

UFRRJ

DECANATO DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO

INSTITUTO DE AGRONOMIA

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM

EDUCAÇÃO AGRÍCOLA

DISSERTAÇÃO

Mudanças Promovidas no Setor Vitivinícola do Rio

Grande do Sul Pela Inserção de Profissionais

Especializados nas Áreas de Viticultura e Enologia

Flávio Abreu de Souza

2005



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO
DECANATO DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO
INSTITUTO DE AGRONOMIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM
EDUCAÇÃO AGRÍCOLA**

**MUDANÇAS PROMOVIDAS NO SETOR VITIVINICOLA DO RIO
GRANDE DO SUL PELA INSERÇÃO DE PROFISSIONAIS
ESPECIALIZADOS NAS ÁREAS DE VITICULTURA E
ENOLOGIA**

FLÁVIO ABREU DE SOUZA

Sob a Orientação do Professor
Gabriel de Araújo Santos

e Co-orientação do Professor
Michel Bascle

Dissertação submetida como requisito parcial para obtenção do grau de **Mestre em Ciências**, no Programa de Pós-Graduação em Educação Agrícola, Área de Concentração em Educação Agrícola.

Rio de Janeiro
Março de 2005

663.20098165

S729m

T

Souza, Flávio Abreu de, 1950-

Mudanças promovidas no setor vitivinícola do Rio Grande do Sul pela inserção de profissionais especializados nas áreas de viticultura e enologia / Flávio Abreu de Souza. - 2005.

145 f. : il.

Orientador: Gabriel de Araújo Santos.

Dissertação (mestrado) - Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Instituto de Agronomia.

Bibliografia: f. 139-143.

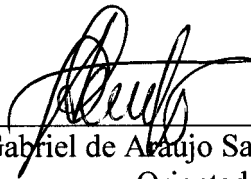
1. Indústria vinícola - Inovações tecnológicas - Rio Grande do Sul - Teses.
2. Vinho e vinificação - Inovações tecnológicas - Rio Grande do Sul - Teses.
3. Trabalhadores da indústria vinícola - Rio Grande do Sul - Teses. 4. Mão-de-obra qualificada - Rio Grande do Sul - Teses.
I. Santos, Gabriel de Araújo, 1949- II. Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. Instituto de Agronomia. III. Título.

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO
INSTITUTO DE AGRONOMIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM EDUCAÇÃO AGRÍCOLA

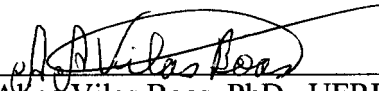
FLÁVIO ABREU DE SOUZA

Dissertação submetida como requisito parcial para obtenção do grau de **Mestre em Ciências**, no Programa de Pós-Graduação em Educação Agrícola, Área de Concentração em Educação Agrícola.


Dissertação Aprovada em: 27/04/2005



Prof. Gabriel de Araújo Santos, PhD., UFRRJ
Orientador



Prof. Ana Alice Vilas Boas, PhD., UFRRJ



Prof. Marcos Antonio Vargas, Dr., UFRRJ

AGRADECIMENTOS

À Deus, pela vida.

À Neuza, minha esposa pelo incentivo e motivação. Ao Rodrigo e a Caroline pela ajuda.

À Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, pela acolhida durante minha graduação e neste curso de Mestrado.

À professora Dra. Suemy Yukizaki, pela sua colaboração e prestatividade.

Ao professor Dr. Michel Bascle pela dedicada acolhida durante estágios na França e contribuição neste trabalho (1995 e 2004).

Ao professor Dr. Alejandro Constantini pela exemplar orientação durante estágio na Província de Buenos Aires, Argentina (2004).

Ao professor Dr. Gabriel de Araújo Santos, um agradecimento muito especial, não só pela orientação segura e eficiente, mas principalmente, pela sua positividade, entusiasmo, pela palavra encorajadora que sempre pude dispor, pelo seu bom humor, disposição e disponibilidade permanentes.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	1
1 PRESSUPOSTOS TEÓRICOS.....	6
1.1 A VITIVINICULTURA MUNDIAL.....	6
1.2 A VITIVINICULTURA NO BRASIL.....	10
1.3. A VITIVINICULTURA NO RIO GRANDE DO SUL.....	15
1.4. EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA: UMA ABORDAGEM CONTEXTUAL.....	26
2 CONFIGURAÇÃO DA INSTITUIÇÃO FORMADORA.....	39
2.1 HISTÓRICO DO CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE BENTO GONÇALVES (CEFET-BG)	39
2.2 ESTRUTURA ADMINISTRATIVA.....	44
2.3 INFRA-ESTRUTURA FÍSICA.....	48
2.4 PERFIL DA INSTITUIÇÃO.....	50
2.4.1 Princípios da Instituição.....	51
2.4.2 Missão da Instituição	52
2.5 ANÁLISE DO AMBIENTE.....	54
2.5.1 Ambiente Externo.....	57
2.5.2 Ambiente Interno.....	58
2.6 CURSOS OFERECIDOS E PROFISSIONAIS FORMADOS PELO CEFET-BG.....	59
2.7 RELAÇÕES E INTERCÂMBIOS INTERNACIONAIS.....	65
3 CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA.....	69
3.1 FUNDAMENTOS TEÓRICOS.....	69
3.2 HISTÓRICO E JUSTIFICATIVA.....	71
3.3 CONSTITUIÇÃO CURRICULAR DO CURSO.....	75
3.4 PERFIL PROFISSIOGRÁFICO DO TECNÓLOGO EM VITICULTURA E ENOLOGIA.....	84
3.5 LOCALIZAÇÃO DE EGRESSOS E MERCADO ABSORVEDOR....	91
4 CONTEXTO INVESTIGATIVO DA PESQUISA.....	95
4.1 ÁREA TEMÁTICA.....	95
4.2 JUSTIFICATIVA DA PESQUISA.....	97
4.3 OBJETIVOS DA PESQUISA.....	98
4.3.1 Objetivo Geral.....	98
4.3.2 Objetivo Específico.....	98
4.4 DELIMITAÇÃO DO TEMA PESQUISADO.....	99

4.5 FORMULAÇÃO DO PROBLEMA.....	99
4.6 HIPÓTESE.....	99
4.7 FUNDAMENTAÇÃO, MÉTODOS TÉCNICAS UTILIZADOS.....	99
5 RESULTADO DA ANÁLISE E INTERPRETAÇÃO DOS DADOS PESQUISADOS	105
5.1 PRIMEIRO GRUPO DE ANÁLISE (ENTREVISTADOS).....	105
5.2 SEGUNDO GRUPO DE ANÁLISE (ENTREVISTADOS).....	127
CONCLUSÕES.....	133
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	139
ANEXOS.....	143
ANEXO 1 - QUESTIONÁRIO ENVIADO A PROFISSIONAIS INDIRETAMENTE LIGADOS AO SETOR VITIVINÍCOLA.....	144
ANEXO 2 - QUESTIONÁRIO ENVIADO A EMPRESÁRIOS DO SETOR VITIVINÍCOLA.....	146

LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Maiores Produtores em litros.....	14
Figura 2: A Uva e o Vinho no Brasil.....	14
Figura 3: Consumo per capita.....	14
Figura 4: Mapa do setor vinícola no Rio Grande do Sul.....	24
Figura 5: Organograma do CEFET-BG.....	45
Figura 6: Localização dos Egressos do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia.....	93
Figura 7: Faixa etária dos Entrevistados.....	129
Figura 8: Escolaridade dos Entrevistados.....	130
Figura 9: Atividades exercidas pelos egressos.....	131

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 – Evolução da Área Cultivada com vinhedos nos Principais Países Produtores nos anos de 1999 a 2003.....	9
Tabela 2 – Produção de Vinhos (Milhões de Litros) nos principais países produtores – 1999 a 2003.	10
Tabela 3 – Área Plantada (ha) e produção de uvas nos principais estados produtores do Brasil – 2002 e 2003.....	13
Tabela 4 - Produção De Vinhos, Sucos e Derivados do Rio Grande Do Sul Em 2003.....	25
Tabela 5 – Municípios que se destacam como Maiores Produtores Vinícolas do Rio Grande Do Sul (2003)	25
Tabela 6 – Alunos Formados pelo CEFET-BG, entre os anos de 1962 à 2004.....	60
Tabela 7 – Cursos Básicos para clientes com escolaridades diferenciadas.....	64
Tabela 8 - Grade Curricular 1995-1998.....	77
Tabela 9 - Grade Curricular 1998-2002.....	78
Tabela 10- Grade Curricular 2003.....	79
Tabela 11 - Localização dos egressos do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia.....	92
Tabela 12 - Mercado absorvedor dos egressos do curso superior.....	94

RESUMO

SOUZA, Flávio Abreu de. **Mudanças promovidas no setor vitivinícola do Rio Grande do Sul pela inserção de profissionais especializados nas áreas de viticultura e Enologia**. Rio de Janeiro, UFRRJ, 2005. Dissertação, Mestrado em Educação Profissional Agrícola, Políticas Públicas e Gestão em Educação Profissional.

Esta dissertação encerra em seu conteúdo uma abordagem contextualizada referente as mudanças ocorridas na vitivinicultura do Rio Grande do Sul, quando, a partir de 1998, ingressaram no mundo ocupacional da cadeia produtiva da uva e do vinho os tecnólogos em Viticultura e Enologia formados pelo Centro Federal de Educação Tecnológica de Bento Gonçalves (CEFET-BG). Elaborou-se esta pesquisa com o objetivo principal de demonstrar através de um estudo sistematizado, a importância da atuação destes profissionais como agentes de transformação para o setor vitivinícola do Rio Grande do Sul. Embora, sendo esta a essência da pesquisa, procura-se contextualizar o tema e, para tanto, configura-se o trabalho inter-relacionando as partes: Na primeira parte correspondente aos pressupostos teóricos, enfatiza-se a vitivinicultura mundial, no Brasil e no Rio Grande do Sul, salientando especialmente aspectos históricos e dimensionais, inclui-se também uma digressão sobre a educação tecnológica. Na segunda parte, descreve-se sobre a instituição formadora, o CEFET-BG. Na terceira parte aborda-se o Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia em toda sua trajetória histórica, destaca-se o perfil profissional e a inserção dos ex-alunos no mercado de trabalho. Na quarta parte apresenta-se o contexto investigativo em toda sua fundamentação e percurso. Ressalta-se a metodologia, métodos e técnicas utilizadas para contemplar a hipótese levantada: “A profissionalização nas áreas de Viticultura e Enologia promoveram transformações significativas no desenvolvimento da vitivinicultura do Rio Grande do Sul”. Na última e derradeira parte, apresenta-se os resultados da análise e interpretação dos dados pesquisados obtidos através dos questionários dirigidos a empresários do setor e “experts” ligados direta e indiretamente à vitivinicultura. Encerra-se o trabalho descrevendo as conclusões inferidas do contexto da pesquisa quando conclui-se que o ingresso de técnicos desde 1962 e tecnólogos a partir de 1998 contribuíram significativamente no delineamento das mudanças, especialmente na melhoria da qualidade dos produtos elaborados (destacam-se vinhos e espumantes); na diversificação dos produtos elaborados (sucos); na qualidade da matéria-prima (uva);, no incremento e utilização de novas tecnologias, modernizando os processos produtivos e ampliando a comercialização dos produtos. Denota-se que a formação destes profissionais foram decisivas para a evolução da Vitivinicultura no Rio Grande do Sul.

Palavras-Chave: Educação tecnológica, evolução setorial, qualificação de pessoas.

ABSTRACT

SOUZA, Flávio Abreu de. **The changes promoted in the winery sector from Rio Grande do Sul by the inserction of specialized professional in the grape culture and enology areas.** Rio de janeiro: UFRRJ, 2005. (Dissertation, Master's degree in Agricultural Professional Education, Public Politics and Management in Professional Education).

This dissertation includes on its content, an approach context referring to the changes happened on the grape-wineculture in Rio Grande do Sul since 1998, when ingress in the job market the technologists of grapeculture and enology graduated by Technological Federal Education Center of Bento Gonçalves (CEFET – BG). This research was made, whose principal aim is to show trough the methodical research, the weight of the performance of these technologists as transformation agents for Rio Grande do Sul grape-wineculture sector. However, being this the research's essence, it was centralized the subject also and, for this happened, it was configured a related job among these parts: on the first part related to the theoretical purposes, it sought to emphasize the grape-wineculture around the world, in Brazil and Rio Grande do Sul, specially emphasising their historic and extent views, including also a digression about technological education. On the second part, it described the graduated institution, the CEFET – BG. On the third part, it approached the high college course of technology in Grapeculture an Enology along its historic way, it emphasizes the professional profile and the insertion of the ex-students in the job market. The fourth part introduces the searching context in all its base and its way. It emphasizes the methodology, methods and techniques its uses, to consider the hypothesis founded: “The professionalization in the Grapeculture and Enology areas developed transformations very important for the development of grape-wineculture on Rio Grande do Sul. Finally it's introduced the analysis' results and comprehension of the subjects researched gotten through the questionnaires done for the business men of the sector and skilleds joined direct or indirectly to the grape-wineculture. This job finishes describing the conclusions infered of the context of this research when it concludes that the entrance of technics since 1962 and technologists since 1998 contributed with too much importance in the direction of the changes, specially in the better quality of the created products (standing out wines and sparkling wines); on the diversifying of the created products (juices); on the raw-material quality (grape), in addition and use of new technologies, modernizing the production ways and getting bigger the business of the products. It called attention that the graduation of these professionals were decisive for the evolution of the grape-wineculture from Rio Grande do Sul.

Key Words: Technological education, area's evolution, people's qualifying.

RESUMÉ

SOUZA, Flávio Abreu de. **Les changements favorisés dans le secteur vitivinicole du Rio Grande do Sul para l'insertion des professionnels spécialisés dans les aires de viticulture et l'oenologie.** Rio de Janeiro, UFRRJ, 2005. Dissertation, Maîtrise en l'éducation professionnelle agricole, politique publique et gestion dans l'éducation professionnelle.

Cette dissertation inclut dans son contenu une approche contextualisée afférente aux changements s'est vitiviculture à Rio Grande do Sul, quand, depuis 1998, entrée d'ans le monde d'occupationnel du succession productive du raisin et du vin les technologues na viticulture et l'oenologie ont reçu un diplôme par le Center Federal de l'Education Technologique de Bento Gonçalves – RS (CEFET-BG). Elaborer cette recherche avec l'objectif principal aux démontrer par le moyen d'une étude systématique, l'importance de la activité ces professionnelles comme agents de transformation pour l'secteur vitivinicole du Rio Grande do Sul. Autrement, cette a été l'essence de la recherche, cherché contextualiser l'tème et, pour tant, configure un travail interrapprocher ces parties: la première partie correspondant aux pressupposés théoriques, accentuer la vitiviculture autour du monde, au Brésil et, Rio Grande do Sul, saillir spécialement enfatique l'aspect historique et l'ampleur, et compris aussi une digression sur l'éducation technologique. Dans deuxième partie, il a décrit sur l'institution graduée, le CEFET-BG. Sur le troisième partie, il a approché le cours supérieur de technologie dans viticulture e oenologie dans tout son chemin historique, il accentue le profil professionnel et l'insertion des ex élèves dans le marché du travail. La quatrième partie présente le contexte investigatif dans tout sa base, et son chemin, il accentue le méthodologie, méthodes et technique utiles. Pour contempler le hypothèse lever "La professionnalisation dans aires de viticulture et oenologie favorisés transformation très importants pour le développement de vitiviculture do Rio Grande do Sul". Dans le dernier et finale partie présente les résultats de l'analyse et interprétation de données de recherche obtenus au moyen de questionnaires menant aux entrepreneurs du secteur et experts direct et indirectement à vitiviculture. Le travail ce fine décrit des conclusions l'inférence du contexte de la recherche quand il est conclut que l'entrée de techniques depuis 1962 et technologues depuis du 1998 contribué avec signification dans direction des changements spécialement dans la meilleure qualité des produits faits (ressortir de vins et vin mousseux); en la variété des produits créés (les jus); sur la qualité de la matière première (raisin) de plus et usages de nouvelles technologies, modernisant les démarches de la production et l'augmentation de la commercialisation des produits. Dénoter que la formation des ces professionnels, soient décisive pour l'évolution de vitiviculture de Rio Grande do Sul.

Mot-clés: Education technologique, évolution de secteur, qualification des personnes.

INTRODUÇÃO

O ser humano é sujeito do mundo, quando em atitudes reflexivas consegue captar e perceber o que existe não apenas em si, mas ao redor de si, como integrante de um contexto complexo, amplo e dinâmico. O mundo com suas contradições e contrariedades demonstra ser uma realidade cuja estrutura é constituída através da própria história da humanidade, numa ação repleta de intencionalidade humana.

O binômio - ser humano e mundo - vive e convive numa ação contínua e conjunta de reciprocidade e integração, assim acredita-se que a tendência é buscar a harmonia; o equilíbrio para que se possa vislumbrar o “todo”, o cósmico, o universal.

Ao ser humano é oportunizado o conhecimento e, através do mesmo, isoladamente ou coletivamente são estabelecidas relações e fundamentos entre os fatos, as coisas, os fenômenos, o desconhecido, o real e o imaginário, além de buscar incessantemente a descoberta da razão da própria existência. Algumas razões extremamente próximas e muitas razões remotas que fogem ao entendimento. É através do conhecimento que o ser humano ordena, unifica, se estrutura ou se desestrutura na complexidade da sua experiência de vida e de mundo que lhe oferecem o substrato para elaborar o sentido de seu pensamento.

O conhecimento não existe isoladamente, ele faz parte de uma visão contextualizada que evolui de forma continuada num processo de percepção da realidade de forma consciente ou inconsciente, de forma ingênua e alienada ou de forma crítica, criadora e transformadora.

A expressão máxima da consciência é o conhecimento que se materializa através da ação.

O homem pós-moderno, aquele que quer semear mudanças de paradigmas, tem que conter em si a antevisão global, especialmente sobre os problemas sociais, políticos e econômicos, saber discerni-los, questiona-los e buscar “o agir” para favorecer a si e essencialmente ao mundo.

No mundo contemporâneo, diferentemente de outros tempos, a rotatividade, a multifuncionalidade, a flexibilização e a empregabilidade são termos que angustiam o ser humano. Aos profissionais apresentam-se dois caminhos: ou está bem preparado, para suprir as exigências atuais ou se despreparado será excluído do processo. A dinamicidade e a competitividade do mundo do trabalho exigem das pessoas o máximo em qualquer atividade. Cotidianamente há novidades nas descobertas científicas, inovações tecnológicas que demandam qualificação e aperfeiçoamento permanentes. Este cenário faz com que o homem busque sua constante atualização, procurando ser o melhor no seu ramo, para que não seja marginalizado pela competitividade do mundo empresarial e dos negócios.

As organizações educacionais, principais responsáveis pela formação das pessoas, diante das exigências do mundo ocupacional, procuram através do ensino sistematizado, contextualizar a realidade para através de seus currículos plenos aproximar-se da sociedade externa. Informações, dados, ensaios, pesquisas nas mais diferentes áreas do conhecimento subsidiam os objetivos destas instituições para que elaborem os melhores programas de formação. Há, portanto, inegável necessidade de aproximação explícita entre os educandários e a realidade da sociedade. Os profissionais da educação, em todas os níveis, devem deprender esforços, cada vez com mais empenho, para que seus trabalhos se coadunem com a vida na sociedade. Só assim se justifica a utilidade de suas existências. As distâncias entre o ensino e a vida têm que ser curtas, para que o profissional ao ocupar seu espaço laborial possa direcionar seu foco. Entende-se que o trabalho de qualquer profissional consciente deve alicerçar-se em cinco pilares básicos: Inicialmente o foco deve visualizar sua perspectiva de vida e sua atuação no trabalho, procurando organizar suas atividades usufruindo as facilidades que a tecnologia lhe proporciona, sem confundí-las com instrumentos de felicidade e realização humana. Ter visão holística, conhecendo e interpretando a inter-relação de seu esforço humano com a coletividade. Ter responsabilidade ética e social, entendendo que sua vida pró-ativa não se concretiza isoladamente. Mais do que nunca o ser humano faz parte de um contexto que exige competência. São fundamentais a competência pessoal o que significa aprender a ser; a competência relacional, aprender a conviver; a

competência produtiva que determina a capacidade de inovar e aprender a fazer, também a competência cognitiva, o aprender a conhecer, o aprender a aprender, em razão da dinamicidade da produção de conhecimento na atualidade.

Estar bem preparado, atualizado e treinado é fundamental para qualquer trabalhador que deseja sucesso em seu desempenho profissional, pois não há o amanhã, as exigências do “aqui” e “agora” são intransferíveis, cuja dinâmica exige dos profissionais atenção permanente.

Pelas generalidades das razões expostas e por outras que não estão elencadas neste conteúdo é que dedica-se no decorrer desta dissertação, a estudar, conhecer e demonstrar a trajetória da formação profissional do tecnólogo em Viticultura e Enologia do Centro Federal de Educação Tecnológica de Bento Gonçalves (CEFET-BG) e sua influência na transformação da vitivinicultura do Rio Grande do Sul.

Com a intencionalidade de demonstrar através de um estudo sistemático a importância da atuação dos referidos tecnólogos, como agentes de transformação deste setor da economia e demonstrar as efetivas mudanças ocorridas na Vitivinicultura Gaúcha, com o ingresso no mercado de trabalho dos Tecnólogos em Viticultura e Enologia a partir de 1998 é que busca-se nessa dissertação uma abrangência contextualizada, para embasar nossa investigação. Para tanto, refletiu-se sobre aspectos históricos e dimensionais da vitivinicultura mundial, da vitivinicultura brasileira e do Rio Grande do Sul, estudou-se, com especial atenção a educação tecnológica no contexto atual, em bibliografia especializada destacando o avanço científico, tecnológico e a importância da formação profissional nesse universo. Configurou-se a instituição formadora em todo a sua estrutura histórica-administrativa, onde se evidencia o Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia. Caracterizou-se o perfil profissiográfico de seus egressos e onde estão atuando como profissionais.

Portanto, este trabalho de pesquisa, além dos objetivos a que se propõe, teve desde sua concepção, ainda no projeto, a clara intenção de demonstrar a importância da formação profissional qualificada para as mudanças de paradigmas de um setor produtivo tão complexo e importante para a coletividade rio-grandense. Para tanto elaborou-se uma hipótese capaz de ser demonstrada ou explicitada: “A profissionalização nas áreas de Viticultura e Enologia promoveram transformações significativas no desenvolvimento da Vitivinicultura do Rio Grande do Sul”.

Espera-se com estes parâmetros propostos contribuir e subsidiar a elaboração de novas idéias, além de demonstrar a importância da preparação de pessoas para atuar em

setores produtivos tão importantes para o desenvolvimento econômico-social das comunidades no país.

A abordagem efetuada nesta dissertação não pretende exaurir em análise o que se tem verificado na região e na cadeia produtiva da uva e do vinho, nem ater-se em demasia aos fatos histórico-sociais que transformaram essa atividade numa força sócio-econômica exemplar. A pujança da comunidade, seu crescimento homogêneo e integrado, constatado e vivenciado pelo autor é que impulsionaram o seu percurso.

Observa-se no setor vitivinícola esforços permanentes de várias organizações públicas e privadas no sentido de ampliar e atualizar conhecimentos que possibilitem a evolução constante do universo da “uva e do vinho”. Então, este trabalho ao organizar estudos provenientes de literatura especializada concatenados com a pesquisa e observações importantes certamente embasará outros estudos sobre tão importante tema.

Para apresentar este trabalho numa ordem lógica e organizada facilitando o seu entendimento aborda-se no primeiro capítulo intitulado: “Pressupostos teóricos” itens versando sobre a Vitivinicultura mundial, no Brasil e no Rio Grande do Sul, juntamente com profunda digressão sobre a educação tecnológica. Nesse capítulo dedica-se, exaustivamente, durante um longo tempo, a estudar e conhecer o tema para embasar o nosso trabalho, buscando em bibliografia específica conhecimentos já existentes sobre o tema. No segundo capítulo configura-se a instituição formadora, onde procura-se contextualizá-la no ambiente externo existente, analisando suas características peculiares como única instituição formadora na área em nosso país. No terceiro capítulo, prioritariamente, estuda-se o próprio Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia, destacando sua história, constituição curricular, perfil profissiográfico desejado e especialmente os dados sobre seus egressos, formados desde a primeira turma em 1998.

No quarto capítulo, trata-se sobre o contexto da investigação e registra-se com cuidado e profundidade os dados observados com o intuito de responder a pergunta formulada “Quais as mudanças provocadas no setor vitivinícola do Rio Grande do Sul pela inserção de profissionais especializados nas áreas da viticultura e enologia?” ou comprovar a hipótese levantada “A profissionalização nas áreas de viticultura e enologia promoveram transformações significativas no desenvolvimento da viticultura do Rio Grande do Sul”, especificamente, relativo aos cento e quatro Tecnólogos em Viticultura e Enologia, formados até 2003, pelo Centro Federal de Educação Tecnológica de Bento Gonçalves, RS e inseridos no mercado de trabalho desde 1998.

No quinto e derradeiro capítulo analisa-se detalhadamente os dados obtidos através dos principais veículos de pesquisa, constituindo uma soma de indícios para permitir a elaboração de um raciocínio lógico e expressá-lo nas conclusões finais.

1 PRESSUPOSTOS TEÓRICOS

1.1 A VITIVINICULTURA MUNDIAL

A história da videira e do vinho sempre esteve envolta em lendas, fábulas, mistérios e tem suas origens perdidas na pré-história. A era Cenozóica, tem 100 milhões de anos, dividindo-se em dois períodos, o terciário e o quaternário. No período terciário já aparecia a videira como uma planta silvestre, entrelaçando-se nas copas das árvores junto às grandes florestas existentes. Quando o homem surgiu, no período quaternário já utilizou o fruto da videira em seu cardápio junto a tantas outras frutas silvestres (ANGHEBEN, 1982). Portanto a videira é anterior ao surgimento do homem (SANTOS, 1995 e SOUSA, 1996). Segundo AMARANTE (1986), provavelmente, a atual Groenlândia é o centro paleontológico de sua origem, pois em achados arqueológicos, encontrou-se sementes de videiras primitivas junto a fósseis de populações pré-históricas. Essas videiras, a partir da Groenlândia foram se alastrando para regiões mais meridionais, seguindo basicamente em duas direções: uma américo-asiática e outra euro-asiática. Na direção euro-asiática, em 1870, encontrou-se, próximo a Sézanne na França um fóssil de 50 milhões de anos. Esta descoberta arqueológica deu origem a chamada *Vitis sezannensis*, ancestral mais importante para a evolução da atual *Vitis vinifera* (SANTOS, 1995).

No período quaternário, segundo estudo realizado por SOUSA (1996) as videiras existiam em grande número, inclusive com dois sub-gêneros bem distintos: *Euvites* e *Muscadínea*. Quando ocorreu o período glacial, ficando a terra quase

totalmente coberta de gelo, sendo as videiras devastadas, embora permanecendo três focos de sobrevivência:

- Foco americano: abrangendo áreas do leste dos Estados Unidos da América (EUA) e México, onde se originaram as atuais espécies americanas do gênero *Vitis* e do sub-gênero *Euvites*. Ex.: As espécies *labrusca*, *aestivalis*, *rupestris*, *riparia*, *berlandieri*, *cordifolia*, e do subgênero *Muscadínea*: *rotundifolia* e *munsoniana* (POMMER, 2003).

- Foco europeu: nas áreas mediterrâneas da França e Itália até a península balcânica, deu origem a *Vitis vinífera silvestris*.

- Foco asiático-ocidental: a *Vitis vinífera caucásica* dando origem as primeiras uvas cultivadas pelo homem.

Deduz-se que dos três focos mencionados, que a viticultura teve sua origem neste último, na Ásia Ocidental, na região situada entre a Armênia e a Pérsia, mais precisamente entre o Mar Negro, o Mar Cáspio e os Maciços montanhosos do Cáucaso (Ararat e Taurus) no final da Idade do Bronze. As sagradas escrituras consagram como nascedouro da videira as encostas do Monte Ararat, em plena Armênia, confirmada pelas pesquisas arqueológicas mais recentes (ANGHEBEN, 1982).

O homem primitivo, nômade, não era viticultor. Com sua evolução e o início de uma vida mais sedentária, o cultivo da videira tornou-se necessário, cujos ensaios ocorreram entre 3.500-3.000 a.C. Contudo, o cultivo de alguns cereais e o próprio início da agricultura tenha ocorrido mais cedo na idade neolítica, entre 6.000 a 4.000 a.C. Não podemos confundir a origem da videira com a origem da viticultura, aliás, milhares de anos as separam. A origem Paleontológica da videira é a Groenlândia, e a viticultura desenvolveu-se a partir de 3.500 a.C, conforme vestígios arqueológicos encontrados na cidade comercial de Kanisch, localizada na Armênia (SOUSA, 2002; POMMER, 2003).

