos, noções básicas da degustação de vinhos e introdução ao mundo dos espumantes.

Durante todas as ações, buscou-se tornar os discentes do IFSC Canoinhas protagonistas, convidando-os a fazer parte das ações, auxiliando na organização, divulgação, execução e, por fim, como ouvintes das ações realizadas no ano de 2019.

Figura 1. Degustação guiada realizado durante o Enografia Brasileira – 2ª edição, realizado no IFSC – campus Canoinhas.



Fonte: WURZ et al. (2021).

Em relação as ações realizadas no ano de 2018, houve como novidade no ano de 2019, a realização da primeira edição do Curso ‘Aromas do Vinho’ (Figura 2), que teve por objetivo, desmistificar a análise olfativa de vinhos e espumantes, tema este, que despertou o interesse de muitos enófilos.

Figura 2. Atividade prática realizada durante a primeira edição do curso ‘Aromas do Vinho’, realizado no IFSC – campus Canoinhas.



Fonte: WURZ *et al.* (2021).

A comunidade externa, aqui, caracterizada por profissionais da área de bebidas e gastronomia e enófilos teve papel fundamental na divulgação do curso, bem como, após a realização do curso, no compartilhamento de informações e conhecimentos obtidas nas ações do projeto, e como descrito por Wurz (2019), ressaltando a importância da uva e do vinho na sociedade, de forma histórico-cultural e econômica, bem como na promoção de novas edições dos cursos.

Além dos treinamentos de enófilos e profissionais que atuam na área de bebidas, um dos objetivos do projeto foi o de fundamentar a viticultura no Planalto Norte Catarinense, e nesse contexto, realizou-se a 2ª edição do Curso sobre a Poda da Videira, uma parceria entre o IFSC Canoinhas, EPAGRI e Embrapa Clima Temperado – Estação experimental de Canoinhas. O curso teve carga horária de quatro horas, e contemplou conteúdos teóricos e práticos sobre a poda da videira, mais especificamente, poda de formação (Figura 3) e poda de frutificação, capacitando produtores rurais, discentes dos cursos de Agronomia e Agroecologia do IFSC Canoinhas, e profissionais da área das ciências agrárias.

Figura 3. Demonstração prática sobre poda de formação, realizada durante o Curso Sobre a Poda da Videira – 2ª edição, realizado no IFSC – campus Canoinhas, em parceria com a EPAGRI e EMBRAPA, em julho de 2019.



Fonte: WURZ *et al.* (2021).

Na Tabela 1 estão descritos todas as ações e participantes durante o projeto Conhecendo Vinhos e Espumantes, do IFSC – Câmpus Canoinhas, executado em 2019. Ao total realizou-se 11 ações de extensão, com um total de 193 participantes, com destaque para os cursos ‘O Básico Sobre Vinhos’ e ‘Aperfeiçoamento no Serviço de Vinhos’, com três edições realizadas ao longo do ano, e o curso ‘Poda da Videira – 2ª edição’, com a participação de 48 participantes. Em relação ao ano de 2018, houve um aumento das ações realizadas, no entanto, com menor número de participantes (WURZ, 2019). Isso ocorreu, pois limitou-se o número de participantes no curso Poda da Videira, com objetivo de haver melhor aproveitamento dos participantes e ministrantes da ação de extensão.

Tabela 1. Temática dos cursos realizados do projeto Conhecendo Vinhos e Espumantes durante o ano de 2019, as suas edições realizadas e número de participantes das ações de extensão.

Cursos Ministrados 2019	Edições Realizadas	Participantes
Introdução ao Mundo dos Espumantes	1	15
O Básico Sobre Vinhos	3	45
Aperfeiçoamento no Serviço de Vinhos	3	45
Análise Sensorial de Vinhos e Espumantes	1	15
Aromas do Vinho	1	10
Enografia Brasileira	1	15
Poda da Videira	1	48
Total	11	193

Fonte: WURZ et al. (2021).

Considerações Finais

As ações realizadas no ano de 2019 contemplam a indissociabilidade ensino, pesquisa e extensão, reafirmando e reafirma a extensão como processo acadêmico, visto que pode trazer uma rica experiência acumulada: o deslocamento do eixo pedagógico clássico professor-aluno para o eixo aluno e comunidade, com a atuação do professor como coparticipante e orientador (CORRÊA, 2003).

Ressalta-se que, em todas as ações realizadas, o número de inscrições (gerenciadas via SIGAA) foram maiores que o número de vagas ofertadas, sendo necessária a realização de sorteio para preenchimento das vagas. Diante disso, no ano de 2020, será realizada novamente, uma série de ações para contemplar a demanda existente na região do Planalto Norte Catarinense em relação as temáticas uva e vinho, fortalecendo o setor, e assim, oportunizando uma nova atividade geradora de emprego e renda para a região.

Referências

CORRÊA, Edson José. Extensão universitária, política institucional e inclusão social. **Revista Brasileira de extensão universitária**, v. 1, n. 1, p. 12-15, 2003.

WURZ, Douglas André. Treinamento e qualificação sobre vinhos e espumantes. **Revista Caminho Aberto**, v. 6, n. 11, p. 53-56, 2019.

Recebido em 23 de novembro de 2020.

Aceito em 20 de agosto de 2021.