A viticultura propagou-se por todo o Oriente Médio, e posteriormente para todo o Mediterrâneo. Esse foco asiático-ocidental, a *Vitis vinífera caucasica*, se revela desde o início da humanidade como uma videira que produz uvas saborosas, cachos e bagas grandes, em grande número de variedades com condições, na época, de serem vinificadas, despertando assim interesse no seu cultivo. Atualmente algumas variedades cultivadas, principalmente variedades para consumo “in natura” têm sua origem nessa espécie e sub-espécie.

No Egito, foram descobertas jarras (ânforas) de vinho fechadas entre os tesouros reais da 1ª dinastia (Amenhotep III) que remontam 3000 a.C. A videira foi levada pelos fenícios, grandes mercadores, para Creta e todas as ilhas gregas. Observa-

se que o vinho é citado largamente por Homero, Platão, Xenofonte, Aristófonos. A vitivinicultura passou da Grécia ao Império Romano, 2000 a.C., sendo o vinho cantado por grandes poetas como Virgílio, Horácio, Ausônio e Plínio que já elaborava uns sem números de vinhos diferentes no século I a.C (SOUSA, 1996).

Catão, em sua célebre obra *De Agri Cultura*, explica com detalhes técnicos como plantar, cultivar a videira e elaborar vinhos. As legiões romanas levaram o cultivo da videira a todo o Império Romano, para a Gália, para Aquitaine (sudoeste da França), Ibéria (Portugal e Espanha) até a Germânia (Alemanha). Com a expansão do Cristianismo, os religiosos começaram a plantar videiras e elaborar vinhos nos mosteiros e conventos onde o utilizavam inclusive na liturgia. Beneditinos, franciscanos e, especialmente os cisterciense (Abadia da ordem de São Bernado) aperfeiçoaram a viticultura e a vinificação na Idade Média.

É importante registrar informações sobre o foco europeu que sobreviveu ao período glacial (cujo final ocorreu a aproximadamente 18.000 a.C). A *Vitis vinifera silvestris*, não despertou interesse para os primeiros agricultores, pois suas bagas pequenas, quase sem sabor foram inicialmente desprezadas.

Mais tarde com o desenvolvimento da ciência vitícola e enológica as variações dessas uvas apresentavam condições ideais para a vinificação. E hoje, a vitivinicultura mundial apresenta uma infinidade de variedades e cultivares cuja ancestral é essa sub-espécie. Efetivamente a história demonstra que o interesse pelo vinho despertou conseqüentemente o interesse pelo cultivo da videira que passou a integrar costumes, religiões, história e tradições nos mais diferentes tipos de clima e solos.

Portugal começou a explorar a viticultura 100 anos a.C., os portugueses com espírito de grandes navegadores e colonizadores, levavam em suas expedições a videira, disseminando-a em terras que conquistavam, entre elas a Ilha da Madeira em 1418 (SOUSA, 1996).

Cristóvão Colombo em sua segunda viagem às Antilhas, em 1493, trouxe a videira européia (*Vitis vinifera*) para o continente que seguiu inicialmente para o México e logo após para a América do Sul, porém apenas nos territórios de colonização hispânica, conforme documentos existentes no arquivo da Companhia das Índias em Sevilha-Espanha (ANGHEBEN, 1982).

Julga-se importante após a apresentação desta síntese histórica do desenvolvimento da vitivinicultura mundial, demonstrar dados estatísticos obtidos do relatório da Fundação das Nações Unidas para Alimentação (FAO) referente a produção

de uvas e a elaboração dos quantitativos de vinhos no período de 1999 a 2003, relacionando os principais países no cenário internacional.

Tabela 1 – Evolução da Área Cultivada com vinhedos nos Principais Países Produtores nos anos de 1999 a 2003

Vinhedos Cultivados (em ha)	ANOS				
	1999	2000	2001	2002	2003
África do Sul	115.243	105.566	106.331	106.500	106.500
Alemanha	101.330	101.546	99.714	98.772	98.270
Argentina	195.418	187.740	202.560	200.000	201.000
Australia	95.301	110.623	130.591	143.373	144.000
Brasil	59.379	59.788	63.273	66.300	68.323
Chile	140.169	156.859	162.000	165.000	168.000
China	226.232	286.128	337.383	395.400	383.000
Espanha	1.121,102	1.116,490	1.134,892	1.208,152	1166.347
Estados Unidos	366.132	383.016	376.507	383.905	385.706
França	863.355	860.979	856.807	861.773	851.910
Grécia	122.341	124.790	117.987	125.000	129.000
Hungria	99.000	88.672	82.186	82.846	78.000
Itália	877.194	872.730	859.859	836.330	868.265
Nova Zelândia	9.000	10.197	11.648	13.787	15.479
Portugal	249.101	231.959	224.644	219.839	220.000
Romênia	246.739	244.916	239.275	233.095	233.079
Turquia	535.000	535.000	525.000	535.000	565.000
Ucrânia	104.800	99.400	95.000	91.000	100.000
Uruguai	9.500	8.500	7.000	9.142	9.200

Fonte: Relatório da FAO -2004

Observa-se na Tabela 1 que a Espanha figura como primeira em extensão de área cultivada com videiras. Consta-se que a ampliação dos vinhedos não é significativa, exceto em países de vitivinicultura emergente como Austrália, China, Nova Zelândia, Turquia (uvas para consumo “*in natura*”) e inclusive o Brasil, embora neste, o incremento em extensão plantada não é expressivo em números absolutos.

A produção de vinhos atingiu 26,8 bilhões de litros em 2002 (Anuário Brasileiro da Uva e do Vinho, 2004, p.84). Observa-se que a França aparece como maior produtor com 5,2 bilhões de litros no mesmo ano, seguida por Itália, Espanha, EUA e Argentina. No mercado internacional o Brasil figura como 16º produtor mundial. Embora ocupe o segundo lugar em produção, a Itália é o maior exportador em volume. No entanto, o valor do produto exportado pela França é 2,4 vezes superior ao dos italianos. A Alemanha é a maior importadora do referido produto

Tabela 2 – Produção de Vinhos (Milhões de Litros) nos principais países produtores – 1999 a 2003.

Produção de Vinho (em milhões de litros)	ANOS				
	1999	2000	2001	2002	2003
África do Sul	779.000	762.000	761.000	761.000	761.000
Alemanha	1.228.597	1.008.083	908.132	1.013.550	828.855
Argentina	1.588.770	1.253.700	1.583.500	1.215.000	1.180.000
Austrália	851.143	859.166	1.076.540	1.220.372	1.255.000
Brasil	319.029	300.000	320.000	320.000	325.000
Chile	480.650	667.403	565.180	575.220	575.200
China	1.026.122	1.050.000	1.080.000	1.120.000	1.120.000
Espanha	3.266.400	4.650.842	3.708.750	4.157.025	4.623.750
Estados Unidos	2.075.000	2.660.000	2.300.000	2.540.000	2.350.000
França	6.293.500	5.976.563	5.538.250	5.201.470	4.735.260
Grécia	433.320	500.040	427.661	347.700	420.000
Hungria	333.878	429.900	540.622	333.297	400.000
Itália	5.807.280	5.408.752	5.229.300	4.430.410	4.408.611
Nova Zelândia	60.200	60.200	53.300	89.00	55.000
Portugal	760.159	784.400	671.000	788.900	680.000
Romênia	566.100	545.300	508.980	546.100	546.100
Turquia	25.993	23.311	28.234	33.000	35.000
Ucrânia	125.000	129.000	178.000	243.000	240.000
Uruguai	102.000	90.000	85.000	71.434	72.000

Fonte: Relatório da FAO - 2004

Conforme a Tabela 2, constata-se que os quantitativos de vinhos elaborados, se ampliam significativamente no período 1999/2003, na Austrália, Espanha, EUA e Ucrânia, enquanto nos demais países infere-se que houve relativa diminuição do produto. Não pretende-se promover uma análise mais aprofundada, visto que este não é o objetivo da presente pesquisa.

1.2 A VITIVINICULTURA NO BRASIL

No início do Século XVI, os navegantes portugueses introduziram os “baceiros” (mudas provenientes dos ramos da videira) em terras recém descobertas. No Brasil, segundo POMMER (2003), a videira foi introduzida em 1532, por Martin Afonso de Souza em São Vicente, litoral de São Paulo, que em sua expedição trouxe agricultores

da Ilha da Madeira e Açores, homens de tradição vitícola. Denota-se, portanto que quando iniciou a agricultura brasileira floresceu juntamente a viticultura no país.

Brás Cubas chegou nesta expedição, e na capitania de São Vicente plantou videiras nas sesmarias que lhe foram doadas, tornando-se assim o primeiro viticultor brasileiro. Devido às adversidades climáticas as videiras não prosperaram no litoral paulista, o que fez com que aquele fidalgo português fosse introduzir, em 1551, vinhedos nas cercanias de Tatuapé, no planalto de Piratininga, quando se produziu o primeiro vinho brasileiro. No Planalto Paulista, sobre a Serra do Mar a videira se desenvolveu, sendo então elaborados os primeiros vinhos no Brasil, com mudas vindas da Região do Douro-Portugal. Posteriormente foram plantadas videiras na Bahia, Pernambuco, Minas Gerais, Paraná e Santa Catarina tendo como objetivo principal a elaboração de vinhos. Em 1535, Duarte Coelho introduziu as vinhas na Bahia e Pernambuco, no entanto só evoluiu em 1542 quando João Gonçalves às cultivou na Ilha de Itamaracá, e em 1800 o cultivo chegou ao Sertão Nordestino (SOUSA, 1996)

Com o passar do tempo, a videira foi levada para diferentes pontos do país, não chegando, no entanto, a se constituir em cultura de relevante importância, em razão principalmente da falta de adaptação das variedades européias às condições ambientais brasileiras (POMMER, 2003).

No momento em que a viticultura paulista se evidenciava, sobreveio a mineração do ouro, especialmente em Minas Gerais e Goiás (Séc. XVIII). Nesse momento, a exploração agrícola ficou num segundo plano de interesses (1750-1785). Após 1790 a agricultura começou a renascer, a decadência da mineração era notória, mas as prioridades são outras: explorar o café, o algodão e a cana-de-açúcar. Tais culturas proporcionam riquezas e, conseqüentemente facilitaram a importação de uvas e vinhos, principalmente de Portugal. Dona Maria I, em 1785, através de um decreto proibiu o plantio de videiras e a elaboração de vinhos no Brasil. Tal medida favorecia o comércio de vinhos portugueses, demonstrando evidente interesse da Coroa Real Portuguesa. Em 1808, o decreto foi revogado, mas a viticultura praticamente desapareceu durante o séc. XVIII e parte do séc. XIX. O interesse, nessa época era o enriquecimento rápido, inicialmente proporcionado pela mineração do ouro e, após proporcionado pela atividade canavieira e pelo cultivo do café. Na época, plantavam-se apenas variedades de *Vitis viniferas* que não se desenvolviam adequadamente em função das adversidades climáticas, inexistência de tecnologia agrícola para os

tratamentos fitossanitários e o desconhecimento de técnicas adequadas de cultivo (SOUSA, 1996).

Observa-se que o insucesso com variedades viníferas também ocorre nos EUA, levando a viticultura desse país a voltar-se para as variedades nativas que ofereciam melhor produção a custo mais baixo.

Segundo POMMER (2003), em 1830-1840 foram introduzidas no Brasil, por John Rudge, as primeiras videiras provenientes dos EUA, essas com maior resistência às moléstias fúngicas e mais adaptadas ao solo brasileiro, onde prosperaram e se expandiram.

Historicamente, foi a cidade de São Paulo o primeiro centro vitícola brasileiro, onde se implantaram culturas baseadas em variedades de origem norte-americana, entre as quais logo se destaca a variedade Isabel (ANUÁRIO BRASILEIRO UVA E VINHO, 2003)

Embora tenha havido esforço dos viticultores brasileiros, em cultivar principalmente a variedade Isabel, especialmente após 1850, ressalta-se que a viticultura brasileira adquiriu importância econômica somente no séc. XX, com o advento da imigração italiana que se estabeleceu em São Paulo e Rio Grande do Sul. Mais tarde, na década de 70, com a chegada de algumas empresas multinacionais na região da Serra Gaúcha e na Fronteira Oeste (município de Santana do Livramento) verificou-se incremento significativo da área de parreiras com cultivares viníferas (ANUÁRIO BRASILEIRO DA UVA E DO VINHO, 2003, p.6)

A viticultura tropical brasileira foi efetivamente desenvolvida a partir da década de 1960, com o plantio de vinhedos comerciais de uvas de mesa (para consumo “*in natura*”) na região do Vale do Rio São Francisco, no Nordeste semi-árido brasileiro. Nos anos 70 surgiu o pólo vitícola do Norte do Paraná, e na década de 1980 desenvolveram-se as Regiões do Nordeste de São Paulo e Pirapora, no Norte de Minas Gerais, todas voltadas à produção de uvas finas para consumo “*in natura*”. Há também iniciativas mais recentes nas regiões centro-oeste (Mato Grosso, Mato Grosso do Sul e Goiás) e Nordeste (Bahia e Ceará) o que pode-se concluir que ocorrerá um aumento significativo da vitivinicultura para os próximos anos (ANUÁRIO BRASILEIRO DA UVA E DO VINHO, 2003, p.6).

Um dos aspectos marcantes e característicos da vitivinicultura brasileira está em sua diversidade e complexidade. Efetivamente existe diversas vitiviniculturas no Brasil, cada uma com sua realidade climática, fundiária, tecnológica humana e

mercadológica. Entretanto, o cenário que se esboça para o séc. XXI é de competitividade, tanto no mercado externo quanto no interno, exigindo esforços de organização, marketing, busca de nichos de consumo e outras mudanças transformadoras para o setor.

A viticultura brasileira ocupa uma área de 63.816ha, produzindo 325.000,000 litros de vinho, segundo relatório da FAO (2004). Porém, o ANUÁRIO BRASILEIRO DA UVA E DO VINHO (2004, p.9) salienta que a área ocupada com vinhedos se expande no Brasil. Entre 2002 e 2003, ampliou-se de 65.381ha para 68.323ha, cuja produção atingiu em 2002, 1.120.574 ton. de uvas. O quadro abaixo apresenta a área plantada e a produção de uvas no Brasil, nos anos 2002 e 2003. (IBGE, 2004), onde evidencia-se os principais estados produtores. Observa-se que ocorre pequenas diferenças nos dados oferecidos.

Tabela 3 – Área Plantada (ha) e produção de uvas nos principais estados produtores do Brasil – 2002 e 2003

Estados	Área (ha)		Produção (t)	
	2002	2003	2003	2003
Pernambuco	3.365	3.423	99.978	104.506
Bahia	2.732	2.911	83.333	87.435
Minas Gerais	950	903	16.184	13.455
São Paulo	12.152	12.398	231.775	224.468
Paraná	6.000	6.500	99.118	94.250
Santa Catarina	3.514	3.671	41.093	41.709
Rio Grande do Sul	36.668	38.517	570.181	489.012
BRASIL	65.381	68.323	1.143.664	1.054.934

Fonte: IBGE (2004)

Os brasileiros ainda bebem pouco vinho. Essa constatação norteia as ações do setor industrial, no sentido de estimular a demanda e criar oportunidades de mercado. O consumo *per capita*/ano de vinhos no País situou-se em 1,68 litros, em 2003, segundo dados obtidos pela pesquisadora LOIVA MARIA RIBEIRO DE MELLO, da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – Centro Nacional de Pesquisa Uva e Vinho (EMBRAPA – CNPUV). Neste mesmo ano (2003), o consumo *per capita* de vinhos importados foi de 0,15 litro. O consumo de suco de uva cresceu significativamente nos últimos anos, passando de 0,15 litros em 1995 para 0,48 litro em 1998. em 2003, ficou em 0,42 litro per capita. Segundo Loiva, embora as exportações de sucos de uva tenham crescido em valores absolutos, o mercado interno é hoje responsável pela maior

absorção dos sucos produzidos no País. O consumo de uvas de mesa, por sua vez, também tem oscilado nos últimos anos, e chegou a 3,39 quilos/per capita em 2003 (Anuário Brasileiro da Uva e do Vinho, 2004, p. 84).

A seguir apresenta-se dados estatísticos que ilustram a realidade mundial do setor. Conforme informações pesquisadas no site www.cnpuv.embrapa.com.br (dez/2004) tem-se:

- Área plantada: 7.517.233 hectares;
- Produção mundial de vinhos: 27 bilhões de litros.



Figura 1: Maiores Produtores em litros



Figura 2: A Uva e o Vinho no Brasil



Figura 3: Consumo per cápita

Ao analisar as três figuras apresentadas constata-se que existe grande diferença entre os quantitativos de vinhos elaborados nos principais países produtores e o Brasil (Fig.1), o que igualmente se repete na produção de uvas (Fig.2). Nota-se que quanto ao consumo *per capita* (Fig.3) a diferença é extremamente acentuada. No entanto, é

importante ressaltar que a população brasileira não tem hábito de consumo de vinhos, exceto em regiões específicas e centros consumidores isolados.

Após abordar em síntese a vitivinicultura mundial e no Brasil, no próximo segmento discorre-se sobre a vitivinicultura no Rio Grande do Sul, procurando oferecer ao leitor uma seqüência, partindo-se do mais amplo para o mais específico.

1.3. A VITIVINICULTURA NO RIO GRANDE DO SUL

A vitivinicultura brasileira desenvolveu-se principalmente no Estado do Rio Grande do Sul e tem significativa importância sócio-econômica. No entanto, o perfil do negócio vitivinícola brasileiro, em todo seu cenário, tem evoluído continuamente.

Especialmente o Rio Grande do Sul, onde se produz 68% da uva brasileira e se elabora 90% do quantitativo dos vinhos brasileiros, tem observado a partir da segunda metade da década de 90, neste setor, uma transformação significativa em seu nível de excelência. Neste período os vinhos aqui elaborados, alcançaram novo patamar de desenvolvimento, especificamente no que diz respeito a aspectos qualitativos. A inserção de novas tecnologias, recursos humanos altamente especializados e novos empreendimentos, promoveram os vinhos da Serra Gaúcha internacionalmente.

Em concursos internacionais realizados em países como França, Itália, Alemanha, Espanha, Bélgica, Argentina, Chile, Brasil, Eslovênia, Portugal, Panamá, Inglaterra, Canadá, China, Grécia, República Tcheca, Hungria e outros, alcançaram 892 premiações (ABE-2004), nestes últimos anos.

No Rio Grande do Sul, o setor conta atualmente com 617 indústrias vinícolas (IBRAVIN-2003) distribuídas entre as de pequeno, médio, e grande porte em 45 municípios do estado. Nesse universo de empresas muito proprietários são Técnicos em Enologia ou Tecnólogos em Viticultura e Enologia. No entanto, quando o proprietário não tem conhecimento específico na área, o responsável pela elaboração dos produtos (vinhos, espumantes, etc) tem formação profissional especializada, com conhecimento técnico-científico elevado.

O segmento da uva, na região da Serra Gaúcha, absorve 13.268 famílias integradas diretamente na produção desta matéria-prima. Dentre estas, muitos são viticultores que aperfeiçoaram seus métodos de cultivo, mudando o contexto social e

econômico da região. Nesta região concentra-se 90,6% das empresas vinícolas do Rio Grande do Sul, localizadas nos municípios de Caxias do Sul, Flores da Cunha, Garibaldi, Bento Gonçalves, Farroupilha, Nova Pádua, Antonio Prado, São Marcos, Monte Belo do Sul e Veranópolis (IBRAVIN, 2004).

Os primeiros vinhedos foram plantados no Rio Grande do Sul, em 1626, quando o jesuíta Roque Gonzáles implantou viníferas espanholas na povoação de São Nicolau, localizado nos Sete Povos das Missões, atual Região das Missões (SOUSA, 1996 e POMMER, 2003). Após ocorrer a expulsão dos espanhóis das Missões, pelos portugueses, a viticultura ali existente desapareceu completamente. Atualmente a videira é cultivada inclusive nessa região. Alguns vinhedos de variedades comuns bem cultivados fazem parte do cenário agrícola nos quintais das propriedades missioneiras, encontrando-se, inclusive, algumas pequenas cantinas que elaboram vinhos para o consumo familiar e até para o comércio local.

Em 1727, a colonização portuguesa implantou variedades viníferas no município de Rio Grande. Após este período foram feitas diversas outras tentativas para implantar variedades viníferas no Rio Grande do Sul. Assim, em 1742, Madeirenses e Açorianos levam ao interior do estado, notadamente em Rio Pardo e Porto Alegre quando ocorreu o renascimento da viticultura com variedades viníferas portuguesas (POMMER, 2003).

Em 1813, em Rio Pardo, foi elaborado o primeiro vinho do Rio Grande do Sul, pelo açoriano Manoel de Macedo Brum e, em 1820, em Porto Alegre, por Saint Hilaire.

A colonização alemã, em 1824, trouxe cepas de videiras lusas para Porto Alegre, São Leopoldo e São Lourenço do Sul.

Em 1840, deu-se a introdução da videira americana (*Vitis labrusca*, variedade Isabel) em solo rio-grandense. José Marques de Lisboa, que se encontrava nos EUA despacha “bacelos” de Isabel para o comerciante Thomas Messinger, que as planta na Ilha dos Marinheiros, em Rio Grande. A partir desse lugar, a variedade Isabel se difundiu rapidamente pelo estado a ponto de, por volta de 1860, predominar em quase todos os parreirais gaúchos, o que ocorre até hoje nos vinhedos do Rio Grande do Sul. (www.riogrande.com.br/economia/vinho/vinho6.htm, 01/09/2004)

Contudo, o grande marco da viticultura rio-grandense, do ponto de vista da expressão social e econômica, se deve inegavelmente, à colonização italiana a partir de 1875. É importante salientar que quando iniciou-se a imigração italiana para o Brasil, estes estabeleceram-se no Espírito Santo, Paraná, Minas Gerais, São Paulo, Santa

Catarina e Rio Grande do Sul (FROSI, 1975). As terras selecionadas para a fixação dos imigrantes italianos no Rio Grande do Sul, pelo governo imperial do Brasil, situavam-se na Encosta Superior da Serra, entre o Rio das Antas e as colônias alemãs do baixo Rio Taquari e a bacia do Rio Caí. Os colonizadores alemães chegaram em 1824, 50 anos antes das primeiras levas de imigrantes italianos que se instalaram nas colônias então fundadas: Dona Isabel (Bento Gonçalves), Conde D'Eu (Garibaldi), Campo dos Bugres (Caxias do Sul), Nova Trento (Flores da Cunha), Nova Vicenza (Farroupilha) e outras, constituindo, então, o maior e mais importante pólo vitivinícola brasileiro. Ensina o Eng. Agrônomo MANFREDINI¹ que estes agricultores pioneiros trouxeram consigo mudas de videiras européias que uma vez plantadas, se adaptaram muito bem, mas foram dizimadas rapidamente por doenças fúngicas. Todavia, ao visitarem regiões de colonização alemã no Vale do Caí, verificaram o sucesso da variedade Isabel, então trouxeram para a Encosta Superior da Serra do Nordeste, onde a plantaram e atualmente ocupam 50% dos vinhedos existentes na região.

Observa-se que com a imigração italiana a atividade vitivinícola teve um incremento significativo, mas com a exploração de variedades americanas, especialmente a Isabel (híbrida natural) trazida para o Brasil pouco antes da metade do séc. XIX.

Segundo ANGHEBEN², em entrevista concedida sobre o tema, afirma que

O vinho produzido até 1900, certamente não era o de melhor qualidade, devido às variedades cultivadas e as condições técnicas empregadas na sua elaboração cuja produção é destinada ao consumo familiar encetada por uma vitivinicultura com base nas tradições dos viticultores provenientes da Itália. Somente com o tempo é que os excedentes passam a ser comercializado no Rio Grande do Sul e em outros estados.

Segundo TONIETTO (2003) esse é o período da “implantação da vitivinicultura” cuja atividade logo assume importância econômica na Região da Serra Gaúcha. Esse estágio tem seu período evolutivo até 1929, predominando a variedade Isabel. No entanto, cabe registrar que em 1900 a Estação Agronômica de Porto Alegre, importou diversas variedades viníferas da Itália com a intenção de melhorar a qualidade dos vinhos aqui produzidos. Igualmente, em 1910, foi inaugurado o ramal ferroviário de

¹ Pesquisador do Centro Nacional de Pesquisa Uva e Vinho (CNPUV), da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA), Bento Gonçalves, RS.

² Professor de Viticultura do Centro Federal de Educação Tecnológica de Bento Gonçalves RS.

Montenegro à Caxias do Sul e em Carlos Barbosa foi criado o Entreposto do Vinho, facilitando o escoamento desse produto para Porto Alegre e dali em navios, para São Paulo e Rio de Janeiro. Também entre 1915 e 1919 foram criados os primeiros laboratórios de análises e controles do vinho em Bento Gonçalves, Garibaldi e Farroupilha.

Segundo ANGHEBEN (2004), em 1920 surge a Estação Experimental de Viticultura e Enologia, localizada em Caxias do Sul e pertencente ao Ministério da Agricultura. Mais tarde, em 1929, esta organização passa ao Governo do Estado.

Em 1925, várias pessoas se interessaram e passaram a cultivar videiras européias, entre elas: Luis Calegari, Ernesto Pasquali, Luiz Antunes, Carlos Dreher Neto e os Irmãos Maristas.

Em 1929, o Dr. Celeste Gobatto, imigrante italiano, especialista em Enologia é contratado pelo governo do Estado como pesquisador no ramo da vitivinicultura. Nesse mesmo ano foi criada a Companhia Vinícola Rio-Grandense, que plantou 50 hectares de “*Vitis vinifera*”, na Granja União, localizada em Flores da Cunha.

TONIETTO (2003) diz que o “Segundo Período Evolutivo” da vitivinicultura brasileira iniciou a partir de 1929, com a implementação de inúmeras cooperativas, o que evoluiu nos anos 1930, consolidando um setor cooperativista importante. A produção aumentou para atender outros mercados do país. Neste período que vai até 1960, a viticultura aumentou a área cultivada e o setor diversificou seus produtos com vinhos a partir de variedades híbridas e viníferas. Estes vinhos eram comercializados predominantemente em pipas de 100 litros e garrações enquanto consolida-se também a produção de espumantes pelo método tradicional (Champinoise). A uva utilizada nas vinificações evolui em aspectos qualitativos juntamente com aspectos tecnológicos de processamento (Equipamentos).

Neste Segundo Período Evolutivo, mais precisamente em 1936, foi criado o Instituto Rio-Grandense do Vinho e, em 1937, o governo federal implantou estações experimentais de enologia em Bento Gonçalves, Flores da Cunha, Videira – SC, São Roque – SP e Caldas-MG, promovendo expressiva importação de mudas de variedades européias. Pode-se concluir que muitas foram as iniciativas para melhorar a produção e a qualidade do vinho brasileiro.

Em 1959, com a criação do Escola de Viticultura e Enologia, atual Centro Federal de Educação Tecnológica de Bento Gonçalves (CEFET-BG) iniciou-se uma nova fase para o setor da uva e do vinho, o que ocorre com o ingresso da primeira

turma de profissionais formados em 1962 e que imediatamente inserem-se no mundo ocupacional. Os Técnicos em Viticultura e Enologia contratados pelas empresas vinícolas começaram a pôr em prática os apurados conhecimentos adquiridos em salas de aula, o que inegavelmente acrescentou uma participação decisiva e considerável no aspecto qualitativo da elaboração de vinhos no Brasil (ANGHEBEN, 2004).

Salienta-se que os primeiros resultados positivos foram percebidos durante a década de setenta, quando técnicos do setor iniciaram um trabalho paralelo na produção de uvas de qualidade. Introduziram-se variedades para produção de melhores vinhos, ocorreu a formação de novos vinhedos, observando-se desde a escolha da variedade a ser cultivada, o preparo adequado do solo, a escolha do local até modificações no sistema de condução. Atualmente o trabalho e o conhecimento desses profissionais é reconhecido em todo o Brasil, afirma Angheben (2004).

O pesquisador TONIETTO diz que o “Terceiro Período Evolutivo” se estabelece a partir de 1970, com o aumento significativo da superfície cultivada e com a introdução de novas variedades de *Vitis vinifera* de origem francesa (Cabernet Franc, Merlot, Chardonnay) na substituição de algumas variedades de origem italiana como a Barbera, Bonarda, Sangiovese. A implantação de vinhedos com variedades de origem francesas ocorre concomitantemente com a impulsão da indústria vinícola através de empreendimentos estrangeiros, levando a modernização de equipamentos e investimentos significativos em transporte de uvas (caixas plásticas), e novas vinícolas. Segundo TONIETTO (2003) estas transformações criaram um novo referencial de qualidade para o setor. Esse período corresponde a elaboração de vinhos finos, com uma filosofia similar àquela dos países produtores tradicionais, centrada em vinhos varietais.

A partir de 1990, com a abertura comercial no Brasil, o consumidor brasileiro começou a ser estimulado pela presença de vinhos importados, cujas opções de consumo se diversificaram com novos produtos, novas marcas, novas variedades e até indicação de procedência. O consumidor tornou-se mais exigente e o setor mais competitivo.

A partir do ano de 2000, ingressa-se no “Quarto Período Evolutivo”, quando ocorre a implantação de novas vinícolas - empreendimentos familiares - como na própria Europa, pois a qualificação já está na própria casa com os profissionais formados pelo CEFET-BG atuando diretamente na melhoria da gestão dos empreendimentos vinícolas. Observa-se que antes, em 1995, ocorreu fato importantíssimo na área vitivinícola, pois embora houvesse profissionais qualificados

desde 1962, em 1995 ocorreu a criação do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia que formou sua primeira turma em 1998, ampliando horizontes e conferindo maior abrangência de conhecimentos. Assim, amplia-se a visão empresarial, com inserções em marketing, comercialização e planejamento estratégico, o que pode-se constatar com o surgimento de pequenas empresas vinícolas, tendo como iniciativa os próprios egressos da instituição formadora.

Cabe destacar também o papel da pesquisa promovida pela EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA (EMBRAPA) através do Centro Nacional de Pesquisa de Uva e Vinho(CNPUV), unidade de referência nacional para a pesquisa vitivinícola. Implantada em Bento Gonçalves desde 1975. Sua missão é a de gerar e promover conhecimento e tecnologia para o desenvolvimento sustentado do complexo agroindustrial vitivinícola nacional, bem como de fruteiras de clima temperado da Região Sul, em benefício da sociedade.

A cultura da videira, como já foi evidenciado em sua história, é mais que um legado econômico. Ela incorpora-se a cultura de um povo e permite um contato espetacularmente íntimo e direto com a planta, o que pode-se notar na realidade dos viticultores da serra gaúcha. São pequenos proprietários distribuídos em 13.200 propriedades rurais que produzem uvas em vinhedos com dois (02) hectares em média, conforme sinaliza o cadastro vitícola do estado (IBRAVIN, 2002). Ao mesmo tempo, a indústria do vinho está permanentemente sujeita as variações climáticas, exigindo dos trabalhadores do setor exagerada paciência e dedicação. É praticamente um trabalho artesanal que passa de geração a geração, mas notadamente promove o desenvolvimento das famílias que tem privilegiado a qualidade, mesmo que a quantidade produzida seja de volumes pequenos.

A sazonalidade dos problemas do setor vitivinícola ciclicamente se repetem, dentre tantos, a adversidade climática. Acredita-se ser esse o principal entrave dessa atividade, devido a duas variáveis quais sejam a temperatura elevada e o excesso de chuvas no período vegetativo que ampliam e multiplicam as enfermidades das plantas e, conseqüentemente, prejudicam a matéria-prima, além de exigir significativos gastos com o controle fitossanitário dos vinhedos. Observa-se que embora diversos fatores ambientais tenham influência direta na produção vitivinícola, são essas duas variáveis citadas anteriormente que praticamente definem a sua qualidade. Nos ensina o professor FERRI (2003) em suas aulas do Curso de Pós-Graduação em Gestão em Vitivinicultura:

A tipicidade do vinho depende dos fatores naturais e dos fatores humanos. É sabido, que a diversidade macroclimática que está presente nas diferentes regiões vitícolas é responsável por uma grande parcela da diversidade encontrada em termos de produtos vitícolas, de qualidade e de tipicidade dos vinhos. O clima é importante na denominação de origem, dentre os elementos mais importantes dos fatores naturais, encontramos o clima da região, o clima da safra, o terroir³, que por sua vez releva as condições biológicas, técnicas e enológicas, interagindo com as condicionantes climatológicas.

No entanto, repetimos que a região é responsável por 90% dos vinhos produzidos no Brasil. Em 1875, quando a imigração italiana chegou à região plantaram videiras européias o que não prosperou devido às doenças fúngicas. O primeiro paradigma foi transposto, pois buscou-se nas colonizações alemãs a variedade Isabel que cultivada, produziu muito vinho, embora a qualidade inferior.

As décadas se passaram e nessas duas últimas, videiras de origem européia (*Vitis vinífera*) foram cultivadas produzindo vinhos finos que aos poucos tomaram espaços no comércio, rendendo mais de oitocentas premiações em concursos internacionais. Os aspectos qualitativos tornaram-se premissas inarredáveis para esses produtos.

Observa-se, então, um paradigma tradicional que foi alterado pelo conhecimento forjado na pesquisa, na formação de recursos humanos qualificados e uma nova visão para o setor. Alguns paradigmas ainda resistem, um deles é o fato de que na viticultura ainda persiste a forma de condução da vinha pelo sistema “Latada ou Caramanchão” que tanto prejudica a penetração de luz solar nos cachos da uva, conseqüentemente não permitindo a evolução de seu grau glucométrico. É necessário implantar nos novos vinhedos um sistema de condução mais adequado, em diferentes tipos de espaldeira, minimizando assim os efeitos maléficos do sombreamento. Alguns hectares cultivados nesse sistema tem proporcionado resultados excelentes.

Além disso, a tradição no cultivo dos nossos vinhedos, quanto a forma de condução, associada a idéia de produzir em grandes quantidades por unidade de área, prejudicam sensivelmente a qualidade da matéria-prima. Também, durante a colheita, a uva não é selecionada pelo seu grau de maturação. Portanto a uva boa (mais madura) é misturada com a de menor grau glucométrico, conseqüentemente diminuindo a média

³ Terroir – Em vitivinicultura significa a terra. Designa fatores geográficos, incluindo os fatores naturais (clima, relevo, etc) e humanos (técnicas de produção, etc.).

de qualidade. Percebe-se também que há dificuldades para que a prática da colheita ocorra quando da maturação ideal, pois há evidente receio da perda da produção por intempéries não previstas como o excesso de chuvas, tempestades e precipitação com granizo (FERRI, 2003).

Em vitivinicultura, e em particular, na produção da matéria-prima, quantidade com qualidade não combinam. Portanto, é necessário aprimorar técnicas vitícolas, especialmente nos vinhedos cultivados com variedades viníferas.

A enfermidade das plantas – muitas vezes atacadas por viroses nas próprias mudas – tem prejudicado a longevidade das mesmas, raramente ultrapassando 15 anos de idade e conseqüentemente exacerbando o custo de produção. Ao contrário, na Europa notadamente na França, os vinhedos implantados atingem mais de oito décadas produzindo com sanidade excelente (SOUZA, 2004).

Outro paradigma que precisa ser mudado é a inadequada e exagerada tributação imposta pelos governos (48%), reflexo de uma política indevida para o setor, fruto de uma cultura imprópria, onde o entendimento é supor que vinho é bebida para as classes mais abastadas. No resto do mundo, em países tradicionalmente produtores de uva e vinho, os tributos raramente ultrapassam os 20%.

Em nosso meio é necessário formular uma cultura que entenda o vinho não como um produto industrial, que não seja fabricado e sim processado. O vinho é um processo natural em evolução, é a transformação da uva em vinho.

Também é importante salientar, que o povo rio-grandense associou o plantio de videiras e a elaboração de vinhos à Serra Gaúcha, uma hipótese lançada e tida como verdadeira para a maioria. Recentemente este paradigma foi superado no âmbito de alguns vitivinicultores que buscaram em outras fronteiras, mais ao sul do estado, regiões mais propícias ao cultivo (melhor clima, solo, facilidade de mecanização). Outrossim, no âmbito da cultura da sociedade isso não foi mudado, pois a grande maioria ainda associa uva, bons vinhos, imigração italiana à Serra Gaúcha, exclusivamente. Este paradigma só será suplantado por um amplo esclarecimento veiculado na imprensa escrita, falada e televisionada do país, caso contrário, esse entendimento prevalecerá na cultura de nossa gente.

Num planejamento estratégico para o setor é importante evitar o “modismo varietal” normalmente determinado pela lei da oferta e da procura, ou alicerçado naquilo que vai render mais dinheiro.

A cadeia produtiva da uva e do vinho exige profissionalismo, o que prescinde da necessidade de se evitar a segmentação do setor em que se constata três personalidades dispersas: o viticultor, o vinicultor e o vitivinicultor.

A mudança de paradigma sempre é difícil para uma comunidade, pois em geral se encontra em raízes culturais que atingem o inconsciente das pessoas que, normalmente não estão abertos ao questionamento. Os métodos preconizados são cristalizados ao longo da história pela tradição, preterindo quase sempre outra tendência, embora, acredita-se que não é de bom “alvitre” desprezar aquilo que é valioso na essência do que já existe. Tem-se astuciosamente interpretado o contexto da vitivinicultura brasileira como um segmento que necessita e que ao mesmo tempo é capaz de mudar paradigmas. Salienta-se que a maior mudança paradigmática ocorrida no cenário da vitivinicultura brasileira foi concretizada quando da criação da Escola de Viticultura e Enologia em 1959, atual CEFET-BG, e em 1995 com a implantação do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia.

Observa-se que sociedade e escola se complementam e não devem se contrapor. No entanto, a educação não é só escolar ao contrário ela ocorre em todo o contexto social e produtivo, onde o ser humano nas mais diferentes atividades evolui e busca o seu aperfeiçoamento para que com o devido conhecimento promova as transformações necessárias, através de uma visão ampla e crítica da realidade.

É importante salientar que a vitivinicultura brasileira, e especialmente a da Serra Gaúcha tem importância vital, em aspectos sociais, gerando empregos e viabilizando a sustentabilidade da propriedade cuja estrutura fundiária se diferencia do restante do país, pois a média das mesmas não ultrapassa a 15 hectares. Ressalta-se a utilização de mão de obra familiar. O setor tem promovido investimentos significativos nas vinícolas, visando melhorar a qualidade dos produtos, o consumo e a comercialização. Exemplifica-se observando a HIERARQUIA SÓCIO-ECONÔMICA DE BENTO GONÇALVES (CICBG-2004): O Setor vitivinícola ocupa o segundo segmento com maior faturamento, R\$ 279.130.873,00 apenas abaixo do setor moveleiro R\$ 580.229.192. Observa-se que dentre as 50 melhores empresas de Bento Gonçalves, duas são do setor vinícola, que ocupam o 2º e o 6º lugar. Dentre as 10 empresas de maior faturamento bruto, três são do setor vitivinícola, posicionadas em 2º, 6º e 10º lugares. Também referente ao patrimônio líquido, 3 são vinícolas (2º, 4º e 6º lugares). Quanto ao lucro operacional, dentre as 10 maiores, 3 são igualmente vinícolas (2º, 3º e

4º lugares) incluindo-as também no universo das 10 empresas que mais geraram impostos em 2003.

Para facilitar a visualização geográfica do setor vitícola do Rio Grande do Sul, apresentamos o seguinte mapa:



Figura 4: Mapa do setor vinícola no Rio Grande do Sul

Embora no mapa conste apenas duas regiões, salienta-se que em outras viceja a viticultura como na região de Encruzilhada do Sul, mais ao centro do estado.

Também as tabelas a seguir apresentam a produção do setor no ano de 2003, onde observa-se a diversificação dos produtos elaborados dentro da cadeia da uva e do vinho.

Tabela 4 - Produção De Vinhos, Sucos e Derivados do Rio Grande Do Sul Em 2003.

Produto	Volume (l)
Vinho de mesa	202.545.724
Tinto	155.513.687
Branco	40.861.639
Rosada	6.170.398
Vinho Fino	29.551.457

Tinto	15.357.576
Branco	14.058.481
Rosado	135.400
Suco de uvas simples	4.659.258
Suco concentrado*	55.241.820
Outros derivados	20.741.475
TOTAL	312.819.734

*Transformados em litros de suco simples

Fonte: Anuário Brasileiro da Uva e Vinho – 2004

Tabela 5 – Municípios que se destacam como Maiores Produtores Vinícolas do Rio Grande Do Sul (2003)

Município	Vinhos	Derivados	Total (I)
Flores da Cunha	74.387.784	622.329	75.010.113
Bento Gonçalves	49.086.740	24.101.820	73.188.560
São Marcos	25.465.040	893.807	26.358.847
Caxias do Sul	22.997.578	2.670.871	25.668.449
Garibaldi	19.121.696	2.558.358	21.710.054
Farroupilha	16.181.861	1.837.700	18.019.561
Antônio Prado	5.910.200	639.068	6.549.268
Nova Pádua	5.114.043	18.100	5.132.143
Monte Belo do Sul	3.013.600	1.375.000	4.388.600
Campestre da Serra	2.106.100	900.000	3.006.100

Fonte: Anuário Brasileiro da Uva e Vinho (2004)

Observa-se que os números expressos na Tabela 5, demonstram que Bento Gonçalves e Flores da Cunha se destacam sobremaneira na produção de vinhos, evidenciando-se o grande volume de derivados em Bento Gonçalves (essencialmente sucos).

No próximo segmento aborda-se a educação tecnológica, oferecida pelo CEFET-BG, dentro de um contexto vivenciado pelo autor desta dissertação, pois como professor, Diretor-Adjunto e Diretor Geral da referida autarquia federal, pôde interagir com outros segmentos da cadeia da uva e do vinho no período compreendido entre 1982 e o presente. Então, pretende-se dar uma conotação específica ao desenvolvimento da formação nas áreas de viticultura e enologia, oferecendo uma visão nítida, subsidiada pela vivência do cotidiano profissional.

1.4. EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA: UMA ABORDAGEM CONTEXTUAL

DRUCKER diz que “Uma pessoa educada, será cada vez mais, alguém que aprendeu como aprender e continua aprendendo por toda a vida”.

Com o processo de globalização, as mudanças ocorreram rapidamente em todos os setores, exigindo inserção de novas técnicas e tecnologias no mundo produtivo, que por sua vez necessitam re-estudos permanentes e profissionais pré-dispostos a atualizar-se continuamente. Qualquer setor para manter-se competitivo tem que estar atualizado e na vanguarda do desenvolvimento, pois a palavra de ordem é competitividade (DALPICOL, 2002).

A fronteira do conhecimento não é estática, ao contrário, é extremamente dinâmica exigindo estudos contínuos e aprofundados em qualquer atividade humana. O senso-crítico, o espírito de observação, a criatividade, o discernimento, a atualização, o empreendedorismo, a disposição de aprender a aprender são requisitos indispensáveis a qualquer profissional, que se propõe a promover mudanças, se forem necessárias, e aperfeiçoar seu “nicho laborial” (DALPICOL, 2002).

Mudar velhos paradigmas na forma de pensar e agir se reveste de fundamental importância, porque entende-se que não basta o incremento tecnológico, o desenvolvimento da pesquisa, a exigência de melhor qualidade dos produtos pelo mercado consumidor, se não tivermos pessoas preparadas para estar a frente das inovações e dos empreendimentos, pessoas capazes de lidar com o que lhe é disponibilizado e/ou criar alternativas possíveis (PLENCOVICH, 2003).

A globalização é um processo social de caráter político-econômico que vem se intensificando nestas últimas duas décadas. Em relação à economia, visa integrar os mercados no mundo todo para que seus produtos possam ser oferecidos em qualquer lugar, não sendo, muitas vezes, relevante sua origem e procedência. Em termos sociológicos, é um fenômeno que, por suas características seletivas e de competição, acelera o processo de exclusão, e em consequência, aumenta em muitos lugares do planeta, a miséria, a fome, a dependência de países ricos (DALPICOL, 2002).

Atualmente, os que detêm o poder e o domínio tecnológico, estabelecem as regras a serem seguidas na ordem internacional, e aqueles que, por falta de conhecimentos, submetem-se a essas regras. Segundo SILVA citado por CASTRO E

WERLE (2000, p.23) apresenta a diferença entre as sociedades dominadoras e dominadas:

De um lado encontra-se as que se auto-intitulam desenvolvidas, civilizadas e, de outro as que se designam como pobres, a caminho do desenvolvimento, portadora de culturas marginais.

A mesma autora nos ensina que, “...as mais poderosas se vêem como centro do mundo, com o direito de estabelecer regras, metas, controles dos recursos para que as outras, venham atingir apenas os patamares que aquela julgar satisfatória”.

É necessário compreender que os países detentores do domínio do conhecimento e da tecnologia, conseqüentemente, do domínio político-econômico, acreditam saber o que é bom para a humanidade.

No final do século XX surgiram um conjunto de inovações tecnológicas que provocaram mudanças profundas, principalmente no mundo empresarial e do trabalho. Entretanto, salienta-se o que reportou-se anteriormente: o extraordinário desenvolvimento técnico-científico, ao trazer à humanidade um sem número de vantagens, deixa, em seu rastro, marcas indeléveis de angústia, dor e desespero. Observa-se as altas taxas de desemprego, os desníveis salariais, as desigualdades na distribuição de rendas, o crescimento da criminalidade. Tudo isso sinaliza para que devemos buscar urgentemente um novo rumo a fim de que as convulsões sociais e suas conseqüências, não tornem insustentáveis as relações humanas. Se isso ocorrer somente atitudes radicais e totalitárias, comandadas por pequenos grupos, mudarão as rotas, mesmo sendo indesejáveis pela maioria da sociedade (DALPICOL, 2002).

Na história da humanidade muitos paradigmas foram mudados, uns para melhorar o contexto social, econômico e político dos povos, outros certamente pioraram o cenário da convivência do ser humano.

Numa reflexão conceitual, entende-se paradigma como sendo um conjunto de regras e regulamentos que estabelecem limites e permitem resolver problemas (PLENCOVICH, 2003). Também pode-se dizer que paradigma representa conjunto de conceitos fundamentais que determinam o caráter da descoberta científica. Em síntese, o paradigma representa um modelo, um padrão expresso pelo modo de pensar e agir de uma comunidade na vivência de sua conjuntura social, econômica, política e cultural

num determinado momento histórico. Existem paradigmas na filosofia, na ciência, na técnica, na tecnologia, na cadeia de uva e do vinho na própria vida do ser humano.

Historicamente a humanidade sempre primou por uma visão reducionista, resistindo às mudanças. Em sua paralisia prefere a acomodação, pois qualquer transformação altera o seu “modus vivendi” tirando-lhe do seu comodismo lactente.

O homem, especialmente no mundo ocidental, desenvolveu-se dentro de uma visão antropocêntrica e somente nos últimos anos é que está percebendo, que o indivíduo – indivisível – depende de um complexo contexto do qual é integrante, o que lhe instiga a ver o mundo de forma holística, questionando conceitos emergidos da visão cartesiana – newtoniana de causa e efeito. Também o positivismo de Auguste Comte, influenciou sobremaneira o pensamento científico ocidental.

No entanto, é necessário salientar que o binômio necessidade-possibilidade do homem levam-no a quebrar paradigmas ao longo de sua história. Na idade medieval, promoveu-se a primeira revolução, na minha visão a quebra de um macro paradigma, representado pelo amanho do solo para suprir necessidades alimentares. Mais tarde a Revolução Industrial massificou e especializou o trabalho, criando a sensação de que o homem não mais consegue viver sozinho, pois torna-se dependente dos demais.

No dizer de TOFLER, a terceira revolução –a tecnológica – acelera significativamente as mudanças. Em 10 mil anos de história, pode-se afirmar que mais de 90% do desenvolvimento científico e tecnológico ocorreram nos últimos 260 anos, causando um choque na forma de pensar e agir. Questiona-se cada vez mais para onde vamos? E paradoxalmente, encontra-se cada vez menos resposta para esta pergunta.

Numa visão cratológica, a Revolução Francesa (1789) e a Revolução Russa (1917) mudaram significativamente as relações de poder, tanto burguês quanto proletário. Hoje novos cenários se apresentam a cada dia exigindo flexibilidade nas formas de administração. Essas transformações rápidas, diversificadas e frequentes exigem postura pessoal diferenciadas, modificam-se estruturas sociais, valores e atitudes, referências, paradigmas, enfim uma nova visão do mundo para o Séc. XXI onde se destacam especialmente as preocupações ecológicas, as mudanças populacionais, a globalização, a revolução tecnológica do processamento de dados, da comunicação via satélite, das informações globalizadas, da inovação da tecnologia médica, na Física Quântica, o que faz diferenciar os homens em rápidos e lentos. No entanto, é necessário ter a convicção do que queremos. Entende-se apenas o

desenvolvimento com qualidade de vida, embora como reportado anteriormente, não temos muito claro para onde iremos e o que queremos.

Paradigmas são estruturas de pensamento que de forma inconsciente comandam nosso discurso (MORIN, 2002)

O mundo ocidental, diferente do mundo oriental, fundamentalmente na forma de pensar e tem se pautado por um paradigma de disfunção. O pensamento caracterizado pela linearidade se identifica pela visão de causa e efeito. A descontextualização e o isolamento são outras características do paradigma que além de separar os objetos em relação ao contexto, fragmenta a realidade, sendo que esta última é feita de laços e interações.

Criador do conceito de paradigma, KUHN (2000), o popularizou a partir da obra: *A Estrutura das Revoluções Científicas*, publicada pela primeira vez em 1962. O autor apresenta o conceito em 22 formas diferentes, cujo surgimento esta no âmbito da ciência, ou que o conhecimento científico, tanto quanto noutros tipos de atividades humanas, é um processo de construção social. Suas características se identificam pela desconstrução crítica de pressupostos tradicionais na afirmação da verdade e na imposição de dogmas espúrios, pois o contrário da verdade não é um erro, mas apenas uma verdade contrária, o que nos leva a pensar, agir, apostar e corrigir, demonstrando-se que a aprendizagem ocorre através dos próprios erros.

O conhecimento absoluto e infalível, enquanto ao contrário para superação desta característica dos paradigmas, torna-se necessário entender que a busca da verdade sempre levará a um conhecimento relativo e falível, pois a mesma, numa visão dialética, sempre será meia verdade, cuja natureza é profundamente ambígua em que maior valor é a temporariedade útil, edificante, emancipatória e criativa.

Conceber a visão da realidade do mundo como um universo aberto que encontra-se sempre afetado por ações, crenças e pensamentos ingênuos dos indivíduos.

A plasticidade e a mudança constante da realidade e do conhecimento, nos convence de que nenhum sistema de pensamento axiomático possa reger crenças e investigações, em que o conhecimento humano é subjetivamente determinado por múltiplos e diferentes fatores.

O paradigma pós-moderno é fundamentalmente subversivo em relação a todos os paradigmas, pois em sua essência, está a consciência de que a realidade é ao mesmo tempo múltipla, local e temporal, desprovida de qualquer fundamento demonstrável levando-nos a um paradoxo, onde o único e absoluto pós-moderno é a consciência

crítica que, desconstruindo tudo, parece forçada, por sua própria natureza, desconstruir a si mesmo.

A paralisia paradigmática se expressa em qualquer conjuntura através da resistência às mudanças, o exemplo mais característico é a existência do relógio mecânico até chegarmos ao desenvolvimento do relógio atômico. Na realidade brasileira costuma-se citar a irracionalidade que caracteriza a exploração das florestas nativas, onde ao derrubar uma árvore adulta, destroem centenas de outras árvores em fase de crescimento, o que se maximiza quando todas são transportadas por arraste através dos caminhos. Nas florestas canadenses e russas utiliza-se o dirigível, movido a gás Hélio, retirando e transportando árvores que quando cortadas já estão suspensas por cabos ligados ao dirigível. A paralisia paradigmática brasileira não permite aos nossos governos quebrar este paradigma e utilizar este meio de transporte na Região Amazônica ou no Pantanal Mato-grossense, evitando a depredação ambiental.

Para se oportunizar ou promover qualquer transformação significativa nas organizações, na vida de cada indivíduo é imprescindível quebrar paradigmas. O ser humano ao vivenciar seu mundo circundante elabora uma interpretação mental, subjugada a imensa influência dos costumes das tradições tornando a leitura de qualquer acontecimento a expressão máxima da sua sabedoria. Então observa-se que é cada vez maior a necessidade de apreender qualquer situação de modo diferente, para que possa habilitar-se e compreender na sua plenitude a importância da mudança.

Os especialistas em gestão de negócios, empresas, na área da educação, não medem esforços para recomendar àqueles que lideram processos produtivos, políticos, educacionais e outros que enxerguem o futuro e busquem novos paradigmas, descobrindo tendências para tirar o melhor proveito para a sociedade. Observa-se, atualmente que as próprias empresas privadas não podem restringir-se apenas a competência de produzir bens de consumo e/ou serviços, é fundamental ir além, prioritariamente ter responsabilidade ética e social, caso contrário, não conseguirá conquistar, por muito tempo, a comunidade onde está inserida (REDAELLI, 2004).

Atuando na educação, como professor e gestor a longos anos, tenho observado, especialmente nestas últimas três décadas, que os sistemas educativos instalados mais recentemente, enfrentam problemas tanto quanto os processos mais tradicionais. Atualmente a educação do homem moderno é considerada, num grande número de países, como um problema de excepcional dificuldade. É um problema de envergadura universal.

Conforme o educador francês, FAURE (2004) diz que

Onde existe um sistema educativo tradicional, de longa data, e pretende-se implantar um outro sistema educativo perfeitamente novo, de forma abrupta, sem maiores reflexões, imediatamente uma avalanche de críticas e sugestões são arremessadas contra, ao mesmo tempo.

Tem-se observado que uma parte da juventude de mente mais ou menos aberta se insurge contra os modelos pedagógicos e os padrões institucionais impostos. Quando isto ocorre transparece á coletividade que os caminhos estão errados, mas logo adiante outras manifestações traem e contrariam o que o pensamento coletivo interpretou (FAURE, 2004).

Também onde o sistema educativo foi instalado mais recentemente como cópia de modelos estrangeiros, o que tem ocorrido em países em vias de desenvolvimento, tem causado decepções. Muitas instituições recebem significativos aportes financeiros permitindo e possibilitando atualização estrutural imediata. Nesse momento, seus currículos são atualizados e até acompanham a evolução tecnológica, mas em seguida a estrutura, antes montada, torna-se obsoleta e não tem mais condições de acompanhamento, não há continuidade para transpor paradigmas que na maioria das vezes só acontecem a médio e longo prazos. No entanto, é necessário salientar, que depende-se nesses modelos que, muitas vezes, não há adaptação devida às necessidades e problemas autóctones. Então, o estágio de euforia torna-se pesadelo maior do que o sonho que, antes do incremento, nutria as esperanças de docentes e discentes integrantes daquela realidade. Por isso, entende-se que é necessário fazer a leitura correta do cenário existente para programar outro.

Nesta reflexão sobre paradigma faz-se necessário acrescentar que, embora descrito e evidenciado, entendo que o processo de globalização da economia mundial não vislumbra grandes comemorações na atualidade, pois efetivamente ele ocorrer desde os primórdios da civilização. Para o contexto social e econômico é mais interessante ocorrerem mudanças de paradigmas. Isso sim, faz-se oportuna a euforia na cultura universal e em especial no ocidente. Atentar-se para a descoberta do novo mundo a mais de cinco séculos. Pode-se, numa analogia simples compará-la e identificar sua semelhança com os internautas da atualidade, navegantes da internet. Ambos, conhecimentos, náuticos e de informática, era e são propriedades de um pequeno grupo de pessoas. Este último, atualmente privilegia apenas 14 milhões de

brasileiros conectados a internet, em 11 milhões de computadores instalados no Brasil. Em termos de tecnologia da informação faz a diferença, assim como as navegações revolucionaram e mudaram irreversivelmente a dinâmica da vida, uma verdadeira ruptura com o conhecimento e a cultura medieval, alcançando novos paradigmas, inclusive na cultura de outros povos.

A bússola, o astrolábio, os detalhes dos mapas implementaram as técnicas e facilitaram novas rotas, novos traçados, descobertas globalizadas que rapidamente mudaram a geografia do mundo, sua política, transações comerciais que exigem a manufatura de novas mercadorias desencadeando um processo de produção até então desconhecido. A internet de hoje proporciona ao usuário acesso, em tempo real, às informações nos mais longínquos pontos da terra, feito inimaginável no início do século passado, promovendo uma *catarse*⁴ sem precedentes.

Observa-se também que as mudanças paradigmáticas no contexto de marketing demonstram que, historicamente a humanidade tem sofrido mudanças e evoluções, especialmente nestes últimos quatro séculos e mais especificamente nas últimas três décadas. No mundo dos negócios há permanentes e evidentes modificações no mercado competitivo. As relações entre as pessoas, os bens e os serviços se transformam cotidianamente em todas as comunidades e situações geográficas. São transformações sociais e econômicas promovidas em decorrência da revolução da tecnologia, facilidade de acesso a informática, a informação e ao desenvolvimento de novas fontes de energia.

Arenas mais competitivas, oferta maior que a demanda, a busca de novos mercados globalizam as atividades de qualquer produção, na rapidez de mudanças as empresas necessitam manter os clientes e conquistar outros.

O consumidor melhor informado torna-se mais exigente, muda seu comportamento com frequência, criando novas necessidades numa busca incessante de novos produtos em virtude das próprias mudanças e tecnologias, conseqüentemente é exigida uma nova postura das organizações. A nova visão de marketing necessariamente tem que contemplar as exigências deste universo mutável e competitivo, onde o cliente é o principal foco do seu negócio (KOTLER, 2000).

Marketing deve ser voltado para o valor. O marketing de valor procura entender essencialmente o cliente e suas relações estabelecidas com o mercado.

⁴ *Catarse*: É um termo Gramsciano que significa, tomada de consciência, ruptura com o modo de vida anterior.

A história do marketing, embora o termo seja relativamente novo, acompanha a própria história da humanidade e de sua evolução, pois está intimamente ligada ao desenvolvimento do modo de produção da civilização ocidental que sofre transformações rápidas, mudando conceitos, valores crenças, reformulando paradigmas em relação ao seu modo de produção e às relações de troca. Segundo KOTLER (2000) marketing em sua essência é uma relação de troca.

Nos últimos quatrocentos anos, mais precisamente a partir da Revolução Industrial, as empresas tiveram enfoques distintos na forma de conceber, produzir e vender um produto. É célebre a frase de FORD “Dêem-no a eles em qualquer cor, desde que seja preto” referindo-se aos veículos automotores que produzia.

Entre 1600 e 1899, são três séculos de produção basicamente de subsistência no seu início, porém, em 1700, com o desenvolvimento das pequenas cidades, muito se produziu por encomenda. Já no final do século XIX a produção era massiva, nesta o cliente não tinha nenhum poder de negociação, prevalecia o interesse da indústria. Nesse período, a visão da indústria e seus proprietários sobrepujavam o desejo ou interesse de qualquer consumidor, pois a produção tinha um fim em si mesmo, independente das necessidades ou opiniões de compradores. A demanda maior que a oferta no final do séc. XIX era motivo primordial para a produção em massa, sem necessidade de elaborar produtos diferenciados. O foco da indústria concentrava-se na produção a menor custo para a venda pelo menor preço, premissa básica que moldava a concepção de quem produzia na época, o que denomina-se “miopia de marketing” (KOTLER, 2000). Tal concepção só tem sucesso num momento histórico onde há oportunidade de crescimento para um potencial significativo de consumidores, isto é, uma demanda crescente associada a um componente imprescindível nas leis de mercado, a escassez do produto.

No entanto, o contexto mudou, e em 1930 os bens de consumo se aproximam da saturação, principalmente no mercado americano, cujos consumidores procuram outros produtos. Numa visão pioneira a General Motors Company atenta à esta mudança, diversifica seus produtos e desloca seu foco para o marketing, a Ford imita esta estratégia. Começa então os investimentos em publicidade e propaganda. Nas empresas o foco se volta para as vendas, embora o consumidor ainda permaneça esquecido, não há demonstração de preocupação com o pós-venda e, da mesma forma, não há interesse em manter o cliente a longo prazo. É imperiosa a filosofia “do vender o que se fabrica não o que o consumidor deseja”. Entende-se importante salientar que a

cultura do consumidor, também neste período, fundamentou-se em comprar o bem durável, cuja necessidade e desejo eram satisfeitos por longos períodos. BAUMANN (2002), sociólogo polonês, que vive atualmente na Inglaterra, denomina isto de modernidade sólida, ou seja, o valor atribuído ao durável ou permanente, que permita ao proprietário longo e duradouro apego e convivência com o bem adquirido.

Após a 2ª Guerra Mundial o poder de compra é significativamente afetado e conseqüentemente diminuído, estabelecendo-se assim uma nova relação qual seja, expectativa e responsabilidade da empresa com o cliente; comportamento perfeitamente observável no início da década de 1950, surgindo então, o que chamamos de mercado-alvo, o que direciona o foco de marketing para as necessidades e desejos do consumidor. Conseqüentemente, quem produz volta-se e atenta para o atendimento eficaz (REDAELLI, 2004).

É a diferença, não a igualdade que vende melhor. BAUMANN (2002) diz que a receita do sucesso é “ser você mesmo” não ser como o resto. O universo atual, o envolvimento do ser humano, no seu cotidiano, não tem mais nenhuma forma de estabilidade: é mutável, indeciso, deslizando o tempo todo.

Mesmo as coisas mais cobiçadas envelhecem rápido, perdem seu brilho em pouquíssimo tempo e transforma insígnias de honra, de poder, de status em estigma de vergonha. No mundo da moda aconselha-se que o que está “fora de moda” tem que ser descartado. Diz-se que “não é tanto pelas coisas que cada dia são fabricadas, vendidas, compradas que se pode medir a opulência, antes pelas coisas que cada dia são jogadas fora para dar lugar ao novo”. Há uma compulsividade crescente na cultura ocidental que gera alegria, prazer no ato de “livrar-se de”, de descartar, do jogar fora. Esse consumismo é a verdadeira paixão do novo mundo. As coisas, especialmente, os produtos de mais fácil acesso à maioria das pessoas, não pode ter vínculo duradouro; é interessante servir apenas por um tempo determinado não menos importante é poder destruí-los ou desembaraçar-se deles, muitas vezes sem ao menos ultrapassar sua utilidade. Portanto, as posses, sobretudo as duradouras, aquelas das quais não podemos nos desfazer, devem ser evitadas. O consumismo de hoje, ao qual nos reportamos anteriormente, não visa a acumulação, ao contrário, apenas o gozo fugaz que propicia.

BAUMANN (2002) chama isso de “modernidade líquida”, incluindo neste conceito o próprio conhecimento, o qual também não se solidifica, não garante a verdade, e necessita ser renovado a cada momento.

Difícilmente algum produto, e mesmo uma forma de operacionalizar um serviço preserva sua forma em algo confiável por muito tempo. É nessa visão de mundo pós-moderno, que o profissional deve se situar, é a diferença, a diversidade, a flexibilidade, não a igualdade que é melhor. Não há muito no que pensar para separar o joio do tribo, pois sabe-se que para alguns o joio também é trigo e não há como separá-lo.

Citado por DALPICOL (2002, p.66), Zorzi diz:

As empresas, hoje, na era da globalização, têm de enfrentar a concorrência diariamente, atualizar-se continuamente, criar e tirar vantagens das novas oportunidades e dos novos negócios; elas tem de ser “paranóicas” não só no sentido de ver um concorrente a cada esquina, mas também no sentido de melhorar continuamente.

Atualmente as pessoas com conhecimento e preparação são a chave principal das organizações que desejam atingir metas pré-estabelecidas. A preocupação maior tem que estar voltada para atender necessidades e desejos dos mercados-alvos, oferecendo satisfações desejadas de forma mais eficaz e eficiente do que os concorrentes. É premissa oferecer e fornecer benefícios únicos ao comprador, que se sentirá compensado pelo preço cobrado. Segundo especialistas, a cadeia de valor representa todas as atividades desenvolvidas internamente nas organizações que tem por objetivo criá-la para o cliente, cuja recompensa é a vantagem competitiva para quem produz.

As áreas em evidência, portanto, são as pessoas, o marketing, cuja solução e estratégia duradoura com resultados esta na visão holística do “negócio empresarial”.

No desenvolvimento dessa digressão é importante salientar argumentações que certamente evidenciam a visão moderna do mundo dos negócios, dentre elas os produtos derivados da uva e a acuidade na formação profissional no mundo atual. A empresa, por sua vez, tem que ter legitimação social, compromisso com o desenvolvimento sustentável, cujos pilares, além do econômico e do social, se destaca a responsabilidade com o meio ambiente. A empresa tem que abrir-se para conceber perguntas à sociedade, sem receios de suas respostas, como: o que você acha da minha empresa? Em que posso melhorar?, pois há nisso um fundamento axiológico que precisa ser cultuado (REDAELLI, 2004)

É fundamental aprimorar o conhecimento. Há uma premissa que diz: “O conhecimento custa caro, mas então, experimente a ignorância”.

Em 1919, foi criada a Organização Internacional do Trabalho (OIT), e nos seus primórdios, essencialmente em sua concepção como organização internacional, considerava a formação profissional como um processo importante para contemplar os interesses da comunidade produtora. Entretanto, o avanço da ciência e da tecnologia transformou o processo educacional, repondo uma nova visão na formação das pessoas. A OIT se reformula, e, a partir de 1960, coloca como centro do contexto o homem, agente de transformação, capaz de influir decisivamente no meio em que atua e por conseqüência melhorar a comunidade onde está inserido. Por esta razão, a formação profissional, numa visão genérica, é atualmente considerada como processo educativo fundamental para o desenvolvimento. Antes servia para os filhos dos outros, especialmente, àqueles de menor poder econômico, fruto da visão dicotômica entre a teoria e a prática, sendo esta última, erroneamente confundida com o trabalho braçal, sem a necessidade de qualquer preparo intelectual. Até 1975 este pensamento persistiu, diferenciando formação profissional de processo educativo o que não era concebido pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO), criada em 1946. Após, houve convergência de pontos de vista, onde conclui-se que tudo é educação, o que é preconizado no conteúdo da normativa 150 da referida organização (KALIL, 2004).

A formação profissional não deve ser concebida apenas para atender as necessidades das empresas, mas para servir a toda a sociedade em seu desenvolvimento. Sendo assim, devemos entendê-la como um fator de trocas, renovação e progresso no mundo do trabalho (KALIL, 1987). Não deve ser oportunizada apenas para atender as reais necessidades das empresas e sim para toda a sociedade que trabalha.

Para que a formação profissional oferecida seja eficiente e eficaz é necessário que os organismos educacionais estruturem seus programas de acordo com as demandas do mundo ocupacional, pois tal formação só tem sentido se responder as perspectivas e expectativas geradas pelo mundo do trabalho, por tais razões, um planejamento a longo prazo para a formação tecnológica deve contemplar em sua essência os resultados de um diagnóstico de necessidades. Ressalta-se que isto não conduz a instituição educacional à uma formação reprodutivista, ao contrário, evita que qualquer programa de formação torne-se instrumento ineficaz e até nocivo, levando seus estudantes inevitavelmente a frustrações e descrédito, promovendo inclusive o subemprego.

Evidencia-se que o diagnóstico tem sua origem em observações e análises de caráter quantitativo e qualitativo. No aspecto qualitativo revelado se obtém que tipo de formação devem oferecer, quanto o quantitativo proporciona indicadores que orientam a oferta em função da demanda requerida.

Para exemplificar, pode-se observar o quadro disponível no conteúdo desta dissertação sob o título de “Localização de egressos e mercado absorvedor”, que expressa a invejável performance do CEFET-BG, onde, apresenta uma realidade cujo setor produtivo absorve 92% dos Tecnólogos em Viticultura e Enologia, o que justifica o pequeno número de formandos a cada ano, coerente com a dimensão do setor dentro da conjuntura brasileira.

Portanto o processo ensino-aprendizagem na formação profissional deve ser organizado e adequado a propiciar e favorecer um ambiente escolar com situações inerentes ao mundo do trabalho, da realidade fora do contexto institucional, para oportunizar ao futuro egresso trocas de vivências, pesquisas, observações, parcerias, estágios, construindo conhecimentos que reduzam a distância entre a prática pedagógica e a vida.

Pode-se concluir que a educação tecnológica não é produto ou mercadoria que se negocia, num processo de compra e venda. Ao contrário, é um saber adquirido na educação teórica e prática, inclusive pela conotação do conhecimento através da pesquisa tecnológica.

O professor BASTOS (1991, p.13), ensina que:

Tudo indica, pois, que a importância dos cursos superiores de tecnologia parece vir ao encontro de uma exigência sócio-econômica e profissional já experimentada em nosso país, mas não totalmente respondida. Outros países como EUA, República Federal da Alemanha, Inglaterra, Espanha e França, já conseguiram sedimentar suas experiências neste campo especializado da educação profissional.

A realidade francesa foi testemunhada e vivenciada no ano de 2004 por este mestrando em estágio curricular realizado junto à Escola Nacional de Formação Agrônômica, em Toulouse, França (SOUZA, 2004).

Toda a abordagem contida sob este título “Educação Tecnológica: uma abordagem contextual” e descrita nas páginas anteriores, leva-nos a concluir que os

organismos responsáveis pela formação profissional devem ousar em novas linhas de ação, reformulando políticas que proporcionem o desenvolvimento de programas centrados em atividades para uma realidade emergente que se expande através do avanço tecnológico.

[...] Daí que a educação precisa ser repensada de forma contextualizada e com uma visão prospectiva. [...] A mudança de paradigma decorre de uma nova compreensão da realidade e significa nova rota ou novo rumo que orienta a definição de políticas. (XAVIER, 1997, p.292-293)

Ao findar este segmento podemos dizer que a educação evolui através da história, e viver é por si só resultado de momentos educativos vivenciados na escola, no clube, na família, no trabalho, enfim, em todos os instantes o ser humano vive e convive com experiências, e isto é educação.

Segundo LUCKESI (1990)

A educação é um típico “que-fazer” humano, ou seja, um tipo de atividade que se caracteriza fundamentalmente por uma preocupação, por uma finalidade a ser atingida. A educação dentro de uma sociedade não se manifesta como um fim em si mesma, mas sim como um instrumento de manutenção ou transformação social.

2 CONFIGURAÇÃO DA INSTITUIÇÃO FORMADORA

2.1 HISTÓRICO DO CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE BENTO GONÇALVES (CEFET-BG)

Em 22 de outubro de 1959, através da Lei ordinária 3.646/59, criou-se a Escola de Viticultura e Enologia de Bento Gonçalves-RS, subordinada ao Ministério da Agricultura, através do Instituto de Fermentação do Serviço Nacional de Pesquisas Agronômicas do Centro Nacional de Ensino e Pesquisas Agronômicas. Nesse período era Presidente da República o sr. Juscelino Kubitschek.

Conforme a legislação referida a instituição criada se destina a formação de técnicos de nível médio nas áreas da Viticultura e Enologia, cujo regulamento é aprovado em 23/01/1962, às vésperas da formação da primeira turma de técnicos nesta área, na história do Brasil.

O Decreto nº 53.558, de 13/02/64, altera a denominação da Escola de Viticultura e Enologia para Colégio de Viticultura e Enologia (CVE).

Em 19 de maio de 1967, este educandário é transferido para o Ministério da Educação e Cultura, conforme preconiza o Decreto 60.731/67 com a denominação de Colégio de Viticultura e Enologia (CVE) ficando sob a orientação da Diretoria do Ensino Agrícola (DEA) do MEC.

Ressalta-se que a sigla (CVE) é mantida até os dias de hoje, como marca dos produtos elaborados e industrializados pela instituição, destacando-se: vinhos, espumantes, brandis e produtos agroindustriais derivados de carnes, leite, frutas, legumes e verduras (COELHO e RECH, 1991).

O Ministério da Educação e Cultura começou a reivindicar para si a coordenação das escolas agrícolas, que ainda estavam afetas ao Ministério da Agricultura, desde 1961, o que se concretizou em 1967 através do decreto nº 60.731/67.

Em 1970, através do decreto nº 66.296, de março de 1970, foi criado o Departamento do Ensino Médio (DEM), que absorveu as diretorias do Ensino Agrícola, industrial, comercial e secundário. Porém no período de 1970 a 1974, a administração do ensino agrícola federal, atravessou séria crise, tendo sido reduzida a apenas um grupo de trabalho responsável pelo ensino agrícola. A Lei Federal 5692/71, instituiu o ensino de 2º grau profissionalizante, compulsório, atropelando toda a estrutura educacional do País, que, por suas deficiências mais tarde voltou a ser desobrigado (COELHO e RECH, 1991).

O Decreto nº 72434/73, de 9 de julho de 1973, cria a Coordenadoria Nacional do Ensino Agropecuário (COAGRI), órgão autônomo do MEC, criada após a reforma administrativa. Salienta-se que a referida coordenadoria foi extinta em 21 de novembro de 1986 (Decreto 93.613/86), e tinha como finalidade coordenar toda a educação agrícola de nível médio do país. Baseado no princípio “aprenda a fazer fazendo” implantou nas escolas agrotécnicas federais a metodologia do Sistema Escola-Fazenda. A COAGRI é vinculada a Secretaria de Ensino de 1º e 2º graus (SEPS) do MEC.

Em 1975, sob a supervisão da COAGRI, o Colégio de Viticultura e Enologia passa a integrar a rede de escolas desta coordenadoria e em 04 de setembro de 1979, através do Decreto nº 83.935, o referido colégio passa a denominar-se Escola Agrotécnica Federal de Bento Gonçalves.

Através da Lei nº 7390/85, de 25 de outubro de 1985, a Escola Agrotécnica Federal de Bento Gonçalves passa a denominar-se Escola Agrotécnica Federal “Pres. Juscelino Kubitschek”

A Lei nº 8.028, de 12 de abril de 1990, criou a Secretaria Nacional de Educação Tecnológica (SENETE) e em 10 de maio de 1990 através do Decreto nº 99.244/90, a Escola passou à vinculação e subordinação desta secretaria.

A Lei 8.490, de 19 de novembro de 1992, criou a Secretaria de Educação Média e Tecnológica, SEMTEC – do Ministério da Educação e do Desporto – MEC.

O Congresso Nacional aprovou, em 19 de outubro de 1993, o Projeto de Lei nº 4.562/89, que autarquiza as Escolas Agrotécnicas Federais, o que se concretiza com a Lei 8.731/93, sancionada em 16 de novembro de 1993, e publicada no DOU de 17 de novembro de 1993, a qual transcreve-se a seguir.

Lei nº 8.731, de 16 de novembro de 1993

Transforma as Escolas Agrotécnicas Federais em autarquias e dá outras providências.

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA

Faço saber que o Congresso Nacional decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º. As atuais Escolas Agrotécnicas Federais, mantidas pelo Ministério da Educação, passarão a se constituir em autarquias federais.

Parágrafo único. Além da autonomia que lhes é própria como entes autárquicos, as Escolas Agrotécnicas Federais terão, ainda, autonomia didática e disciplinar.

Art. 2º. O patrimônio das escolas de que trata o art. 1º desta Lei será formado, em cada uma:

- a) pelos bens, móveis e imóveis, que constituem suas terras, prédios e instalações, bem como por outros direitos, ora pertencentes à União, que lhes serão transferidos;
- b) pelos bens e direitos por elas adquiridos com seus recursos;
- c) pelos legados e doações regularmente aceitos; e
- d) pelos saldos de rendas próprias, ou de recursos orçamentários, quando transferidos para sua conta patrimonial.

Art. 3º A aquisição de bens pelas Escolas Agrotécnicas Federais independe de aprovação ministerial.

Parágrafo único. A alienação de bens imóveis depende de autorização do Ministro de Estado da Educação, observada a legislação em vigor.

Art. 4º As Escolas Agrotécnicas Federais, como autarquias educacionais, terão orçamento e quadro de pessoal próprios.

Parágrafo único. O atual quadro de cargos e funções de cada escola passa a ser o seu Quadro de Pessoal Permanente

Art. 5º A organização administrativa e as atividades das Escolas Agrotécnicas Federais, vinculadas aos seus fins legais, serão definidas em Regime Interno, aprovado por Decreto.

Parágrafo Único. O Regimento também disporá sobre a forma de nomeação do Diretor das Escolas Agrotécnicas Federais.

Art. 6º. O Ministério da Educação adotará as providências necessárias à execução desta Lei

Art. 7º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 8º Revogam-se as disposições em contrário.

Brasília, 16 de novembro de 1993, 172º da Independência e 105º da República.

ITAMAR FRANCO
Murílio de Avellar Hingel

Entende-se importante salientar que, já em 21 de fevereiro de 1990, o Presidente da República autoriza através da Decreto 98979/90 a Instituição a organizar e montar cursos de nível superior, o que motivou a comunidade escolar a elaborar um

projeto institucional para a criação de um Curso Superior na área da Viticultura e Enologia, que se concretiza em 26 de dezembro de 1994, cujo decreto autoriza o funcionamento do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e tecnologia o qual começa suas atividades em março de 1995.

A seguir transcreve-se a íntegra dos decretos mencionados:

Decreto nº 98.979, de 21 de fevereiro de 1990

Autoriza a Escola Agrotécnica Federal “Presidente Juscelino Kubitschek” de Bento Gonçalves – RS, a organizar e manter cursos de nível superior de ensino, na área agrotécnica.

O Presidente da República, no uso das atribuições que lhe confere o art. 84, inciso IV e VI, da Constituição, e tendo em vista o que consta do Processo nº 23000.022820/89-17, do Ministério da Educação,

DECRETA

Art. 1º - Fica a Escola Agrotécnica Federal “Presidente Juscelino Kubitschek” de Bento Gonçalves – Rio Grande do Sul, criada pela Lei nº 3.646, de 22 de outubro de 1959, autorizada a organizar e manter cursos de nível superior, na área agrotécnica, observado o disposto no Decreto-Lei nº 547, de 18 de abril de 1969.

Parágrafo único – A autorização para funcionamento de cada curso obedecerá ao disposto na legislação e demais normas vigentes.

Art. 2º - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 3º - Revogam-se as disposições em contrário.

Brasília, em 21 de fevereiro de 1990; 169º da Independência e 102º da República.

JOSÉ SARNEY
Carlos Sant’Anna

Decreto de 26 de dezembro de 1994

Autoriza o funcionamento do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia da Escola Agrotécnica Federal “Presidente Juscelino Kubitschek”, com sede na cidade de Bento Gonçalves, Estado do Rio Grande do Sul.

O Presidente da República, no uso da atribuição que lhe confere o art. 84, inciso IV, da Constituição, de acordo com o disposto nos arts. 47, da Lei nº 5.540, de 28 de novembro de 1968, e 15 do Decreto nº 1.303 de 8 de novembro de 1994, de 8 de novembro de 1994, na redação dada pelo Decreto nº 1.334, de 8 de dezembro de 1994, nos termos do art. 4º da Medida Provisória nº 765, de 16 de dezembro de 1994, e conforme consta do Processo nº 230000.005754/90-81, do Ministério da Educação e do Desporto.

DECRETA

Art. 1º - Fica autorizado o funcionamento do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia, a ser ministrado pela Escola Agrotécnica Federal “Presidente Juscelino Kubitschek”, autarquia federal, com sede na cidade de Bento Gonçalves, Estado do Rio Grande do Sul.

Art. 2º - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Brasília, 26 de dezembro de 1994; 173º da Independência e 106º da República.

ITAMAR FRANCO

Murílio de Avellar Hingel

Em 16 de agosto de 2002, após um projeto institucional elaborado na instituição e encaminhado à SEMTEC-MEC a Escola Agrotécnica Federal “Presidente Juscelino Kubitschek” é transformada em CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE BENTO GONÇALVES – RS, por Decreto Presidencial, conforme publicação do Diário Oficial da União de 19/08/02.

Decreto de 16 de agosto de 2002.

Dispõe sobre a implantação do Centro Federal de Educação Tecnológica de Bento Gonçalves, e dá outras providências.

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA, no uso da atribuição que lhe confere o art. 84, inciso IV, da Constituição, e tendo em vista o disposto na Lei nº 8.948, de 8 de dezembro de 1994.

DECRETA:

Art.1º - Fica implantado o Centro Federal de Educação Tecnológica de Bento Gonçalves, mediante transformação e mudança de denominação da autarquia Escola Agrotécnica Federal Presidente Juscelino Kubitschek.

Art. 2º - O regimento interno da referida Escola, aprovado pelo Decreto nº 2.548, de 15 de abril de 1998, fica mantido para o Centro Federal de Educação Tecnológica de Bento Gonçalves, até sua revisão, no prazo máximo de cento e oitenta dias.

Art. 3º - O Centro Federal de Educação Tecnológica de Bento Gonçalves tem o prazo de até dois anos para a sua adequação aos termos do projeto institucional aprovado pelo Ministério da Educação.

Art. 4º - O Diretor-Geral da Escola Agrotécnica Federal Presidente Juscelino Kubitschek fica mantido no cargo de Diretor-Geral do Centro Federal de Educação Tecnológica de Bento Gonçalves.

Art. 5º - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Brasília, 16 de agosto de 2002; 181º da Independência e 114º da República.

FERNANDO HENRIQUE CARDOSO

Paulo Renato Souza

Observa-se, através deste breve histórico sobre a instituição formadora que a mesma foi criada para o fim precípuo de promover o ensino da viticultura e enologia, devido a grande demanda de recursos humanos especializados nas referidas áreas, pois até então, alguns profissionais vinham da Itália:

Em 1907 mais uma vez visando incentivar o cultivo da uva e a produção do vinho, o governo trouxe os enólogos Lourenço Mônaco e Horácio Mônaco, formados na Itália e que trabalhavam na região de Mendoza, na Argentina,

para realizarem a divulgação dos métodos mais modernos de cultivo e vinificação. Com eles, teria início a vinificação “científica” no país. (Economia Gaúcha, 2004)

A Escola Agrotécnica Federal, atual CEFET-BG, desde sua criação em 1959, foi a única instituição a oferecer habilitação técnica na área da Viticultura e Enologia. No entanto, é importante salientar que além desta habilitação oferece também “Técnico em Agricultura” desde 1975, a qual transforma-se em Técnico em Agropecuária a partir de 1985, além dos outros cursos, criados mais tarde, relacionados em unidade específica deste trabalho.

2.2 ESTRUTURA ADMINISTRATIVA

Apresenta-se, neste segmento, a estrutura administrativa do Centro Federal de Educação Tecnológica de Bento Gonçalves (CEFET-BG), única instituição formadora de profissionais nas áreas de viticultura e enologia no Brasil, a nível de ensino técnico e tecnológico.

Salienta-se que a referida estrutura da organização da gestão permanece a mesma, ainda quando Escola Agrotécnica, pois o organograma não foi até a presente data (setembro de 2004) modificado ou remodelado para o CEFET-BG.

Segundo FARIA (1968, p.742), a estrutura é a base de um organismo, pois podemos defini-la como “o conjunto de elementos suportes que formam o arcabouço sobre o qual repousam as demais partes componentes de um organismo”.

Tecnicamente, uma estrutura é a forma de combinar as partes componentes, a disposição ou a ordem em que são agrupados os elementos; configura um arranjo que representa uma composição. Então é possível criar diversos tipos de estruturas, utilizando os mesmos elementos, apenas alterando segmentos e atribuições de formas mais convenientes. A forma de alteração e integração de setores e/ou coordenadorias deve ser subordinada aos propósitos da instituição, objetivando a facilitação do desenvolvimento de suas atividades. Segundo PFIFFNER e SHERWOOD citados por FARIA (1968, p.360) esclarecem que “a estrutura formal de uma organização

representa tão aproximadamente quanto possível a intenção deliberada dos que a constituem para a realização dos processos de ação recíproca que terão de verificar-se entre os seus membros”.

Entende-se que a estrutura de uma instituição representa a integração das unidades que operam nos processos de trabalho, se entrelaçando, colaborando e participando em todas as atividades, notadamente em um educandário onde o objetivo primeiro é a qualidade na formação dos seus alunos.

A seguir, o organograma do CEFET-BG oferece a teia estrutural por onde percorre as mais diferentes ações em seu planejamento e execução:

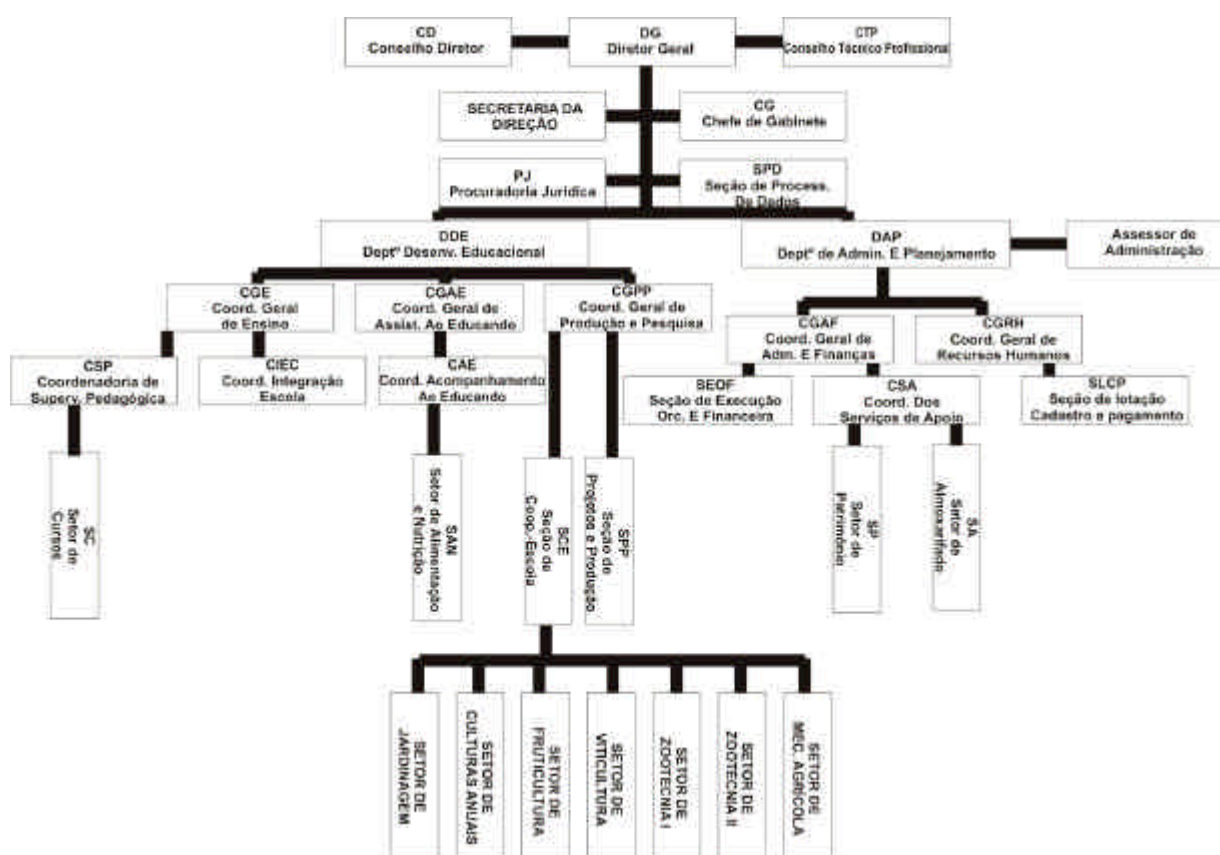


Figura 5: Organograma do CEFET-BG
Fonte: CEFET-BG (2003)

Em seqüência apresentaremos, as competências da Direção Geral, Departamentos, Coordenadorias e seções preconizadas na Portaria nº 965 de 01 de setembro de 1998 e publicado no DOU de 3 de setembro de 1998 (Seção 1, p. 9)

Ao Diretor Geral (conforme art. 29 do Regulamento Interno do Estabelecimento) incumbe:

I – Planejar, dirigir, organizar, coordenar, orientar, acompanhar e avaliar a execução das atividades das unidades que integram a estrutura organizacional da Instituição, ordenar despesas e exercer outras atribuições de conformidade com a legislação vigente;

II – Presidir o Conselho Diretor e o Conselho Técnico Profissional

O mesmo regulamento preconiza em Art. 30 as atribuições dos Diretores de Departamentos (Departamento de Administração e Planejamento e o Departamento de Desenvolvimento Educacional), transcritos a seguir:

I – Planejar, dirigir, acompanhar, supervisionar e avaliar a execução dos planos, programas e projetos, propondo, com base na avaliação de resultados, a adoção de providências relativas à reformulação dos mesmos

II – Desenvolver outras atividades atribuídas pelo Diretor-Geral.

Parágrafo Único: Ao diretor da Administração e Planejamento, além das atribuições previstas neste artigo, incumbe assinar, em conjunto com o ordenador de despesas, atos de execução orçamentária e financeira, na forma da legislação vigente.

O Art. 31 trás as atribuições do Chefe de Gabinete, Procurador Jurídico, Coordenadores-Gerais e demais dirigentes, conforme segue:

Art. 31 – Ao chefe de Gabinete do Diretor-Geral, ao Procurador Jurídico, aos Coordenadores-Gerais e demais dirigentes incumbe planejar, dirigir, coordenar e orientar a execução das atividades das respectivas unidades e exercer outras que lhes forem conferidas em suas áreas de competência.

Fundamentando-se neste regulamento que prevalece para o Centro Federal de Educação Tecnológica de Bento Gonçalves – RS, elaboramos esta síntese enfatizando as principais atribuições e responsabilidades, com a intenção de conhecer melhor a estrutura desta instituição, e assim podendo analisar com mais rigor e profundidade a organização.

Pode-se observar que no contexto do regulamento existente encontram-se devidamente especificadas as atribuições e responsabilidades de todas as coordenações, seções, setores e unidades existentes na estrutura da instituição.

Devido a importância da instituição em suas inserções e integração com a comunidade externa apresenta-se o regulamento do Conselho Diretor do CEFET-BG, onde também se evidencia as atribuições do Conselho Técnico Profissional (CTP) integrado por representantes da comunidade interna e do setor produtivo regional.

O Conselho Diretor, órgão deliberativo e consultivo é constituído por dez membros titulares e respectivos suplentes, designados por portaria do Ministro de Estado da Educação, e tem a seguinte composição:

- a) o Diretor-Geral da Escola que o presidirá;
- b) dois representantes do corpo docente indicado por seus pares;
- c) um membro do corpo técnico administrativo indicado por seus pares;
- d) um representante do corpo discente escolhido por seus pares;
- e) três representantes das federações, sendo um da agricultura, um do comércio e um da indústria, indicados pelas respectivas entidades;
- f) um técnico, egresso da Escola, indicado por Associação representativa legalmente constituída ou por Assembléia de ex-alunos;
- g) um representante da Secretaria de Educação Média e Tecnológica do Ministério da Educação

Os membros do Conselho Diretor, tem mandato de quatro anos permitida uma recondução para o período imediatamente subsequente, sendo que na primeira investidura, os membros de que tratam os itens “e”, “f” e “g” são designados com mandato de dois anos.

Ao Conselho Diretor compete:

- a) aprovar as diretrizes para atuação da escola e zelar pela execução de sua política educacional;
- b) definir o processo de escolha dos nomes para o provimento do cargo de Diretor-Geral da Escola;
- c) apreciar o plano geral de ação e proposta orçamentária anual e o orçamento plurianual de investimento;
- d) deliberar sobre contribuições e emolumentos a serem cobrados pela Escola;
- e) apreciar as contas do exercício financeiro, emitindo parecer conclusivo sobre a propriedade e regularidade dos registros;

f) aprovar acordos, convênios e contratos entre a Instituição e outras entidades nacionais e internacionais, observadas a legislação em vigor.

As normas de funcionamento do Conselho Diretor são estabelecidas em regulamento próprio aprovado por Portaria do Secretário de Educação Média e Tecnológica do Ministério de Educação.

Ao Conselho Técnico Profissional compete subsidiar a Direção-Geral nos assuntos concernentes à criação, atualização, extinção e organização didática dos cursos e programas de ensino, visando a permanente integração da escola com a comunidade e o setor produtivo.

O funcionamento do Conselho Técnico Profissional foi definido em regulamento próprio e aprovado por Portaria do Secretário de Educação Média e Tecnológica do Ministério da Educação.

Em 12 de novembro de 1998, o Secretário de Educação Média e Tecnológica, através da Portaria nº 94 aprovou o Regulamento do Conselho Diretor (Boletim de Serviço do MEC nº 46, 20/11/98, pág. 29).

2.3 INFRA-ESTRUTURA FÍSICA

O CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE BENTO GONÇALVES, até 1984 estava estruturado em apenas 76.219,13m² (7,62ha) localizado dentro da área urbana da cidade de Bento Gonçalves. No entanto, neste mesmo ano adquiriu uma gleba rural de 767.420,00m² (76,74ha) a 17km de distância da sede, localizada no Distrito de Tuiuty. Salienta-se que a área urbana, localizada na cidade de Bento Gonçalves até 1999 pertencia ao patrimônio do Ministério da Agricultura e Abastecimento, fazendo parte de um todo maior onde funciona a EMBRAPA, Centro Nacional de Pesquisa da uva e do vinho (CNPV), após trâmites burocráticos previstos em lei, o CEFET-BG adquiriu além da posse a propriedade do referido terreno. Portanto, atualmente o CEFET-BG detém a posse e a propriedade de 843.639,13m², ou seja 84,36ha, onde desenvolve suas atividades. Observa-se que na área maior, localizada no Distrito de Tuiuty, aproveita-se apenas 18ha onde se localizam as Unidades de Produção, sendo o restante preservado com florestas nativas, pois trata-se de terrenos excessivamente íngremes e de difícil exploração.

Tanto a área urbana como a área rural são dotadas de excelentes benfeitorias, tanto no aspecto da qualidade da sua construção como no estado de conservação.

Na área urbana encontram-se: prédios para atividades administrativas, residências de estudantes, salas de aulas, biblioteca, salão de atos, refeitório coletivo, cozinha industrial, oficinas para manutenção de equipamentos, garagens para veículos, laboratório de Enologia, Enoquímica, solos, microbiologia, biotecnologia, áreas de apoio pedagógico, área para atendimento médico-odontológico, residência de servidores, Centro de Tradições Gaúchas (CTG), centro de convivências, ginásio poliesportivo com 1.800m², quadra de areia para futebol com 420m², casas de vegetação, área com frutíferas (caqui e maçã), Unidade Educativa de Produção em Olericultura com 4.400m². Salas de informática. Uma agroindústria com 835m² com unidades de processamento de carnes, processamento de frutas e hortaliças e processamento de leite (laticíneos), onde encontra-se sala-ambiente para aulas teóricas e laboratórios específicos. Evidencia-se na infra-estrutura física a vinícola (cantina de vinificação) com 3.868,00m² construção disponível aos alunos dos cursos Técnicos em Enologia e Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia. A referida vinícola, além de invejável projeto arquitetônico, dispõe de equipamentos de alta tecnologia como: prensa pneumática, filtro à vácuo, estabilizador físico-químico, engarrafadora de última geração, caves de envelhecimento, tanques de aço inox de várias capacidades, laboratório próprio, recepção automatizada da uva, equipamentos para microvinificação, equipamentos para elaboração de espumantes (método tradicional champnoise), enoteca com coleção de vinhos de várias nacionalidades e sala de análise sensorial onde os estudantes praticam a técnica da degustação.

Observa-se que por suas características peculiares o CEFET-BG, possui uma estrutura diferenciada em relação a outras instituições, especialmente no que concerne aos laboratórios especializados em Enologia, microvinificações, enoquímica, microbiologia e biotecnologia, além da “Cantina de Vinificação”.

Na granja da escola, distante 17km da sede, no distrito de Tuiuty, o CEFET-BG mantém outras unidades pedagógicas e de produção como: aviários para frango de corte e galinhas de postura, codornas, galinha caipira, galinha da Angola, gansos e marrecos, galinhas de diferentes raças, estábulos para bovinos de leite, bovinos de corte em confinamento e semi-confinamento, pocilgas e maternidade para suínos, capril para caprinos, aprisco para ovelhas, coelhários, açudes com criação de peixes, abatedouro para aves, suínos, ovinos e bovinos, abrigos para tratores e implementos agrícolas,

fábrica de rações, silos, estação meteorológica, pomares de maçã, pêssego, marmelo, figos, bergamota. Áreas para pequenos ensaios de culturas anuais como: trigo, aveia, azevém, mandioca, triticale, ervilha, milho, fumo, batata-andina, batata-doce, cebola, alho e outras. Vinhedos e banco de porta-enxertos. A área de vinhedos, embora de pequena extensão (1,5ha) é diversificada e é utilizada para algumas aulas práticas dos estudantes.

Denota-se que, sendo o CEFET-BG um educandário de excelência, tornou-se um pólo de atração regional e nacional, onde abriga em seu corpo discente alunos das mais diversas regiões do Rio Grande do Sul, do país e do exterior. Portanto dispõe de uma infra-estrutura para acolher estes estudantes. Ao chegar à instituição o aluno residente contará com serviços de lavanderia e alojamento, juntamente com os demais (semi-residentes e externos) disporá de ginásio poliesportivo, centro de convivência, cooperativa-escola, centro de tradições gaúchas (CTG), quadras para futebol de areia e vôlei de praia, sala de musculação, salas de jogos, enfermaria, promovendo assim um ambiente adequado para o desenvolvimento pleno de sua formação.

A área construída coberta atinge 28.320,00m² que asseguram e abrigam uma sede física com equipamentos modernos garantindo a qualidade educacional e possibilitando a sua expansão e redimensionamento do ensino nesta instituição.

2.4 PERFIL DA INSTITUIÇÃO

A escola pública com o perfil que observamos atualmente, seriada, organizada em períodos com tempos pré-fixados, em locais geograficamente especificado, com o conhecimento distribuído em disciplinas, o que costumamos denominar “matérias” tem suas origens na Europa, no século XVI. O sistema de ensino organizado em instâncias hierarquizadas de poder, legislação e bases administrativas específicas, regulamentos que fazem da escola uma instituição unificada tem pouco mais de um século.

No Brasil, um sistema nacional de ensino só foi estruturado nas primeiras décadas de 1900, em função da industrialização e da conseqüente urbanização do país. Nessa época, as elites freqüentavam liceus, colégios, ginásios e até escolas públicas que atendiam uma minoria. A concepção de escola pública ensejava um educandário cujo principal objetivo era integrar os trabalhadores e seus filhos “massas” no processo de desenvolvimento.

No Rio Grande do Sul não foi diferente. Todas as iniciativas para a instalação do ensino público foram tímidas, localizadas e sem compromisso de continuidade. No final do século XIX, com o advento da república é que se verifica uma expansão da escola, ampliando-se no decorrer do séc. XX, acompanhando a industrialização e a urbanização, sempre buscando a constituir a “unidade nacional”. No entanto, nas regiões de colonização alemã e italiana, no final do séc. XIX, surgiram as “escolas da comunidade”, um aspecto marcante para o sistema de ensino no Estado. Para esses imigrantes, a Igreja e principalmente a escola foram instituições decisivas na garantia da unidade dos grupos e a permanência e a sobrevivência dos seus valores sócio-culturais.

A primeira escola pública criada no Rio Grande do Sul foi em 1776, no entanto, mais de 100 anos depois poucos alunos freqüentavam as escolas. Em 1889, ano da proclamação da república, existiam 618 “aulas” públicas (ensino primário), onde estudavam 16.479 alunos para uma população de 897.455 pessoas, conforme dados do IBGE (1996).

As transformações que aconteceram na sociedade produziram historicamente a escola, assim como a escola interfere, transforma e produz a sociedade. A escola foi sendo organizada dentro de um contexto, para integrar um projeto de desenvolvimento. Somente quando o setor produtivo brasileiro, passou a exigir um trabalhador mais qualificado é que foram criados os Cursos Técnicos.

O CEFET-BG, criado em 1959 como Escola de Viticultura e Enologia, tinha um objetivo específico: formar profissionais para o setor vitivinícola da região, que até então buscava especialistas no exterior.

O professor da Faculdade da Serra Gaúcha, DIAS (2002, p. 106) diz: “A influência de profissionais trazidos de países com maior história vitivinícola (Itália e França) trouxe ao setor um aprendizado constante...”

Atualmente este educandário tem seu perfil consolidado que se expressa em sua missão, crenças e valores, fundamentos éticos e políticos que apresentamos a seguir:

2.4.1 Princípios da Instituição

Princípios são balizamentos para o processo decisório e para o comportamento da instituição no cumprimento de sua MISSÃO (PAGNONCELLI, 1992).

Os princípios não podem tornar-se apenas palavras bonitas, tem que ser passadas a comunidade através de atitudes concretas que gerem essencialmente fidelidade e credibilidade entre as pessoas. A valorização do indivíduo tem que fluir naturalmente como preceito prioritário dentro da instituição. Outro aspecto fundamental no cotidiano é a ética, indispensável em qualquer relacionamento equilibrado que respeita a individualidade de cada um.

O Centro Federal de Educação Tecnológica de Bento Gonçalves, tem como princípios fundamentais (PROJETO POLÍTICO PEDAGÓGICO, CEFET-BG, 2002):

- valorizar o ser humano e o profissional;
- promover a honestidade, a ética e zelar pelo conceito e prestígio da instituição;
- tratar alunos e servidores com respeito, justiça e hierarquia;
- promover uma educação libertadora que desperte a visão dialética;
- educar com responsabilidade social
- incentivar a participação de todos
- estimular a criatividade e a competência
- buscar o constante aperfeiçoamento educacional e tecnológico.

2.4.2 Missão da Instituição

A missão é um papel desempenhado pela instituição em seu negócio. Segundo Peter Ducker, somente uma definição clara da missão torna-se a razão de existir da organização e torna possíveis, claros e realistas os objetivos da mesma (PAGNONCELLI, 1992).

É sua finalidade precípua e permanente, que a identifica. Sendo assim, a Missão é a expressão da razão da existência da Instituição, num ambiente indiscutivelmente em permanente e crescente mutação.

Para entendermos e identificar a efetiva importância da definição da missão, é fundamental refletirmos sobre as seguintes perguntas facilitadoras:

- O que a Escola deve fazer?
- Para quem deve fazer?
- Para quê deve fazer?
- Como deve fazer?

- Onde deve fazer?
- Qual a responsabilidade social que deve ter?

São estas perguntas que nos levam a entender a necessidade de uma visão de totalidade por parte das pessoas que vivenciam uma instituição, especialmente um educandário. A visão reducionista e fragmentada oportuniza ações desconexas que diminuem significativamente a eficiência, a eficácia e especialmente a efetividade do papel social a ser cumprido, que conseqüentemente causará verdadeiro impacto na coletividade. Evidenciamos a seguir a missão do CEFET-BG

O CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE BENTO GONÇALVES, através de seu paradigma educacional, tem como missão formar integralmente os seus educandos, oferecendo profissionais, ao mundo ocupacional, capazes de associar o conhecimento da ciência e da técnica ao crescimento do ser humano como pessoa e cidadão consciente, contribuindo com a transformação e o desenvolvimento da sociedade. Promover a verticalização do ensino profissional, o intercâmbio inter-institucional, a pesquisa e a extensão. (PROJETO POLÍTICO PEDAGÓGICO, CEFET-BG, 2002)

Observa-se que em virtude de sua missão, o CEFET-BG deve, prioritariamente dedicar-se a formação integral de profissionais para o mundo do trabalho, compreendendo esses profissionais como pessoas, como cidadãos, associando sua formação com a produção e o domínio de tecnologias (ciência e técnica), implicando-os no desenvolvimento da sociedade, através da pesquisa, da intervenção extensionista e do intercâmbio com outras instituições e a comunidade.

Neste sentido, são diversificados e institucionalizados os novos serviços e as novas atividades da instituição. A escola forma, prepara e adequa um conjunto de pessoas para o desenvolvimento das comunidades e de suas atividades econômico-sociais e culturais. O centro produz conhecimentos e serviços que atendam às necessidades produtivas e sociais, sem esquecer a reflexão e a responsabilidade social, ambiental e cultural.

2.5 ANÁLISE DO AMBIENTE

O setor vitivinícola brasileiro tem uma importância relativa no contexto da economia nacional. Entretanto, para o Rio Grande do Sul, a vitivinicultura, localizada principalmente na serra gaúcha, tem expressiva importância sócio-econômica e cultural.

No Rio Grande do Sul, concentram-se dois terços da produção nacional de uva, em 12800 unidades produtoras, 90% da produção de vinhos e quase 100% do suco de uva, já que alguns estados como Santa Catarina e Mato Grosso, atualmente tem produzido sucos para o comércio. (IBRAVIN, 2003)

São 13.268 famílias de agricultores que tem na viticultura sua principal fonte de renda. Para a maioria, praticamente a única fonte de renda. Na serra gaúcha concentram-se 80% dos viticultores, distribuídos nos 10 municípios maiores produtores.

Os 617 estabelecimentos vinícolas demandam 3.300 empregos diretos, processam anualmente, 500 mil toneladas de uva: 400 mil toneladas destinadas à produção de vinho e 100 mil toneladas destinadas a sucos. São 350 milhões de litros de vinho e 60 milhões de litros de mosto para sucos. (IBRAVIN, 2003)

O setor vinícola brasileiro atingiu, a partir dos esforços realizados nas décadas passadas, um estágio de evolução satisfatório em relação às necessidades recentes do mercado nacional. Quantidade, qualidade e preços compatíveis com a dimensão do mercado e com as exigências e poder de compra da grande maioria dos consumidores.

As grandes mudanças em curso na economia mundial apresentam, como uma de suas vertentes principais, uma nova configuração do comércio internacional com redução do protecionismo e formação de grandes blocos econômicos.

A implementação, em curso do Mercado Comum do Sul (MERCOSUL), e da nova política industrial e de comércio exterior, estão, desde já, impondo novas condições de competição do mercado brasileiro, determinando novos padrões de produtividade e qualidade e, conseqüentemente, um desafio de ajustamento aos produtores e industriais.

O vinho foi colocado na lista dos produtos sensíveis nas negociações de implementação do MERCOSUL, dada as vantagens comparativas a favor de outros países.

Apesar do setor já colocar no mercado vinhos de ótima qualidade possui no seu conjunto vulnerabilidades; grande número de vinhedos baixo potencial enológico; uma carga tributária considerada elevada, comparada aos demais países; deficiências no

serviço de controle e fiscalização, especialmente nos vinhos comuns; baixo consumo nacional “per capita”; aumento espetacular das importações de vinhos nos anos recentes; concorrência desleal dos derivados de uva, que preceituam uma fraude localizada, com mesma taxaço, indução do consumidor ao erro na identificação do produto.

O Governo Federal, ciente das repercussões que o processo de integração do MERCOSUL provocara sobre a economia primária gaúcha, criou a câmara setorial do vinho, para apoiar a cadeia produtiva, examinar os estrangulamentos e potencialidades, discutir alternativas e encaminhar soluções, tanto de ordem conjuntural como estrutural.

Desde a sua criação, a Câmara Setorial vem pleiteando ações voltadas ao controle da produção da uva e do vinho à promoção institucional do vinho e à implantação de projetos que aumentem a competitividade da uva e do vinho no Estado. A Câmara aponta para a necessidade da existência de uma política vitivinícola nacional capaz de implementar um conjunto de ações simultâneas e harmônicas para as necessidades do desenvolvimento de toda a cadeia produtiva.

O setor identificou a necessidade da criação de uma instituição autônoma que pudesse articular e executar eficientemente as ações preconizadas pela política vitivinícola, resgatando uma proposta encaminhada pelo setor ainda em 1993, em cumprimento ao Decreto nº34.634 de 22.01.93, que tinha por finalidade elaborar um programa de desenvolvimento para o setor vitivinícola.

O Poder Executivo convencido da urgência na adoção de uma política vitivinícola, elaborou e encaminhou o projeto de lei, que além de fixar os objetivos da política e regulamentar a produção de uva, de vinho e de seus derivados, criou o Fundo de Desenvolvimento da Vitivinicultura (FUNDOVITIS) e a respectiva fonte de recursos, consubstanciada numa taxa a ser cobrada sobre o volume de uva industrializada. Os recursos se destinarão a custear e financiar as ações, projetos e programas voltados para o desenvolvimento da vitivinicultura estadual.

Finalmente, criou a possibilidade de atribuir, a entidade sem fins lucrativos e representativa do setor vitivinícola, as atividades de execução da política vitivinícola financiadas pelo FUNDOVITIS, exceto as de fiscalização.

O conjunto de ações preconizadas colocaram o setor, a médio prazo, em outro patamar de competitividade, aumentando a renda e o emprego regional, garantindo o progresso sócio-econômico dos que dele dependem e preservando um importante segmento produtivo do Rio Grande do Sul.

A análise do ambiente é um processo de identificação de oportunidades, ameaças, forças e fraquezas que afetam a instituição no cumprimento de sua Missão (PAGNONCELLI, 1992).

Oportunidades são situações externas, atuais ou futuras, que se adequadamente aproveitadas e reconhecidas podem influenciar positivamente.

Hoje, por exemplo, o desemprego é um dos grandes males do século XXI. Há razões de sobra para o temor que esse se constitua o grande flagelo de nossos dias e por isso a análise do fenômeno tem que ser feita com acuidade. Diz-se que o desemprego é o pior dos males sociais porque retira a possibilidade de sobrevivência do indivíduo e de seus familiares. Para minimizar este efeito é necessário criar o antídoto, o qual entendo ser a empregabilidade. Mas esta numa visão clara e objetiva é o conjunto de conhecimentos, habilidades, comportamentos e relações que diferenciam um profissional e o tornam necessário não apenas para uma mas para qualquer organização. Em síntese, capacidade para tornar-se empregável, manter-se competitivo em várias tarefas e funções, preparar-se para várias carreiras e diferentes trabalhos; ter espírito criativo e empreendedor, não apenas no sentido de “montar um negócio próprio”, mas em empreender-se a si próprio, na economia e na sociedade em transformação.

Ameaças são situações externas, atuais ou futuras que, se não eliminadas, minimizadas, evitadas ou impedidas, podem afetar a instituição negativamente.

No ambiente interno é necessário convergir forças que são características da instituição, tangíveis ou não, que podem ser potencializadas para otimizar o desempenho da escola na sua real efetividade.

Numa Administração Gerencial tem que se conhecer as fraquezas internas da instituição, envidando esforços para minimizá-las, diminuindo com isto sua influência negativa sobre seu desempenho.

No pensamento de ZUN TSU, em seu livro “A Arte da Guerra” estes conceitos podem ser sintetizados assim:

Se conhecermos o inimigo (ambiente externo) e a nós mesmos (ambiente interno), não precisamos temer o resultado de uma centena de combates. Se nos conhecermos, mas não ao inimigo, para cada vitória sofreremos uma derrota. Se não nos conhecermos, nem ao inimigo, sucumbiremos em todas as batalhas.

2.5.1 Ambiente Externo

a) Oportunidades

Constata-se que as principais oportunidades existentes no ambiente externo são:

- Competitividade promovida pelo MERCOSUL;
- Demanda crescente por novos conhecimentos e tecnologias;
- Disponibilidade de programas financiadores para projetos agropecuários, vitivinícolas e agroindustriais;
- Potencialidade de crescimento econômico na região de geo-abrangência do CEFET-BG;
- Interiorização do desenvolvimento;
- Mudanças de paradigmas na educação tecnológica;
- Demanda por qualificação permanente;
- Demanda por cursos técnicos em diversas áreas;
- Disponibilidade para parcerias e intercâmbios com outras instituições, entidades e empresas nacionais e internacionais;
- Necessidade de verticalização do ensino profissional;
- Evolução científica e tecnológica do setor produtivo;
- Diversificação dos setores produtivos na região;
- A massificação do ensino fundamental.

b) Ameaças

É necessário ressaltar que no ambiente externo existem também ameaças que, relativamente se contrapõe às oportunidades, as quais relacionamos:

- Concorrências de organizações privadas;
- Excessiva valorização de cursos superiores (graduação, pós-graduação);
- Excessiva burocratização do setor público;
- Morosidade de novas diretrizes para a educação tecnológica;
- Desinformação da sociedade quanto a importância do ensino profissionalizante;
- Êxodo rural;
- Velocidade de mudanças na sociedade;
- Escassez de recursos humanos qualificados para o exercício da docência;
- Falta de comprometimento com a Educação;

- Insuficiência de recursos para investimentos em tecnologia educacional;
- Excessiva burocracia para implantação de novos cursos;
- Má qualidade do ensino fundamental;
- Desemprego de origem estrutural e conjuntural;
- Falta de investimento em programas geradores de emprego;
- Região em processo de urbanização.

2.5.2 Ambiente Interno

a) Oportunidades

Igualmente no ambiente interno, denota-se oportunidades que originariamente integram o contexto institucional:

- Localização geográfica do CEFET-BG;
- Boa imagem no cenário regional, nacional e internacional;
- Capacidade de interação com a comunidade, inclusive com o setor privado;
- Área física disponível para ampliação;
- Área física construída de boa qualidade;
- Bom número de pessoas de apoio (Técnicos Administrativos);
- Informatização das coordenadorias, departamentos e serviços de apoio;
- Existência de uma cultura para a autonomia;
- Cultura da valorização do trabalho;
- Capacidade de operacionalização de recursos humanos;
- Consciência na Educação Ambiental.

b) Ameaças

As ameaças experimentadas são características que sinalizam a realidade de qualquer instituição pública do país, as quais elencamos abaixo:

- Legislação complexa;
- Defasagem salarial dos servidores;
- Manutenção e renovação do quadro docente.

2.6 CURSOS OFERECIDOS E PROFISSIONAIS FORMADOS PELO CEFET-BG

A Escola de Viticultura e Enologia, foi criada em 1959 com a finalidade precípua de formar técnicos em viticultura e enologia, e formou a primeira turma em 1962, composta por 13 profissionais. A partir de 1975 criou o curso de Técnico em Agricultura para atender outras demandas diagnósticas no contexto sócio-econômico diferente do setor da uva e do vinho, formando os primeiros estudantes em 1977. Até 1984 a escola detinha dois cursos profissionalizantes: Técnico em Enologia e Técnico em Agricultura. No entanto, já em 1985, por força da legislação vigente, introduz o Curso técnico em Agropecuária, conseqüentemente em 1987 e 1988, forma profissionais em três habilitações diferentes: Enologia, Agropecuária e Agricultura, sendo este último extinto em 1986, quando forma sua última turma com 66 formandos em Agricultura (Técnico Agrícola).

Em 1995 criou-se o Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia, cuja primeira turma concluiu o curso em 1997 e ingressaram no mercado de trabalho no ano seguinte.

Em 1997, com o advento da nova Lei de Diretrizes e Bases – LDB (Lei 9.394/96) e a Reforma da Educação Profissional (Dec. 2208/97), inicia-se a diversificação de cursos como por exemplo: a criação do Curso Técnico em Processamento de Dados, para atender o setor de serviços em ascensão na região e a partir de 2001 é criado o Curso Técnico em Agroindústria. A seguir apresenta-se o quadro que sintetiza os profissionais formados pela instituição ao longo de sua história, destacando-se os cursos e o total de alunos formados em cada um deles, a cada período.

Tabela 6 – Alunos Formados pelo CEFET-BG, entre os anos de 1962 à 2004

CURSOS	CURSO TECNOLÓGICO	CURSOS TÉCNICOS																TOTAL
		CONCOMITANTE								SEQUENCIAL								
ANOS	VIT E ENO	VITI	AGRIC	AGRO	AGRI	ZOO	ENO	INFO	SUBT	AGRO	AGRI	ZOO	ENO	AGROIN	VIT 1	INFO	SUBT	
1962		13							13								0	13
1963		20							20								0	20
1964		8							8								0	8
1965		25							25								0	25
1966			15						15								0	15
1967			13						13								0	13
1968			12						12								0	12
1969			11						11								0	11
1970			16						16								0	16
1971			30						30								0	30
1972			22						22								0	22
1973			18						18								0	18
1974			13						13								0	13
1975			23						23								0	23
1976			19						19								0	19
1977					34		29		63								0	63
1978					18		15		33								0	33
1979					29		18		47								0	47
1980					22		26		48								0	48
1981					47		16		63								0	63
1982					47		25		78								0	78
1983					63		19		82								0	82
1984					74		20		94								0	94
1985					46		49		65								0	65
1986					66		24		90								0	90

1987				50	5		28		83							0	83		
1988				57	2		18		77							0	77		
1989				77			34		111							0	111		
1990				49			36		85							0	85		
1991				35			17		52							0	52		
1992				42			30		72							0	72		
1993				56			35		91							0	91		
1994				50			36		86							0	86		
1995				30			18		48							0	48		
1996				42			23		65							0	65		
1997	19			33			23		56							0	75		
1998	17			51			28		79							0	96		
1999	16			52			21	21	94						6	0	110		
2000	15			53			20	20	93						22	6	114		
2001	11			50			29	23	102	19			15		22	56	169		
2002	11			42			22		64				32	11		22	65	140	
2003	16			1	13	18	18		50		25	13		8	¹⁹	22	87	153	
2004	16				18	19	18		55		15					23	60	131	
TOTAL	121		66	192	770	484	37	665	64	^{2.278}	19	40	13	69	19	¹⁹	95	274	2.673

Fonte: CIEC/CEFET-BG - 2004

Também para completar e elucidar a abordagem neste segmento da dissertação apresenta-se a seguir os cursos desenvolvidos a partir da reforma de ensino (2001-ano de implantação)

Cursos:

- Curso Médio
- Curso Técnico em Enologia
- Curso Técnico em Agropecuária
- Curso Técnico em Processamento de Dados
- Curso Técnico em Informática (Pós-Médio)
- Curso Técnico em Agropecuária (Pós-Médio) com habilitação em: Agricultura, Zootecnia e Agroindústria.
- Curso Técnico em Enologia (Pós-Médio)
- Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia
- Curso Técnico Máster em Gastronomia (Pós-Médio)
- Curso Técnico em Agropecuária com Habilitação em: Viticultura (Convênio com a prefeitura de Pinheiro Machado (Zona Sul do RS)).

A seguir apresenta-se a caracterização dos cursos nas áreas de viticultura e enologia, conforme legislação vigente, oferecidos pelo CEFET-BG:

- Curso Técnico em Enologia

Nome: Técnico em Enologia

Carga Horária: 2298

Nível de Ensino: 2º Grau

Tipo de Curso: Técnico

Nome Tabelado do Curso: Enologia

Forma de Ingresso: por Processo de Seleção

Obrigatoriedade de Estágio: Sim

Número de Horas: 360

Forma de realização do Estágio: Posterior ao último período do Curso

Número de Períodos: 3

Periodicidade: Anual

Tipo(s) de Certificado(s): Técnico de Nível Médio

Regime(s) de Funcionamento: Tarde

- Curso Pós-Médio em Enologia

Nome: Técnico em Enologia (Pós-Médio)

Carga Horária: 1710

Nível de Ensino: 2º Grau

Tipo de Curso: Pós-secundário

Nome Tabelado do Curso: Enologia

Forma de Ingresso: por Processo de Seleção

Obrigatoriedade de Estágio: Sim

Número de Horas: 360

Forma de Realização do Estágio: Posterior ao último período do Curso

Número de Períodos: 3

Periodicidade: Semestral

Tipo(s) de Certificado(s): Técnico de Nível Médio

Regime(s) de Funcionamento: Manhã e Tarde

- Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia

Nome: Curso Superior Tecnólogo em Viticultura e Enologia

Carga Horária: 2850

Nível de Ensino: 3º Grau

Tipo de Curso: Tecnólogo

Nome Tabelado do Curso: Tecnologia em Viticultura e Enologia

Forma de Ingresso: por Processo de Seleção

Obrigatoriedade de Estágio: Sim

Número de Horas: 600

Forma de Realização do Estágio: Posterior ao último período do Curso

Número de Períodos: 6

Periodicidade: Semestral

Tipo(s) de Certificado(s): Tecnólogo

Regime(s) de Funcionamento: Vespertino – Noturno

O CEFET tem convênio com a Universidade da Região de Joinville, oferecendo as seguintes pós-graduações, a nível de especialização (“lato sensu”)

- Gestão em Vitivinicultura;
- Desenvolvimento Urbano e Gestão Ambiental;

- Supervisão Pedagógica e Administração Escolar;
- Educação Infantil;
- Outros

Também os cursos básicos para clientes com escolaridades diferenciadas:

Tabela 7 – Cursos Básicos para clientes com escolaridades diferenciadas

Nome do Curso	Beneficiários
- Curso para Fiscal da Uva e do Vinho do Fonte: Planejamento Pedagógico. CEFET-BG, 2000.	- Fiscais do setor vitivinícola do Ministério do turismo
- Curso de Degustação de Vinhos	- Profissionais do ramo de hotelaria.
- Curso de Inseminação Artificial	- Criadores de gado leiteiro da Bacia Leiteira de Carlos Barbosa
- Curso de Manejo Adequado na Suíno- Cultura.	- Suinocultores da região
- Curso de manejo adequado de frango de corte	- Para Avicultores da Região
- Curso de manejo adequado de Aves de Postura	- Para Avicultores da Região
- Curso de Operacionalização de Máquinas e Implementos Agrícolas.	- Para Agricultores da Região
- Curso de Apicultura	- Para apicultores da região
- Curso de Tratamentos Fitossanitários	- Para viticultores da região
- Curso de Poda e Enxertia	- Para viticultores da região
- Curso de Poda e Enxertia	- Para fruticultores da região
- Cursos de Topografia	- Topógrafos de prefeituras da região
- Cursos de Demarcação e Construção de Terraços	- Técnicos em Agropecuária
- Curso de Comercialização de Vinhos	- Para Técnicos em Enologia
- Curso de Laticínios e Derivados do Leite	- Criadores de gado leiteiro
- Curso de Embutidos e Defumados	- Produtores de suínos
- Curso para curtimento do couro	- Cunicultores da Região
- Cursos de Queijos	- Criadores de gado leiteiro da região
- Curso para capacitação de Recursos Humanos de Escolas da Rede Estadual e Municipal.	- Professores de 1º grau da rede municipal e estadual de ensino
- Curso de gerenciamento da Qualidade Total	- Para empresários da região
- Curso de Cooperativismo	- Técnicos em agropecuária, técnicos em enologia e outra clientela com formação de 2º grau
- Curso de Extensão Rural	- Técnico em Agropecuária e Técnico em Enologia
- Curso de Topografia	- Técnicos em Agropecuária
- Curso de economia, Sociologia e Administração Rural	- Para egressos de cursos de Técnico do setor primário
- Curso de Educação Ambiental	- Para egressos do 2º grau

2.7 RELAÇÕES E INTERCÂMBIOS INTERNACIONAIS

O CEFET-BG ao longo de sua história primou pela busca de intercâmbios com instituições de outros países, em especial, com a França, Itália, Alemanha, Portugal, Argentina e Uruguai, para possibilitar estágios de seus estudantes no exterior, bem como cursos de qualificação e aperfeiçoamento para seus professores.

Intercâmbios e convênios se intensificaram e se concretizaram principalmente nestes últimos cinco anos, quando vários alunos, egressos e docentes tiveram a oportunidade de estagiar em instituições estrangeiras, assim como, em contrapartida, o CEFET recebeu vários estagiários da França e Italianos, especialmente.

Para uma instituição como o CEFET-BG, é fundamental a cooperação internacional para que seus integrantes vivenciem outras realidades e observem outras alternativas e maneiras de promoção do desenvolvimento.

“Se bem é verdade que em muitos aspectos necessitamos da experiência dos países desenvolvidos, não é menos certo que nossos países tem acumulado um acervo muito grande de experiências e vivências, que não é possível guardar em forma egoísta nas nossas instituições”. Estas palavras foram pronunciadas pelo Sr. ARIVALDO SILVEIRA FONTES, em reunião sobre cooperação técnica internacional, em 17 de setembro de 1984, em seu pronunciamento de abertura da referida reunião (SENAI-CINTEFOR/OIT-1984) realizada em Brasília-DF.

No momento em que estudantes, docentes visitam ou estagiam em instituições de outros países, eles retornam, sem dúvida, enriquecidos com novas observações, novas experiências e novos horizontes que se refletem positivamente na sua formação profissional e nos programas e ações da própria instituição.

Todos sabem que o pior subdesenvolvimento é aquele provocado pela falta de conhecimento, especialmente na área tecnológica, o que conseqüentemente torna setores produtivos exportadores de matéria-prima, e excelentes importadores de bens manufaturados.

Nestes últimos anos, com a competitividade exacerbada em todo o mundo nos produtos vinícolas, se destaca a real importância do papel da qualidade da formação profissional nesta região. Os estudantes e futuros profissionais das áreas da enologia e viticultura tem que preparar-se para ter competência em seu trabalho produtivo e também ser capaz de contribuir para o desenvolvimento tecnológico do seu “nicho laborial”.

As instituições de formação profissional diante da diversidade de situações em que continuamente se encontram, necessitam se complementar uma com as outras.

Las instituciones de formación profesional pueden asociar-se, para avanzar juntas, en la búsqueda de soluciones que dem satisfacción a sus necesidades comunes” (ALEXIM, 1984, p.27)

KALIL (1984), nos ensina que

O SENAI firma convênios de cooperação técnica com países e instituições estrangeiras desde o início de sua criação. Em 1984 tinha 55 convênios firmados com instituições de todos os países da América Latina e na África com todos os países de Língua Portuguesa, além da Nigéria e a Ilha da Madeira.

No preâmbulo da constituição da OIT (1999) contém a primeira menção a formação profissional, quando afirma que “a organização do ensino profissional e técnico é uma das contribuições para estabelecer a paz permanente baseada na justiça social. Este mandato segue vigente até a atualidade” (SENAI, 1984, p.103)

Apresentamos, em seqüência, convênios com instituições estrangeiras mantidos pelo CEFET-BG.

Na França:

- Lycée Viticole de Beaune – Borgogne
- Lycée Agricole de Blanquefort – Aquitaine (Bordeaux)
- Ecole Nationale de Formation Agronomique (ENFA) – Toulouse
- Association Universitaire Internationale du Vin et des Produits de La

Vigne (AUIV) – PARIS.

O CEFET-BG mantém acordo de cooperação técnica e interâncio de estudantes com as instituições citadas anteriormente. A AUIV é uma associação que congrega as instituições que ensinam ou profissionalizam pessoas na área da vitivinicultura no mundo. O CEFET-BG desde 1999 é membro ativo desta organização, cujas instituições apresentamos a seguir:

MEMBRES ACTIFS AUIV
Mars 1999

Legenda:

U – Université

I – Institut National d’Enseignement Supérieur

G – Grande École

E – Etablissement Privé d’Enseignement Supérieur

1. (E) Université du Vin de Suze la Rousse (France)
2. (U) Université des Sciences Sociales de Grenoble II (France)
3. (U) Université de Paris X (France)
4. (G) École Nationale Supérieure Agronomique de Montpellier (France)
5. (U) Université Catholique Portugaise (E.S.B Porto) (Portugal)
6. (U) Universidad Politecnica de Valencia (Espagne)
7. (U) Universidad Publica de Navarra (Espagne)
8. (I) T.E.I. D’Athenes (Grece)
9. (E) Université des Eaux-de-vie et Boissons Spiritueuses
Segonzac/universite de Poitiers (France)
10. (U) University of California/Davis (USA)
11. (U) Universidad de Cadiz (Espagne)
12. (U) Universidad Juan A. Maza, Mendoza (Argentine)
13. (U) Universidad de Barcelona, Barcelona (Espagne)
14. (U) Universita Degli Studi di Bologna (Italie)
15. (I) Institut Supérieur d’Agronomie, Simperopol (Crimée)
16. (U) Université de Budapest, Institut de Kecskemét (Hongrie)
17. (U) Institut Supérieur d’Industrie Alimentaire Plovdiv (Bulgarie)
18. (E) Institut Universitaire Kurt Bosch, Soin (Suisse)
19. (E) Shangai Insittute of Foreign Trade (Chine)
20. (U) Universidad catolica de San Juan (Argentine)
21. (U) University of South Australia, Adelaide (Australie)
22. (U) Université d’Agriculture de Georgei, Tbilissi (Géorgie)
23. (E) École Hôtelière de Lausanne (Suisse)
24. (I) Escola Agrotecnica Federal Presidente Juscelino Kubitschek (Bresil) –
Atual CEFET-BG “Presidente Juscelino Kubitschek”

Fonte: AUIV - 1999

Na Itália

- Cantina Montelliana e dei Colli Asolani S.c.r.t. – Montebelluna

No Uruguai

- Establecimientos Vitivinícolas Dante Irurtia S/A – Cerro Carmelo

Na Argentina

- Seagran de Argentina S/A – Mendoza
- Faculdade Frutihortícola e enológica dom Bosco – Mendoza

Na Alemanha

- Associação de Fomento a Estágios de Brasileiros no Exterior – AFEBRAE

A sede desta entidade situa-se em Nova Petrópolis – RS. O convênio visa oportunizar aos ex-alunos do CEFET-BG realização de cursos de especialização em propriedades rurais da Alemanha

Na Guatemala

- Centro Universitário da Guatemala

O CEFET-BG mantém convênios com inúmeras instituições públicas e privadas no Brasil facilitando ao estudante a realização de estágios de conclusão de curso e mesmo ingresso no mundo do trabalho. Observa-se que esta integração, devidamente organizada pela escola, oportuniza ao egresso o conhecimento dos postos de trabalho disponíveis nos mais diferentes segmentos produtivos.

Dentro desta realidade, denota-se que a instituição formadora insere-se como segmento fundamental, num contexto em permanente evolução. Constata-se que a verticalização do ensino, partindo-se dos cursos técnicos nas áreas de viticultura e enologia, tornou-se decisão imprescindível para atender a demanda setorial, o que se contempla com a criação do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia, o que evidencia-se no próximo segmento.

O homem age como um todo em que mãos e mente se unem para um trabalho só: a promoção do homem como um todo e a promoção de todos os homens (PAULO VI).

3 CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA

3.1 FUNDAMENTOS TEÓRICOS

É no ensino tecnológico que o homo-faber (trabalhos manuais) e o homo-sapiens (intelecto) se encontram, se completam e se entendem.

A união entre o homem inteligente e o homem operário, entre o trabalho da mente e o das mãos, entre a razão e as forças físicas, faz-se hoje objeto de uma reflexão antropológica necessária.

O domínio da tecnologia avançada poderá proporcionar atualmente, a independência verdadeira das nações. Sem tecnologia própria os países pobres continuarão dependentes. A tecnologia é hoje a ponte para a independência econômica de todos os países em desenvolvimento.

Produzindo tecnologia própria e formando gradativamente em seu país seus próprios profissionais as nações subdesenvolvidas irão adquirir sua independência econômica sem a qual não se atinge o desenvolvimento integral, pois hoje tecnologia e educação tornaram-se inseparáveis. Há uma educação para a tecnologia e com a tecnologia.

Uma verdadeira mudança se faz necessária na própria concepção de escola, se quisermos que ela integre-se no processo evolutivo da pós-modernidade, situando-se a solução para tal impasse na transformação das escolas em “Centros de Referência” com a finalidade de dinamizar, otimizar e ampliar a utilização da escola, cuja dinamização deverá resultar em uma oferta de cursos, serviços e assessorias à comunidade e ao setor produtivo.

O centro de referência mencionado procurará atender todos os setores econômicos, primário, secundário e terciário, mantendo contudo maior ênfase e foco nas necessidades peculiares da região onde está inserida.

Além da educação tecnológica profissional a nível de 3º grau, de curta e longa duração, serão desenvolvidos programas de qualificação e requalificação em bases contínuas e modulares, proporcionando extensão cultural, tecnológica, assessorias para produtores rurais, empresas e outros serviços de orientação, intermediação e encaminhamento ao mercado de trabalho.

Os Cursos de Tecnologia, por sua característica de curta duração e especificidade, tornam possível a colocação no mundo do trabalho, de um profissional apto a enfrentar a realidade dos setores produtivos do País com menor dispêndio de recursos públicos, e principalmente, com um conhecimento tecnológico mais específico, tornando-se um elemento indispensável na estrutura produtiva do país.

Em todas as áreas, principalmente na indústria, observa-se um descomunal desperdício de recursos ao subutilizarmos profissionais de formação tradicional em tarefas que podem ser perfeitamente desenvolvidas por profissionais com formação de curta duração.

O profissional é concomitantemente técnico, gerente e condutor dos processos produtivos, e a implantação dos cursos de formação de tecnólogos, implica num novo status profissional. O técnico de nível superior, formado nesses cursos, tem seu lugar no contexto das profissões e, conseqüentemente, deve desfrutar da devida posição na sociedade e no campo de trabalho, pois é importante que os tais diplomados sejam aceitos no mercado de trabalho e que se contemple, através de políticas específicas, esta demanda.

Falar em curso de curta duração não é empregar expressão inadequada e só tem sentido como forma de acentuar a diferença relativamente aos cursos universitários tradicionais de duração mais longa, na verdade, os cursos de formação de tecnólogos tem duração necessária para proporcionar a boa formação profissional, quando oportunizam uma formação prática e técnica enquanto, de modo geral, o ensino superior tradicional está voltado mais para a formação científica abrangente.

A implantação e ampliação gradativa dos cursos de tecnologia é um instrumento precioso para adequar o ensino superior brasileiro ao contexto da realidade sócio-econômica do País.

De fato, não se trata apenas de implantar cursos novos, mas de criar uma nova sistemática de ação, fundamentada nas necessidades da comunidade.

Já em 1965, SOUZA RICARDO em parecer nº 25/26 do Conselho Federal de Educação (CFE) dizia: “Acho que se deve quebrar esse “engenheirismo” e enveredar corajosamente e eficientemente para o ensino do “fazer”. Chega de gente para supervisionar, olhar de longe, ensinar como se faz. Precisamos de gente que faça, que construa, que realize”. Portanto, é este o caminho ainda virgem e disponível para os cursos superiores.

Dado o caráter intensivo e terminal do curso, o conteúdo programático do currículo é selecionado de tal forma que, sem prejuízo da natureza científica do ensino a ser ministrado, o aluno é preparado diretamente para a execução. O aluno não pode ser simples ouvinte, mesmo nas áreas das ciências e nas criações tecnológicas.

Parece que o aluno do Curso de Tecnologia seja simplesmente convidado a frequentar aulas ministradas segundo os termos universitários comuns, reunindo, por essa maneira, os créditos necessários para o recebimento de um diploma.

O Tecnólogo é um profissional com características próprias. O Tecnólogo não é um profissional de nível superior menos bem formado ou formado mais rapidamente. O Tecnólogo tem figura própria e essa figura há de emergir como decorrência da formação própria que ele recebe.

3.2 HISTÓRICO E JUSTIFICATIVA

Neste segmento apresenta-se o Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia, desenvolvido pelo CEFET-BG, o único existente no Brasil.

O referido curso foi constituído em 1994, com amparo no Decreto 98.979, de 21 de fevereiro de 1990, que autorizou a Escola Agrotécnica Federal “Presidente Juscelino Kubitschek” (EAF“PJK”) a organizar e manter cursos de nível superior de ensino, na área agrotécnica. Em 26 de dezembro de 1994, através de Decreto, o Presidente da República, Itamar Franco autoriza o funcionamento do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia a ser ministrado pela EAF ”PJK”. Apresenta-se a seguir a íntegra dos decretos mencionados.

DECRETO Nº 98.979, DE 21 DE FEVEREIRO DE 1990.

Autoriza a Escola Agrotécnica Federal “Presidente Juscelino Kubitschek” de Bento Gonçalves-RS, a organizar e manter cursos de nível superior de ensino, na área agrotécnica.

O Presidente da República, no uso das atribuições que lhe confere o art. 84, inciso IV e VI, da Constituição, e tendo em vista o que consta do Processo nº 23000.022820/89-17, do Ministério da Educação,

DECRETA:

Art. 1º - Fica a Escola Agrotécnica Federal “Presidente Juscelino Kubitschek” de Bento Gonçalves – Rio Grande do Sul, criada pela Lei nº 3.646, de 22 de outubro de 1959, autorizada a organizar e manter cursos de nível superior, na área agrotécnica, observado o disposto no Decreto-lei nº 547, de 18 de abril de 1969.

Parágrafo Único – A autorização para funcionamento de cada curso obedecerá ao disposto na legislação e demais normas vigentes.

Art. 2º - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 3º - Revogam-se as disposições em contrário.

Brasília, 21 de fevereiro de 1990; 169º da Independência e 102º da República.

JOSÉ SARNEY
Carlos Sant’Anna

DECRETO DE 26 DE DEZEMBRO DE 1994

Autoriza o funcionamento do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia da Escola Agrotécnica Federal “Presidente Juscelino Kubitschek”, com sede na cidade de Bento Gonçalves, Estado do Rio Grande do Sul.

O Presidente da República, no uso da atribuição que lhe confere o art. 84, inciso IV, da Constituição, de acordo com o disposto nos arts. 47, da Lei nº 5.540, de 28 de novembro de 1968, e 15 do Decreto nº 1.303, de 8 de novembro de 1994, na redação dada pelo Decreto nº 1.334, de 8 de dezembro de 1994, nos termos do art. 4º da Medida Provisória nº 765, de 16 de dezembro de 1994, e conforme consta do Processo nº 23000.005754/90-81, do Ministério da Educação e do Desporto.

DECRETA:

Art. 1º. Fica autorizado o funcionamento do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia a ser ministrado pela Escola Agrotécnica Federal “Presidente Juscelino Kubitschek”, autarquia federal, com sede na cidade de Bento Gonçalves, Estado do Rio Grande do Sul.

Art. 2º. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Brasília, 26 de dezembro de 1994; 173º da Independência e 106º da República.

ITAMAR FRANCO
Murílio de Avelar Hingel

Após criteriosa avaliação das condições da instituição para promover o funcionamento do curso por uma comissão de especialistas designada para tal fim, o MEC aprova o parecer conclusivo e emite em despacho de 21 de dezembro de 1994, o seguinte:

Nos termos do art. 4º da Medida Provisória nº 765, de 16 de dezembro de 1994, o Ministro de Estado da Educação e do Desporto APROVA o Parecer da Comissão de Especialistas de Ensino em Ciências Agrárias, da Secretaria de Educação Superior deste Ministério, favorável à autorização para funcionamento do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia, a ser ministrado pela Escola Agrotécnica Federal “Presidente Juscelino Kubitschek”, autarquia federal, com sede na cidade de Bento Gonçalves, Estado do Rio Grande do Sul, com vinte e cinco vagas totais anuais, conforme consta do processo nº 230000.005754/90-81.

MURÍLIO DE AVELLAR HINGEL

As duas primeiras turmas do curso fizeram vestibular em janeiro de 1995, com 25 vagas cada uma. A 1ª turma ingressou em março e a 2ª turma em agosto.

Com o curso em pleno andamento, inclusive com uma turma de tecnologia já inseridos no mercado de trabalho é editada a portaria nº 1421 de 23 de dezembro de 1998, reconhecendo pelo prazo de três anos o curso retromencionado. Reproduz-se na íntegra a referida Portaria (DOU, 24/12/98, seção I, 9)

PORTARIA Nº 1,421, DE 23 DE DEZEMBRO DE 1998

O Ministro de Estado da Educação e do Desporto, usando da competência que lhe foi delegada pelo Decreto nº 1.845, de 28 de março de 1996, e tendo em vista o Parecer nº 753/98 da Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação, conforme consta do Processo nº 23000.012049/97-16, o Ministério da Educação e do Desporto, resolve:

Art. 1º. Reconhecer, pelo prazo de três anos, o curso de Tecnologia em Viticultura e Enologia, ministrado pela Escola Agrotécnica Federal “Presidente Juscelino Kubitschek”, com sede na cidade de Bento Gonçalves, Estado do Rio Grande do Sul.

Art. 2º. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

PAULO RENATO SOUZA

Acrescenta-se que em 2002, o curso submeteu-se a nova avaliação para reconhecimento, pois a portaria nº 1421 com validade de três anos, encontrava-se vencida. Com a publicação da Portaria nº 2743 de 25 de setembro de 2002 (DOU 27/09/02), o curso é reconhecido por mais três anos, conforme observa-se a seguir.

PORTARIA Nº 2.743, DE 25 DE SETEMBRO DE 2002

O MINISTRO DE ESTADO DA EDUCAÇÃO, usando da competência que lhe foi delegada pelos Decretos nº 1.845, de 28 de março de 1996, e nº 3.860, de 9 de julho de 2001, e tendo em vista o Despacho nº 044/2002, da Secretaria de Educação Médica e Tecnológica, conforme consta do Processo nº 23000.013968/2001-91, do Ministério da Educação, resolve:

Art. 1º - Reconhecer, pelo prazo de três anos, o Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia, com vinte e cinco vagas totais anuais, em regime seriado semestral, ministrado pelo Centro Federal de Educação Tecnológica de Bento Gonçalves, mantido pela União e estabelecido à Av. Osvaldo Aranha, nº 540, na cidade de Bento Gonçalves, no Estado do Rio Grande do Sul.

Art. 2º - O reconhecimento a que se refere esta portaria é válido exclusivamente para o curso ministrado no endereço mencionado no artigo anterior.

Art. 3º - A Instituição deverá divulgar o conceito resultante da avaliação do curso, no Edital de abertura do processo seletivo, bem como incluir o referido conceito no catálogo, de acordo com a Portaria MEC nº 971/97.

Art. 4º - Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação.

PAULO RENATO SOUZA

O curso de Tecnólogo em Viticultura e Enologia surgiu da necessidade de ampliação, atualização e aperfeiçoamento do conhecimento dos próprios Técnicos em Viticultura e Enologia, egressos da escola desde 1962, somado às exigências de um setor produtivo que se ampliava e buscava tecnologias modernas tanto no cultivo da uva como na elaboração de seus produtos. A preparação de pessoas mais qualificadas capazes de atuarem integradamente com outros profissionais existentes nos países do MERCOSUL e até com países de tradição vitivinícola da Europa com presença marcante no cenário mundial reforçaram a proposta de um projeto institucional capaz de formar novos profissionais. Portanto, após apurada pesquisa diagnóstica de demandas para profissionais de nível superior na área constata-se a necessidade do mundo ocupacional em absorver egressos da instituição. No início da apresentação da proposta, ocorrem pequenas discussões, especialmente com profissionais da área da Agronomia que atuavam no mercado, principalmente na viticultura. Resolvido os conflitos, criou-se o convencimento de que a proposta contemplava as necessidades e demandas do setor e que a longo e médio prazo, todos se beneficiariam. Entende-se que houve uma mudança de paradigma significativo com o evento, para a vitivinicultura do Rio Grande do Sul e do Brasil.

O Professor GIOVANNINI diz que

A partir do início do século XX, quando a indústria do vinho nacional começou a ter um desenvolvimento maior, não havia profissionais de formação técnica para atuar. Assim, em um primeiro momento, eles vieram da Itália, principalmente. Posteriormente, com a maior profissionalização da atividade, algumas empresas familiares, enviaram seus filhos para estudar, também na Itália, e em alguns casos, na Argentina. A partir da década de 50, alguns enólogos vieram a assumir cargos em vinícolas brasileiras. (2004, p.66).

Assim o curso consolidou-se, e um número significativo de profissionais formados pelo CEFET-BG encontram-se inseridos no mundo vitivinícola como proprietários de vinícolas, trabalhadores, pesquisadores, gerentes que acompanham o atual crescimento exponencial da tecnologia do setor, com níveis mais elevados de conhecimento e habilidades técnicas.

3.3 CONSTITUIÇÃO CURRICULAR DO CURSO

Constata-se que o curso de tecnólogo, sempre procura uma orientação menos acadêmica e mais profissional, oportunizando ao educando a maior vivência possível com o setor produtivo, através de visitas técnicas, palestras proferidas por profissionais especializados, estágios na própria vinícola da instituição e em outras empresas, cursos de extensão e intercâmbios internacionais.

O curso funciona no turno vespertino e a noite (15h30min-22h30min) em seis semestres letivos, com estágio profissional de 600 horas. A carga horária total é de 2850 horas-aula, integralizável em três anos, e organiza-se em matrícula por semestres. Cada ano letivo tem 200 dias letivos, no mínimo, dividido em dois semestres com pelo menos 100 dias letivos, excluídos os dias reservados aos exames, quando necessários.

Aspecto importante a se destacar é quanto ao horário de funcionamento do curso (15h30min – 22h30min) o que se justifica pelo grande número de discente já inseridos no mundo ocupacional ligado a vitivinicultura da região. Portanto exercendo suas atividades durante o dia. Há, inclusive, um número elevado de alunos que fazem o curso para aperfeiçoar-se na sua atividade profissional.

Com a intenção de demonstrar a constituição curricular do curso, vamos nesse segmento relacionar as disciplinas da sua base curricular, sua respectiva carga horária e ementa.

Ressalta-se que os modelos curriculares concebidos na educação tecnológica não devem centrar-se apenas em processos produtivos tradicionais, mas na atualidade, fundamentalmente em processos automatizados, o que se observa na tecnologia das vinícolas da região. Para contemplar esta concepção, os currículos da formação, passam por um fazer pedagógico interdisciplinar e contextualizado com a realidade do meio ocupacional onde os tecnólogos, após formados, atuarão.

O fazer tecnológico não pode ser concebido apenas como um procedimento manipulativo, ao contrário, sua sustentação é um saber de procedência científica. A ciência como conceito teórico expande o conhecimento na busca da produção de bens e serviços. É a efetiva aplicação da ciência no desenvolvimento prático das atividades de trabalho do ser humano. Qualquer constituição curricular deve estar contextualizada para tornar-se mais significativa e motivadora para os alunos, especialmente quando tratar-se de um processo educativo profissionalizante que garanta um salto qualitativo na aprendizagem de seus cursantes.

Tabela 8 - Grade Curricular 1995-1998

Disciplina	Código	CH	Crédito
1º SEMESTRE			
Matemática	DDB.101	60	04
Física	DDB.102	60	04
Estatística	DDB.103	60	04
Introd. Estudo da Viticultura	DVT.201	90	06
Intrd. Estudo da Enologia	DEN.301	90	06
Língua Portuguesa I	DDB.104	45	03
Língua Inglesa I	DDB.107	45	03
2º SEMESTRE			
Viticultura I	DVT.202	75	05
Enologia I	DEN.302	75	05
Língua Portuguesa II	DDB.105	75	05
Língua Inglesa II	DDB.108	75	05
Introd. Ao Estudo da Informática	DDB.110	75	05
Desenho Técnico	DDB.111	75	05
Educação Física	DDB.112	30	02
3º SEMESTRE			
Viticultura II	DVT.203	90	06
Enologia II	DEN.303	90	06
Língua Portuguesa III	DDB.106	60	04
Língua Inglesa III	DDB.109	60	04
Informática	DDB.114	90	06
Fundam. Da Metod. Da Pesquisa	DDB.115	60	04
Educação Física	DDB.113	30	02
4º SEMESTRE			
Viticultura III	DVT.204	120	08
Enologia III	DEN.304	120	08
Economia Vitivinícola I	DVT.206	75	05
Extensão Rural	DDB.116	60	04
Sociologia e Política Agrícola	DDB.117	75	05
5º SEMESTRE			
Viticultura IV	DVT.205	120	08
Enologia IV	DEN.305	120	08
Planejamento Vitivinícola	DVT.207	75	05
Economia Vitivinícola II	DVT.306	75	05
6º SEMESTRE			
Estágio Supervis. Obrigatório	-	600	40
TOTAL GERAL	-	2850	190

OBS:

Código do Curso: TVE – Tecnologia em Viticultura e Enologia

Código dos Departamentos:

TVE.1/DDB – Departamento de Disciplinas Básicas

TVE.2/DVT – Departamento de Viticultura

TVE.3/DEN – Departamento de Enologia

Tabela 9 - Grade Curricular 1998-2002

Disciplina	Código	CH	Crédito
1º SEMESTRE			
Microbiologia	DEN.301	60	04
Viticultura I	DVT.201	90	06
Língua Inglesa I	DDB.101	60	04
Língua Portuguesa I	DDB.102	60	04
Matemática Aplicada	DDB.103	60	04
Química	DEN.302	90	06
Sociologia I	DDB.104	30	02
2º SEMESTRE			
Enologia I	DEN.303	90	06
Viticultura II	DVT.202	90	06
Língua Portuguesa II	DDB.105	60	04
Língua Inglesa II	DDB.106	60	04
Sociologia II	DDB.107	30	02
Estatística Aplicada	DDB.108	60	04
Física	DDB.109	60	04
3º SEMESTRE			
Desenho Técnico	DDB.110	75	05
Enologia II	DEN.304	90	06
Viticultura III	DVT.203	90	06
Informática I	DDB.111	75	05
Funda. Metodologia da Pesquisa	DDB.112	60	04
Extensão Rural	DDB.113	60	04
4º SEMESTRE			
Enologia III	DEN.305	120	08
Viticultura IV	DVT.204	120	08
Economia Vitivinícola I	DVT.205	60	04
Informática II	DDB.114	90	06
Matemática Financeira	DDB.115	60	04
5º SEMESTRE			
Enologia IV	DEN.306	120	08
Viticultura V	DVT.206	120	08
Planejamento Vitivinícola	DVT.207	75	05
Economia Vitivinícola II	DVT.208	90	06
Marketing	DDB.116	45	03
6º SEMESTRE03			
Estágio Supervis. Obrigatório	-	600	40
TOTAL GERAL	-	2850	190

OBS:

Código do Curso: TVE – Tecnologia em Viticultura e Enologia

Código dos Departamentos:

TVE.1/DDB – Departamento de Disciplinas Básicas

TVE.2/DVT – Departamento de Viticultura

TVE.3/DEN – Departamento de Enologia

Comparando-se as duas grades curriculares anteriores, a primeira vigente de 1995 a 1998, observa-se na segunda a inclusão da disciplina marketing, o que demonstra a necessidade constante de modificações no desenho curricular para adaptar-se às transformações do setor produtivo. Observa-se que na construção do conhecimento, individual ou coletivo, a concepção curricular institucionalizada tem que contemplar a diversidade existente e que surge na dinâmica do mundo profissional, pois o conhecimento é um produto social, formado por contextos mutáveis, paradigmas, disciplinas, pesquisas e teorias que promovem efeitos na organização desse conhecimento.

Tabela 10- Grade Curricular 2003

Disciplina	Código	CH	Crédito
1º SEMESTRE			
Português Instrumental	DDB.101	90	06
Viticultura I	DVT.201	90	06
Educação Ambiental	DDB.102	30	02
Informática	DDB.103	60	04
Matemática Aplicada	DDB.104	60	04
Química	DEN.301	120	08
Sociologia	DDB.105	45	03
2º SEMESTRE			
Microbiologia	DEN.302	60	04
Enologia I	DEN.303	120	08
Viticultura II	DVT.202	90	06
Bioquímica	DEN.304	60	04
Topografia e Noções de Desenho Técnico	DDB.106	60	04
Economia Vitivinícola I	DVT.203	60	04
Prática Enológica I	DEN.306	90	06
3º SEMESTRE			
Matemática Financeira	DDB.107	60	04
Enologia II	DEN.307	120	08
Viticultura III	DVT.204	90	06
Física Aplicada	DDB.108	60	04
Economia Vitivinícola II	DVT.205	60	04
Prática Enológica II	DEN.309	60	04
4º SEMESTRE			
Enologia III	DEN.310	120	08
Viticultura V	DVT.206	120	08
Planejamento vitivinícola	DDB.109	60	04
Pesquisa e Experimentação em Vitivinicultura	DDB.110	60	04
Marketing	DDB.111	60	04
Prática Enológica IV	DEN.311	60	04
5º SEMESTRE			
Enologia IV	DEN.312	120	08

Viticultura V	DVT.207	120	08
Planejamento Vitivinícola	DVT.208	60	04
Planejamento e Experimentação em Viticultura	DVT.209	60	04
Prática Enológica IV	DEN.313	75	05
6º SEMESTRE			
Estágio Supervis. Obrigatório	-	600	40
TOTAL GERAL	-	2850	190

OBS:

Código do Curso: TVE – Tecnologia em Viticultura e Enologia

Código dos Departamentos:

TVE.1/DDDB – Departamento de Disciplinas Básicas

TVE.2/DVT – Departamento de Viticultura

TVE.3/DEN – Departamento de Enologia

Em 2003, o estudo da Língua Portuguesa passa a ser abordado como Português Instrumental promovendo aplicabilidade mais prática na formação. Também é incluída a disciplina de Educação Ambiental com o intuito de buscar uma formação concebida sobre o desenvolvimento sustentável do setor.

Segundo LEFF (1991) atribui-se a Educação Ambiental a tarefa de construir bases cognitivas e afetivas de uma sociedade ambientalmente saudável, novo paradigma da vida humana que emergiria do reconhecimento dos anos produzidos pela racionalidade moderna.

Conforme SORRENTINO (1993) desde a década de 70, a Educação Ambiental vem sendo proposta como uma maneira de alterar as atitudes e a conduta da sociedade com o objetivo de ultrapassar as situações produtoras de crise ambiental.

A seguir entendemos importante incluir o ementário correspondente a terceira grade curricular, fornecido pela supervisão pedagógica do referido curso. Segundo informações colhidas junto a esta supervisão, este ementário vigora desde 2003.

E M E N T Á R I O (a partir de 2003)

1º SEMESTRE:

PORTUGUÊS INSTRUMENTAL

Noções gerais de Metodologia Científica: tema, problema, hipótese, pesquisa experimental, descritiva, documental, variáveis. Oratória: conceito; o medo de falar em público; o que um orador pode e não pode fazer; exercícios de relaxamento; qualidades do orador; o público; questões práticas. Recursos audiovisuais: como produzir um bom visual; regras básicas para a produção de um bom visual; recursos visuais mais importantes suas vantagens e desvantagens). Referência bibliográfica. Tipologia textual: resenha, artigo científico, relatório, monografia.

VITICULTURA I

Agrometeorologia, clima e zoneamento agroclimático. Solos: gênese, morfologia e classificação. Sistemática da videira: classificação botânica,

origem, espécies. Histórico da viticultura: origem, dispersão. Geografia vitícola: países produtores, suas características e situação atual.

EDUCAÇÃO AMBIENTAL

Sistemas agrários; condições ambientais e funcionamento dos ecossistemas da vitivinicultura; importância e qualidade dos recursos naturais renováveis para vitivinicultura na microbacia hidrográfica; agroindústria - sistema transformador e gerador de resíduos; fundamentos de controle de poluição agroindustrial; características físico-químicas de efluentes agroindustriais; noções de análise físico, química e biológica de efluentes; tratamentos primário, secundário e terciário de efluentes agroindustriais; caracterização de resíduos agroindustriais sólidos e gasosos; manejo e tratamento de resíduos sólidos; manejo e tratamento de resíduos gasosos; legislação e normatização ambiental; sustentabilidade agroecológica e de processos para recuperação da ambiência.

INFORMÁTICA

Introdução à Informática. Conceitos fundamentais de sistema operacional. Editor de Textos. Planilha Eletrônica. Apresentação de slides.

MATEMÁTICA APLICADA

Conjuntos numéricos. Operações em R. Geometria plana e espacial. Funções Polinomiais. Função Exponencial e Logarítmica. Geometria Analítica. Matrizes, determinantes e sistemas lineares. Noções de Derivada e Integral.

QUÍMICA

Elementos de Química Geral. Princípios teóricos fundamentais das reações em solução. Introdução ao trabalho de laboratório. Funções orgânicas. Isomeria.

SOCIOLOGIA

Introdução à sociologia geral. Objetivos e métodos da sociologia. Sociologia rural. Análise da estrutura agrária e sua dinâmica. Política econômica para a agricultura. Crédito. Associativismo. Comercialização. Preços mínimos. Reforma agrária. Desenvolvimento sustentável

2º SEMESTRE:

MICROBIOLOGIA

Introdução ao estudo dos microorganismos. Caracterização dos microorganismos. Métodos analíticos microbiológicos.

ENOLOGIA I

Conceitos em enologia. Uvas. Fatores que influenciam a qualidade da uva. Formação dos frutos e maturação. Constituição do cacho e da baga de uva. Composição química do mosto. Determinação físico-química da densidade relativa, sólidos solúveis totais, acidez total e pH. Estabelecimento enológico. Recipientes de uso enológico. Limpeza e sanitização na indústria enológica. Noções de controle de qualidade. Obtenção de mostos. Emprego do dióxido de enxofre na enologia. Clarificação de mostos. Correções de mostos. Legislação vinícola nacional. Análise sensorial: teoria e prática.

VITICULTURA II

Cultivares: porta-enxertos, mesa, suco, passa e vinho. Anatomia e morfologia. Fisiologia.

BIOQUÍMICA

Estrutura e função dos principais grupos de compostos orgânicos. Enzimas e reações enzimáticas. Metabolismo microbiano: processos bioquímicos na produção de energia. Metabolismo microbiano: processos bioquímicos na utilização de energia. Bioquímica da Fotossíntese.

TOPOGRAFIA E NOÇÕES DE DESENHO TÉCNICO

Estudo de escalas. Caligrafia técnica. Formatos de papel para confecção de desenhos. Medidas angulares. Estudos topográficos: conceitos, importância, divisões, desenhos topográficos. Grandezas medidas num levantamento topográfico: lineares e angulares. Equipamentos auxiliares de topografia. Goniometria: goniômetros quanto aos órgãos de visada.

Teodolito: constituição, estacionamento, nivelamento, leitura de ângulos. Métodos de levantamentos planimétricos: trilateração, irradiação, caminhamento perimétrico. Cálculo de distâncias e de áreas. Levantamentos altimétricos com nível de precisão. Levantamentos planialtimétricos: nivelamento de superfície, demarcação de curvas de nível, representação gráfica do relevo. Noções de Desenho Técnico: definições, materiais necessários. Sistemas de projeções: ortogonais e axonométricos. Noções de cortes ou seções de objetos. Contagem: linhas decota e de extensão, regras de colocação e de distribuição de cotas. Noções de desenho arquitetônico.

ECONOMIA VITIVINÍCOLA I

Perspectiva histórica do pensamento econômico. Definições e evolução da economia. Os agentes econômicos. Os sistemas econômicos. Organização econômica: setores, fatores de produção. Teoria do consumidor (formação de preços, demanda, oferta, equilíbrio e formação de preço, teoria do mercado, elasticidade). Teoria da produção e teoria da empresa. Teoria da repartição. Estruturas de mercado, abertura de mercados e globalização.

PRÁTICA ENOLÓGICA I

Noções básicas de limpeza, engarrafamento e estabilização.

3º SEMESTRE:

MATEMÁTICA FINANCEIRA

Porcentagem. Juros simples e compostos. Descontos. Taxas: proporcional, equivalente, nominal e real. Equivalência de capitais. Anuidades. Empréstimos. Análise de alternativas de investimento. Critérios econômicos de decisão.

ENOLOGIA II

Fermentação alcoólica. Leveduras vnicas. Metabolismo dos açúcares em *Saccharomyces*. Produtos secundários da fermentação alcoólica. Metabolismo do nitrogênio em *Saccharomyces*. Curvas de fermentação. Fatores que influenciam a fermentação alcoólica. Emprego de leveduras na vinificação. Fermentação maloláctica: efeitos nos vinhos. Bactéria maloláctica. Fatores que influenciam a fermentação maloláctica. Controle da fermentação maloláctica. Monitoração da fermentação maloláctica. Composição química do vinho. Determinações analíticas em vinhos: grau alcoólico, açúcares redutores, acidez volátil, extrato seco, cinzas, alcalinidade das cinzas, turbidez, índice de polifenóis totais, ácido málico. Análise sensorial: teoria e prática.

VITICULTURA III

Nutrição e adubação; análise de solo e sua interpretação, recomendação de corretivos e adubos. Preparo e manejo de solo. Práticas de conservação de solo. Poda.

FÍSICA APLICADA

A Termodinâmica (termometria, calorimetria, gases, fenômenos de transporte). Mecânica dos fluidos (hidrostática e hidrodinâmica) aplicados aos processos físicos que ocorrem nas cantinas e nos fenômenos agroclimáticos. Física moderna como fundamento de algumas das técnicas de análise que são utilizadas na Enologia e Viticultura (refratometria, espectroscopia de absorção molecular nas regiões ultravioleta, visível e infravermelho. Espectroscopia de emissão de chama e absorção atômica. Espectroscopia de fluorescência atômica. Cromatografia em fase gasosa. Métodos radioquímicos. Espectrometria de Massa. Noções de tratamento de dados utilizando programas como Excel e Winplot.

ECONOMIA VITIVINÍCOLA II

Medição e comparação das variáveis econômicas. O enfoque macroeconômico. O Emprego e a distribuição da renda nacional. Relações de trabalho – Sistema Sindical Brasileiro. Negociação coletiva. O Desemprego (taxas – tipos – causas – mercado de trabalho e seu funcionamento – efeitos econômicos). A intervenção do Estado na economia. O crescimento econômico. Desenvolvimento e subdesenvolvimento. Economia vitivinícola e internacionalização do mercado vitivinícola: análise da vitivinicultura:

legislação vigente, histórico e situação atual. Perspectivas locais, regionais, nacionais e mundiais. Sistemas agroindustriais: conceitos, aplicações, análises de cadeias de produção agroindustriais, inserção do complexo vitivinícola nos conceitos de Csas e Cpas. Corporativismo e seus componentes; a liderança do Brasil no Mercosul. Zonas de produção vitivinícolas: indicações geográficas e denominações de origem para produtores vitivinícolas. Planos econômicos no Brasil e o Plano Real; os planos econômicos e a Economia Brasileira.

PRÁTICA ENOLÓGICA II

Execução da limpeza, engarrafamento e estabilização.

4º SEMESTRE:

ENOLOGIA III

Sistemas de vinificação. Vinificação de vinhos brancos, vinhos rosados e vinhos tintos. Procedimentos enológicos. Tratamentos de clarificação e estabilização. Mecânica enológica. Métodos especiais e vinificação. Envelhecimento dos vinhos. Alteração e defeitos dos vinhos. Análise sensorial: teoria e prática.

VITICULTURA IV

Melhoramento da videira: seleção, hibridação, biotecnologia, mutações. Propagação: estaquia, enxertia, outros processos. Viveiros. Pragas e seu controle. Moléstias e seu controle. Práticas de manejo da videira: podas em verde, raleios, fitohormônios.

ESTATÍSTICA APLICADA

Variáveis quantitativa e qualitativa. Tabelas e gráficos. Dados agrupados e não agrupados. Medida de tendência central e de variabilidade. Noções de probabilidade. Variáveis contínuas e discretas. Modelos de distribuição: discreta e contínua. Propriedades e uso da tabela da curva normal. Inferência Estatística. Amostragem. Estimativa. Teste de hipóteses.

EXTENSÃO RURAL

Conceitos e objetivos da Extensão Rural. Modelos de assistência técnica e extensão rural e seu papel no desenvolvimento sócio-político, cultural e econômico. As linhas produtivistas nos programas de extensão rural. Técnicas e métodos de planejamento em harmonia com interesse da comunidade. Difusão de tecnologia.

MARKETING

Conceitos básicos de marketing. Marketing estratégico e operacional. Marketing e agribusiness na realidade atual. Conceitos estratégicos e desenvolvimento da estratégia mercadológica, segmentação de mercado, posicionamento do mercado e desenvolvimento de produto. Principais opções estratégicas das firmas agroindustriais. Composto mercadológico (marketing - mix). Ambiente de marketing. Modelos de comportamento do consumidor. Noções de pesquisa de mercado. Força de vendas e venda pessoal. Estudos de casos em agroindústria e debates.

PRÁTICA ENOLÓGICA III

Noções de fermentação, análises, trasfega e clarificação.

5º SEMESTRE:

ENOLOGIA IV

Operações de acondicionamento dos vinhos. Embarrilamento. Engarrafamento. Processos de mecanização. Elaboração de vinhos espumantes. Elaboração de vinhos licorosos e compostos. Suco de uva. Cooler's. Destilados. Vinagre. Estabelecimentos vinícolas. Sub-produtos de vinificação. Análise sensorial: teoria e prática.

VITICULTURA V

Sistemas de condução. Irrigação e fertirrigação. Implantação do vinhedo. Maturação e colheita. Sistemas de produção: uva de mesa, suco, passa, vinho.

PLANEJAMENTO VITIVINÍCOLA

Planejamento e controle da produção. Coeficientes técnicos das explorações vitícola e vitivinícola. Vida útil de imóveis, móveis, máquinas e equipamentos. Depreciação. Escolha de atividades produtivas. Operações que formam as atividades vitícola e vitivinícola. Calendário de operações. Estrutura, etapas, escala e tamanho ótimo do projeto. Decisão de investir; orçamento e fontes de investimento. Registro e análise de resultados. Análise econômico-financeira e rentabilidade empresarial. Estrutura e interpretação de balanços. Receita e resultado econômico-financeiro do projeto. Otimização da produção.

PESQUISA E EXPERIMENTAÇÃO EM VITIVINICULTURA

Objetivos da pesquisa. Metodologia aplicada ao desenvolvimento dos projetos. Critérios de revisão bibliográfica. Relatórios de pesquisa. Monografia. Artigo científico. Resenha científica. Redação de relatórios. Execução de projetos. Redação comercial e oficial: tipos de documentos. Relatórios e monografia: regras básicas.

PRÁTICA ENOLÓGICA IV

Fermentação, análises, trasfega e clarificação.

3.4 PERFIL PROFISSIONGRÁFICO DO TECNÓLOGO EM VITICULTURA E ENOLOGIA

O tecnólogo em viticultura e enologia é um profissional com um perfil profissional e características bem objetivas e definidas, que além de obter uma formação integral em seu curso tem competências e habilidades para atender o mundo ocupacional existente no cenário da viticultura e da enologia regional, brasileira e de outros países, pois está apto a enfrentar a realidade vitícola e industrial específica do setor da uva e do vinho com inserções laboriais em toda sua cadeia produtiva. Sua formação está voltada acentuadamente para as atividades de supervisão, coordenação e execução como agente de serviços ou como empreendedor.

Sua preparação escolar prioriza para a atuação na vida prática, especialmente no âmbito do fazer, habilitando-o para o ingresso imediato na força de trabalho, com suas funções próprias dentro do modelo econômico brasileiro e inclusive no mundo ocupacional, apresentado para o setor, em outros países.

As características terminais, em termos de habilidades, conhecimentos e comportamentos são (CEFET-BG, 2002):

- Conhecer e analisar as características físicas, químicas, botânicas e sanitárias das uvas;
- Executar as diferentes etapas e os procedimentos do cultivo da videira;
- Manipular os equipamentos e materiais empregados nos procedimentos vitícolas;

- Conhecer e analisar os processos físicos, químicos, bioquímicos e microbiológicos inerentes à moderna tecnologia de vinificação;
- Conhecer e analisar as características básicas das instalações industriais pertencentes aos estabelecimentos de vinificação;
- Conhecer e aplicar a legislação reguladora das atividades vitivinícolas e dos produtos;
- Tomar decisões e formular recomendações para o desdobramento satisfatório de todas as atividades técnicas no campo da vitivinicultura;
- Proceder ao planejamento e à racionalização das operações agrícolas e industriais correspondentes à maximização dos rendimentos e da qualidade no campo da viticultura e da enologia;
- Prestar assistência técnica e promover atividade de extensão na área vitivinícola;
- Proceder a determinação analítica dos produtos vitivinícolas;
- Organizar, dirigir e assessorar estabelecimentos vitícolas e enológicos;
- Organizar e dirigir departamento de controle de qualidade;
- Diagnosticar, avaliar e qualificar vinhos e derivados;
- Orientar e desenvolver projetos de produção e comercialização de produtos enológicos;
- Exercer atividades na área mercadológica da viticultura;
- Supervisionar o funcionamento de laboratórios de análises enológicas;
- Desenvolver, projetos, pesquisas e experimentações vitivinícolas

CZARNOBAY, ex-presidente da Associação Brasileira de Enologia (ABE) explica em artigo publicado no Diário de São Paulo, em 06/01/2003, “O enólogo também pode atuar na viticultura (produção de uvas), em laboratórios de análises de vinho e com ecoturismo (orientação das visitas nas caves, nos moldes das existentes na Califórnia, onde o enólogo orienta a visitação.”

Também diz que

O mercado de trabalho está concentrado em empresas gaúchas. De acordo com o Instituto Brasileiro do Vinho (IBRAVIN), existem no país 500 indústrias vinícolas, das quais 80% estão localizadas na Serra Gaúcha. Uma das questões mais debatidas pela ABE é a regulamentação da profissão. Atualmente, o enólogo é filiado ao Conselho Regional de química de cada localidade. Alguns fatores contribuíram para a profissionalização do enólogo.

Entre eles estão o crescimento do setor vitivinícola, a abertura em 1995 do único curso superior em enologia no sul do Brasil, o fortalecimento das indústrias vinícolas e a busca pela qualidade do produto. O salário pago pelo mercado aos iniciantes na carreira fica entre R\$ 800 e R\$ 1.000. Com maior experiência, a remuneração pode dobrar. (2003)

O exercício profissional dos Tecnólogos em Viticultura e Enologia é regulamentado e fiscalizado pelo Conselho Regional de Química da 5ª região (CRM), que estabelece o elenco de atividades a que estes profissionais ficam autorizados. Segundo o referido conselho, os egressos do curso de tecnologia em viticultura e Enologia tem as atribuições profissionais previstas nos itens 01, 05, 06, 09 e 10 do Art. 1º da Resolução Normativa nº 36 do Conselho Federal de Química (CFQ)

Em seqüência transcreve-se o artigo 1º e os itens da referida normativa, grifando aqueles que dizem respeito ao exercício profissional do tecnólogo em viticultura e enologia.

Art. 1º: Fica designado, para efeito do exercício profissional, correspondente às diferentes modalidades de profissionais da Química, o seguinte elenco de atividades:

01) Direção, supervisão, programação, coordenação, orientação e responsabilidade técnica no âmbito das atribuições respectivas.

02) Assistência, assessoria, consultoria, elaboração de orçamentos, divulgação e comercialização, no âmbito das atribuições respectivas.

03) Vistoria, perícia, avaliação, arbitramento e serviços técnicos; elaboração de pareceres, laudos e atestados, no âmbito das atribuições respectivas.

04) Exercício do magistério, respeitada a legislação específica

05) Desempenho de cargos e funções técnicas no âmbito das atribuições respectivas.

06) Ensaio e pesquisas em geral. Pesquisa e desenvolvimento de métodos e produtos.

07) Análise química e físico-química, químico-biológica, bromatológica, toxicológica e legal, padronização e controle de qualidade.

08) Produção: tratamentos prévios e complementares de produtos e resíduos.

09) Operação e manutenção de equipamentos e instalações; execução de trabalhos técnicos.

10) Condução e controle de operações e processos industriais, de trabalhos técnicos, reparos e manutenção.

11) Pesquisa e desenvolvimento de operações e processos industriais.

12) Estudo, elaboração e execução de projetos de processamento

13) Estudo de viabilidade técnica e técnico-econômica no âmbito das atribuições respectivas.

14) Estudo, planejamento, projeto e especificações de equipamentos e instalações industriais.

15) Execução, fiscalização de montagem e instalação de equipamento.

16) Condução de equipe de instalação, montagem, reparo e manutenção.

A propósito, vamos ressaltar, o que diz o Conselho Federal de Química, sobre os profissionais regulados e fiscalizados por este conselho.

São profissionais da química:

- a) os engenheiros químicos, engenheiros industriais modalidade química, engenheiros de alimentos, engenheiro de plásticos, engenheiro de materiais, químicos industriais, químicos, bacharéis em química, bacharéis em ciências biológicas – ênfase em fitoquímica, licenciados em química, tecnólogos em curtumes e tanantes, tecnólogos em produção de couro, **tecnólogos em viticultura e enologia**, tecnólogos em polímeros, tecnólogos em análise química industrial, tecnólogos em laticínios (profissionais de grau superior);
- b) os técnicos químicos, técnicos em curtimento, técnicos em cerâmica, técnicos em enologia, técnicos em laticínios, técnicos têxteis, técnicos em alimentos, técnicos em celulose e papel, técnicos em tratamento de resíduos industriais, técnicos petroquímicos, técnicos em fiação e tecelagem, técnicos especiais de cervejaria, técnicos em saneamento (profissionais de grau médio);
- c) os químicos licenciados pelo Ministério do Trabalho até 1940, técnicos provisionados em laboratório, de acordo com a RN nº99, do CFQ, de 19/12/1986.

Após esta abordagem sob os aspectos legais do exercício da profissão do tecnólogo em viticultura e enologia vamos evidenciar o que dizem outros profissionais e especialistas do setor.

Observa-se o que diz CLEBER ANDRADE (2004), Diretor da Casa Vinícola De Lantier, localizada em Garibaldi-RS, em artigo publicado no jornal Bom Vivant, Edição Especial de dezembro de 2004.

O enólogo é um profissional que atua na condução dos processos de elaboração dos derivados da uva e do vinho (...)

No aspecto agrônômico, para o cultivo dos vinhedos, o enólogo está cada vez mais comprometido e assumindo um papel fundamental.

Toda a uva para elaborar vinho e derivados deve ser supervisionada pelo enólogo (...)

O enólogo deve estar preparado para ser um gestor dentro de toda a cadeia produtiva. Desde a decisão da escolha da variedade da uva até a comercialização do produto final.

Além de toda a responsabilidade técnica e arte no momento de produzir os derivados da uva e do vinho, o enólogo deve saber gerenciar custos, pessoas e o mercado (2004, p.10)

Vejamos o que diz o professor GIOVANNINI⁵, em artigo publicado na revista Vinho Magazine (2004, p.66)

A partir do início do século 20, quando a indústria do vinho nacional começou a ter um desenvolvimento maior, não havia profissionais de formação técnica para atuar. Assim, em um primeiro momento, eles vieram da Itália, principalmente. Posteriormente, com a maior profissionalização da atividade, algumas empresas familiares enviaram seus filhos para estudar, também na Itália, e em alguns casos, na Argentina. (...) Atualmente, em todas as vinícolas brasileiras, há pelos menos um profissional formado pelo CEFET-BG.(...) São esses os profissionais que vêm permitindo ao vinho brasileiro obter reconhecimento internacional através de premiações em concursos, bem como a aprovação pelo mercado consumidor interno.

Encontra-se no “folder” de divulgação do CEFET-BG uma pequena síntese, de fácil leitura, que evidencia o perfil profissiográfico deste profissional.

Curso superior de tecnologia em viticultura e enologia

O Tecnólogo em Viticultura e Enologia é o profissional, habilitado para o ingresso imediato na força de trabalho, com funções próprias, dentro do modelo econômico brasileiro, que visa a cobrir as carências estritamente técnicas do setor agroindustrial correspondente.

O Tecnólogo em Viticultura e Enologia desenvolve atividades relacionadas ao rendimento e à qualidade no campo da Viticultura e Enologia. Executa a determinação analítica dos produtos vitivinícolas; organiza, dirige e assessora estabelecimentos vitícolas e enológicos, diagnostica, avalia e qualifica vinhos e derivados; exerce atividades na área mercadológica da viticultura e supervisiona o funcionamento de laboratórios de análises enológicas.

Sem pretender entrar num profundo estudo analítico do trabalho do profissional (Tecnólogo em Viticultura e Enologia) caracterizando os seus detalhes técnicos e suas peculiaridades, usou-se todos os meios possíveis em observação direta para perceber que a sociedade confunde as atividades do Enólogo, do Enófilo e do Sommelier, profissionais que desempenham os mais diferentes papéis no mundo do vinho. Portanto vamos esclarecer, em síntese, as suas principais atribuições:

⁵ Professor de Viticultura no CEFET-BG

O enólogo, já anteriormente definido, é um profissional responsável pela elaboração do vinho, que a rigor também é um enófilo, por gostar de vinho (GROFF, 2004)

A legislação de todos os países, tradicionalmente produtores de vinho, contemplam em seu conteúdo os níveis de formação e o título conferido a esses profissionais.

Segundo GROFF, escritor e empresário de Curitiba-PR, no Chile, os Engenheiros Agrônomos respondem pela elaboração dos vinhos, não existindo nenhum curso de nível médio ou superior de Enologia. Na Argentina, existem cursos técnicos e superiores de Enologia, onde se formam licenciados em Enologia. No Uruguai a escola é de nível médio, cujos formandos são os únicos habilitados para responder pelas vinícolas.

No Brasil, o CEFET-BG, forma técnicos desde 1962, e Tecnólogos em Viticultura e Enologia, desde 1998.

O Enófilo, segundo GROFF (2004), tem um sentido mais amplo e significa “pessoa que gosta do vinho”, mas que não tem responsabilidade sobre sua elaboração – os enófilos costumam reunir-se em confrarias, associações, clubes para degustar e conhecer os mais diferentes produtos.

O Sommelier é o profissional que desempenha suas funções em casas comerciais (restaurantes, hotéis) e é conhecido como “maitre das bebidas”. O sommelier orienta o cliente, sobre todo o tipo de bebida, inclusive água, café, chás (GROFF, 2004)

DÂNIO BRAGA, italiano, proprietário do Restaurante Locanda de la Mimosa, no Rio, sommelier profissional fundador da Associação Brasileira de Sommeliers – ABS, descreve assim a história desta profissão exercida na antiguidade por nobres já que aos escravos era reservada a tarefa de servir as comidas.

Na civilização grega, este personagem era conhecido como ‘arconte’ ou ‘simposiarca’, encontrado nos ‘simpósios’ onde cumpria as funções de administrar o serviço e escolher os jarros e taças para o vinho.

Na época da Roma Imperial, localiza-se o mesmo indivíduo atuando durante os ‘prandii’ (banquetes) com o nome de ‘Rex bibendi’. Nos séculos seguintes, principalmente na época do Renascimento, todos os nobres tinham um ‘copeiro’ auxiliado por um ‘garrafeiro’.

Já em 1700, aparece citado nos editos do Duque de Savóia, com a denominação de ‘somegliere di bocca e di corte’ e, portava um anel com as iniciais ducais para lacrar os barris sob os seus cuidados. Seguem-se notícias e detalhes da atividade desta personagem em todos os banquetes nas cortes

européias, até chegarmos à época da grande cozinha francesa, que impôs ao mundo toda uma terminologia própria – ‘maitre, chef de cuisine, chef de rang’ – sempre utilizada na língua original. Assim nasceu a expressão ‘sommelier’, usada para designar o profissional encarregado do serviço do vinho.

O Sommelier é um profissional importante para a cadeia da uva e do vinho, e deve ter apurado conhecimento sobre os mais diferentes produtos, pois atuam diretamente, junto ao consumidor.

Em setembro de 2004, DELTEIL – Diretor Científico do Institut Coopératif du Vin, Montpellier – Fr, em entrevista concedida a Revista Engarrafador Moderno (nº 124, p.12), diante da pergunta “Como está o nível do profissional de vinhos do Brasil? Está no mesmo nível que na França?”, respondeu o seguinte:

Esta é minha segunda visita ao Brasil e, por isso, não me sinto em condições de fazer uma boa análise. No entanto, pelo que vi acho que os profissionais brasileiros estão no mesmo nível que nos principais centros produtores de vinho. É preciso, no entanto, que invistam constantemente em conhecimento para estarem atualizados com as principais tecnologias mundiais. Os enólogos precisam entender que não são só os vinhos finos que precisam de conhecimento, todos os vinhos precisam.

No passado, a realidade do setor vitivinícola era diferente em relação às exigências de profissionais que atuavam, pois evidenciava-se a existências de “práticos” que elaboravam vinhos por conhecimentos adquiridos por experiências nas lides vitivinícolas. Atualmente o setor exige dos enólogos, consideráveis conhecimentos técnicos aprofundados. O avanço da tecnologia, equipamentos sofisticados, inerentes as vinícolas modernas, associada a controles programáveis, exigem do profissional um conhecimento que vai além da técnica da vinificação, da maturação e do engarrafamento. O enólogo necessita conhecer a legislação, ter uma visão gerencial apurada e demonstrar capacidade para a comercialização e marketing, pois os vinhos tem que ser elaborados para que os consumidores os comprem. Também é imprescindível como gestor de um empreendimento vitivinícola ter a visão da responsabilidade ética e social da empresa, com elevado espírito crítico para com as formas tradicionais de vinificação, buscando sempre a inovação dos processos habituais existentes no setor.

Salienta-se que embora a tradição e a importância deste profissional para o desenvolvimento do setor a profissão ainda não está regulamentada.

Criada em 1976, a ABE, sediada em Bento Gonçalves, possui 240 associados. Nessa entidade, uma das questões mais debatida é a regulamentação da profissão, cujo projeto de lei tramita no Congresso Nacional desde 1997.

Os constantes esforços que vêm sendo feitos pela Associação Brasileira de Enologia (ABE) na luta pela regulamentação da profissão de enólogo no Brasil não estão recebendo o devido respaldo em Brasília. Viagens à Capital Brasileira, além de reuniões e documentos solicitando atenção especial ao processo somam-se a inúmeras outras ações lideradas pela entidade desde 1991, ano em que a ABE deu o primeiro passo na busca da regulamentação. As medidas incluem até a entrega em mãos de documento ao Presidente da República, Luiz Inácio Lula da Silva, por ocasião de sua visita na Festa da Uva. (ABE, 2004).

3.5 LOCALIZAÇÃO DE EGRESSOS E MERCADO ABSORVEDOR

CORDARO (2003), da Corus Consultores em entrevista concedida à Revista Ensino Superior, aponta a necessidade de um sério estudo de oferta e de demanda na educação superior brasileira. Segundo ARTHUR ROQUETE DE MACEDO, presidente da Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação (CNE-2003) diz que “a formação de bons recursos humanos se tornou essencial com a globalização”.

CORDARO salienta que

Se traçarmos um histórico do Brasil, estamos há mais de 20 anos sem desenvolvimento. Isso gera um gargalo muito grande na hora de se procurar um emprego, na hora de buscar uma boa colocação e conseguir uma boa renda. A concorrência é muito grande, não basta ter um diploma, experiência, falar inglês, ser inteligente e ser um líder. Tem que ser tudo isso e mais algumas coisas. Num mercado concorrencial como este, fica óbvio que o ensino superior que quiser segmentar sua clientela terá de oferecer um serviço de qualidade (2003)

A seguir apresenta-se tabelas que demonstram a localização e o mercado absorvedor dos profissionais egressos do Curso Superior de Viticultura e Enologia do CEFET-BG, resultante de pesquisa junto à referida instituição.

TABELA 11 - Localização dos egressos do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia

Turmas		95/1		95/2		96/2		97/1		98/1		99/1		00/1		TOTAL	
Localização		Nº Egressos	%	Nº Egressos	%	Nº Egressos	%	Nº Egressos	%	Nº Egressos	%	Nº Egressos	%	Nº Egressos	%	Nº Egressos	%
NA ÁREA	Trabalhando na área	15		16		13		14		10		11		17		96	
	Trabalhando em áreas afins	1	84	-	94	1	88	-	93	-	91	-	100	-	100	2	92,5
TOTAL NA ÁREA		16		16		14		14		10		11		17		98	
FORA DA ÁREA	Trabalhando fora da área	3	16	1	6	2	12	1	7	1	9	-		-		8	7,5
TOTAL GERAL		19	100	17	100	16	100	15	100	11	100	11	100	17	100	106	100

Fonte: CEFET-BG (2004)

Ressalta-se na leitura da Tabela 11 – Localização dos Egressos do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia – que do total dos profissionais formados, 92,5% atuam na área, enquanto somente 7,5% trabalham fora da mesma.

Na figura 6 visualiza-se melhor a localização dos egressos conforme a área de atuação:

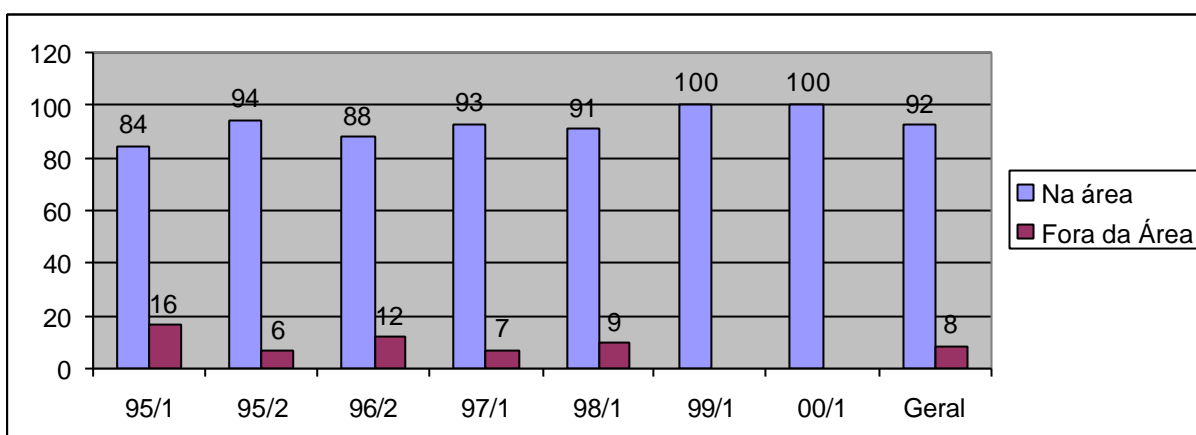


Figura 6: Localização dos Egressos do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia
Fonte: CEFET – BG (2004)

Observa-se que a Tabela 12, a seguir, expressa com clareza que 43% dos profissionais egressos exercem suas atividades nas empresas localizadas em Bento Gonçalves, 16% em Garibaldi, 10% em Caxias do Sul, 4% em Farroupilha e 4% em Flores da Cunha, totalizando 77% do universo (104) de egressos formados desde 1998.

Constata-se também que com esta performance a instituição formadora não extrapola o número de profissionais formados, ao contrário, nota-se um efetivo equilíbrio entre a demanda setorial e a oferta de Tecnólogos que insere-se no mundo ocupacional, cuja incidência prevalece em municípios localizados no foco do setor produtivo.

Tabela 12 - Mercado absorvedor dos egressos do curso superior

TURMA	95/1		95/2		96/2		97/1		98/1		99/1		00/1		TOTAL	
	Quant	%	Quant	%	Quant	%	Quant	%	Quant	%	Quant	%	Quant	%	Quant	%
Bento Gonçalves	6	33	4	24	7	44	6	40	7	64	7	64	8	50	45	43
Caxias do Sul	2	11	3	18	1	6					2	18	2	13	10	10
Esteio													1	6	1	1
Farroupilha	3	17											1	6	4	4
Flores da Cunha			1	6	2	13	1	7							4	4
Garibaldi	2	11	5	29	2	13	4	27	2	18	1	9	1	6	17	16
Monte Belo do Sul							1	7							1	1
Pinheiro Machado							1	7							1	1
Porto Alegre							1	7	1	9					2	2
Santana do Livramento					1	6									1	1
Veranópolis	1	6			1	6									2	2
Vila Flores			1	6											1	1
TOTAL NO RS	14	78	14	82	14	88	14	93	10	91	10	91	13	81	89	86
Curitiba/ PR	1	6	1	6									1	6	3	3
São Joaquim/SC			1	6									1	6	2	2
Lagoa Grande/PE											1	9	1	6	2	2
TOTAL NA ÁREA	15	83	16	94	14	88	14	93	10	91	11	100	16	100	96	92
FORA DA ÁREA																
Bento Gonçalves	1	6	1	6	1	6	1	7							4	4
Caxias do Sul	1	6							1	9					2	2
Manaus/AM	1	6													1	1
Veranópolis					1	6									1	1
TOTAL FORA DA ÁREA	3	17	1	6	2	13	1	7	1	9	0	0	0	0	8	8
TOTAL GERAL	18	100	17	100	16	100	15	100	11	100	11	100	16	100	104	100

Fonte: CEFET-BG (2004)

4 CONTEXTO INVESTIGATIVO DA PESQUISA

4.1 ÁREA TEMÁTICA

O Centro Federal de Educação Tecnológica (CEFET-BG) formou ao longo de sua história, desde sua criação em 1959, 971 técnicos em Viticultura e Enologia e mais recentemente a partir de 1995, 105 Tecnólogos em Viticultura e Enologia, egressos desde 1998 que atuam junto às empresas vitivinícolas da região do país.

Por outras razões já mencionadas em capítulo anterior, a vitivinicultura implantou-se principalmente no Estado do Rio Grande do Sul onde tem significativa importância sócio-econômica. O negócio vitivinícola brasileiro, em todo seu cenário, tem evoluído continuamente, e mais acentuadamente nestes últimos sete anos.

O Rio Grande do Sul, onde se produz 68% da uva brasileira e se elabora 90% do quantitativo dos vinhos brasileiros, pode-se observar que a partir da segunda metade da década de 90, ocorreu, uma transformação significativa em seu nível de excelência. Neste período os vinhos e espumantes aqui elaborados, alcançaram novo patamar de desenvolvimento, especificamente no que diz respeito a aspectos qualitativos, o que constata-se através de participações em concursos internacionais realizados em países como França, Itália, Alemanha, Espanha, Bélgica, Argentina, Chile, Eslovênia, Brasil, Portugal, Panamá, Inglaterra, Canadá, China, Grécia, República Tcheca, Hungria e outros, os vinhos gaúchos alcançaram 892 premiações (ABE-2004) nestes últimos anos.

A inserção de novas tecnologias, recursos humanos altamente especializados e novos empreendimentos, promoveram os vinhos da Serra Gaúcha internacionalmente.

No Rio Grande do Sul o setor conta atualmente com 617 indústrias vinícolas (IBRAVIN-2003) distribuídas entre as de pequeno, médio e grande porte. Nesse universo de empresas, muitos proprietários são Técnicos de Enologia ou Tecnólogos em Viticultura e Enologia. No entanto, quando o proprietário não tem conhecimento específico na área, o responsável pela elaboração dos produtos (vinho, espumantes, suco de uva) tem formação profissional especializada, com conhecimento técnico-científico elevado.

O segmento da uva na região absorve em 13.268 (IBRAVIN, 2004) famílias integradas diretamente na produção desta matéria-prima. Dentre estas, muitos são viticultores que aperfeiçoaram seus métodos de cultivo, mudando o contexto social e econômico da região. Levantou-se o número de empresas junto ao IBRAVIN e constatou-se que as 617 vinícolas existentes no Estado se distribuem em 45 municípios. No entanto, 90,6% destas estão localizadas em dez municípios da Serra Gaúcha, sendo 186 em Flores da Cunha, 134 em Caxias do Sul, 63 em Garibaldi, 60 em Bento Gonçalves, 38 em Farroupilha, 20 em Nova Pádua, 18 em Antônio Prado, 16 em São Marcos, 15 em Monte Belo do Sul e 9 em Veranópolis, totalizando 559 empreendimentos. Destaca-se também, que do universo de 559 empresas, 88,8% assentam-se em apenas seis municípios: Flores da Cunha, Caxias do Sul, Garibaldi, Bento Gonçalves, Farroupilha e Nova Pádua, totalizando 501 vinícolas.

Os referidos dados esclarecem e justificam o universo geográfico abrangido pela própria pesquisa, onde notadamente se concentram os empreendimentos vitivinícolas que elaboram vinhos e espumantes de qualidade no país.

Esta pesquisa, aqui apresentada se propõe num primeiro momento a identificar e estudar as mudanças levadas a efeito neste setor produtivo, quando da inserção de profissionais especializados (Tecnólogos de Nível Superior) nas áreas de viticultura e enologia. Os resultados apurados nos permitirão num segundo momento avaliar a formação que vem sendo oferecida aos tecnólogos destinados a desenvolverem suas atividades profissionais neste importante setor da economia e sugerir, se for o caso, alterações e/ou ajustes no seu processo de formação.

A abordagem deste tema, convida o estudioso desta questão a lançar olhares sobre vários aspectos que a envolvem. Na verdade, a formação do Tecnólogo em Viticultura e Enologia, em seu nível de profissionalização, vincula-se diretamente a importância social, econômica, política e cultural de um setor produtivo, que possui antecedentes históricos. Procura-se mostrar as correlações da formação tecnológica com

duas grandes vertentes: a do trabalho e a da produção. Ambas, porém, não são blocos isolados de um contexto social, e exigem, no âmbito dessas premissas, a percepção do próprio progresso técnico-científico do setor pela inserção de recursos humanos, acrescidos pelo número de instituições que estão envolvidas: na formação profissional, na área da pesquisa científica, instituições e entidades representativas do setor, viticultores, vinicultores, vitivinicultores, estudantes, empresários. Enfim um grande número de partícipes envolvidos direta e indiretamente, fazendo com que a cadeia produtiva da uva e do vinho transforme-se rapidamente num importante e verdadeiro “cluster”⁶, cuja combinação de variáveis locais de produção promovem vantagens competitivas no negócio vitivinícola, o que tem despertado interesse de vários segmentos da economia para empreender seu investimento.

4.2 JUSTIFICATIVA DA PESQUISA

Com o processo de globalização, as mudanças ocorreram rapidamente em todos os setores, exigindo inserção de novas técnicas e tecnologias no mundo produtivo, que por sua vez necessitam re-estudos permanentes e profissionais pré-dispostos a atualizar-se continuamente. Qualquer setor para manter-se competitivo tem que estar atualizado e na vanguarda do desenvolvimento.

A fronteira do conhecimento não é estática, ao contrário, é extremamente dinâmica exigindo estudos contínuos e aprofundados em qualquer atividade humana. O senso-crítico, o espírito de observação, a criatividade, o discernimento, a atualização, o empreendedorismo, a disposição de aprender a aprender são requisitos indispensáveis a qualquer profissional, que se propõe a promover mudanças, e aperfeiçoar seu “nicho laborial”.

A escolha deste tema se reveste de fundamental importância, porque entende-se preliminarmente que não basta o incremento tecnológico, o desenvolvimento da pesquisa, a exigência de melhor qualidade dos produtos pelo mercado consumidor, se não tivermos recursos humanos preparados para estar a frente das inovações e dos empreendimentos, pessoas capazes de lidar com o que lhe é disponibilizado e criar

⁶ Cluster: É a concentração geográfica de empresas de um determinado setor de atividades ou correlato. (PORTER, 1999, p. 137)

alternativas possíveis. Portanto, este trabalho se justifica, pois demonstra através de uma pesquisa científica a importância da formação profissional de nível tecnológico nas mudanças do contexto que forma a cadeia da uva e do vinho. Evidencia em sua essência a necessidade de recursos humanos altamente qualificados para gerir com eficiência e eficácia a referida cadeia. São estes profissionais que decidem por investimentos adequados nos empreendimentos do setor. Também este trabalho busca subsídios para, além de melhorar a qualidade dos produtos, avançar na gestão da vitivinicultura e oferecer “*feedback*” para a própria instituição formadora, realimentando o seu fazer pedagógico. Entende-se que a formação profissional nesta área está inserida no contexto histórico da vitivinicultura, em torno de passado e de presente. Espera-se, por estes caminhos, melhorar seu traçado para uma perspectiva pós-moderna.

4.3 OBJETIVOS DA PESQUISA

Após delimitar a área temática da pesquisa e justificada sua realização, vamos expor os objetivos que orientam nossa pesquisa.

4.3.1 Objetivo Geral

Demonstrar através de estudo sistematizado a importância da atuação dos tecnólogos, como agentes de transformação, no setor vitivinícola do Rio Grande do Sul.

4.3.2 Objetivo Específico

Descrever transformações ocorridas no setor vitivinícola do Rio Grande do Sul, numa abrangência contextualizada. Avaliar aspectos histórico-culturais, qualitativos e quantitativos e instigar potencialidades na busca de alternativas inovadoras, a partir de 1998.

4.4 DELIMITAÇÃO DO TEMA PESQUISADO

O tema contido neste trabalho tem como foco principal os estudos que serão realizados para identificar as mudanças ocorridas na Vitivinicultura do Rio Grande do Sul a partir de 1998, quando da inserção no mercado de trabalho da 1ª turma de Tecnólogos em Viticultura e Enologia formada pelo Centro Federal de Educação Tecnológica de Bento Gonçalves – RS.

4.5 FORMULAÇÃO DO PROBLEMA

Quais as mudanças provocadas no Setor Vitivinícola do Rio Grande do Sul pela inserção de profissionais especializados nas áreas da Viticultura e Enologia?

4.6 HIPÓTESE

A profissionalização nas áreas de viticultura e enologia promoveram transformações significativas no desenvolvimento da Vitivinicultura do Rio Grande do Sul.

4.7 FUNDAMENTAÇÃO, MÉTODOS TÉCNICAS UTILIZADOS

Diante dessas premissas básicas, objetivos, delimitação do tema, formulação do problema e hipótese, essenciais para nortear qualquer projeto de pesquisa, buscamos fundamentos teóricos para desenvolver o trabalho. Para tanto percorremos em sua trajetória, acompanhados de instrumentos, que após aplicados e interpretados, tornaram-se subsídios decisivos para a dissertação e as conclusões finais.

Consideramos imprescindível seguir uma rigorosa metodologia para levantar com profundidade depoimentos e manifestações de pessoas ligadas direta ou

indiretamente a cadeia produtiva da uva e do vinho, associando-as à dados relevantes que permitissem formatar e elaborar resultados inerentes à hipótese formulada.

Utilizamos neste trabalho uma metodologia eficiente, capaz de promover melhor resultado operacional com menor dispêndio e risco para responder a pergunta concebida na formulação do problema, isto é, “Quais as mudanças provocadas no setor vitivinícola do Rio Grande do Sul pela inserção de profissionais especializados nas áreas da Viticultura e Enologia?”

Buscou-se através da pesquisa descritiva a possibilidade de explicar e interpretar o fenômeno da mudança e juntamente verificar em que medida os profissionais egressos do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia do CEFET – BG contribuíram e contribuem para as efetivas mudanças questionadas, e consequentemente se estão atendendo as expectativas deste setor produtivo. Com o auxílio de técnicas e utilização de ferramentas apropriadas realizamos a investigação em torno do tema proposto e respondemos ao problema formulado.

Salienta-se que a pesquisa descritiva é utilizada, especialmente pelas ciências sociais e humanas, pois permite investigar realidades da vida social, econômica e política, com o intuito de estudar e descrever propriedades e relações existentes no contexto (ZENTIGRAF, 2003).

Segundo ZENTIGRAF (2003, p.42), a pesquisa descritiva caracteriza-se por estudar fatos e fenômenos físicos e humanos sem que o pesquisador interfira.

As principais bibliografias utilizadas na metodologia do projeto desta pesquisa foram os livros “Metodologia da Pesquisa” de ZENTIGRAF (2003) e “Metodologia da Pesquisa. Do Planejamento a Execução” de REA. & PARKER (2002).

Através da literatura atualizada incluímos na dissertação o contexto da vitivinicultura mundial, brasileira e regional em seus aspectos históricos, sociológicos, econômicos, políticos e culturais, oferecendo uma visão ampla do setor produtivo, especialmente na sua realidade regional. Deu-se importância relevante a formação profissional do Tecnólogo nas áreas da Viticultura e Enologia, incluindo-se também a configuração da instituição, o CEFET-BG, única escola de formação profissional na área da Viticultura e Enologia no Brasil. Também descreve-se neste trabalho o perfil profissiográfico do profissional da área.

Na pesquisa procuramos conhecer, descrever e interpretar o cenário existente, através dos instrumentos específicos aplicados, como:

a) Coleta de dados quantitativos e qualitativos oferecidos pelas entidades que detém estatísticas ao longo da história da vitivinicultura brasileira.

b) Através de questionário semi-estruturado com perguntas abertas, investigamos as transformações promovidas pelos Tecnólogos ao aplicar o conhecimento dentro do setor produtivo. Este instrumento foi aplicado a 30 entrevistados, dos quais 17 retornaram.

c) Questionários com questões pré-elaboradas que após aplicadas a 40 empresários, proprietários de indústrias de pequeno porte e empresários de indústrias de médio e grande porte, possibilitou identificar as principais mudanças ocorridas após a contratação do profissional especializado.

Os dados inferidos organizados e analisados, após descritos com clareza, proporcionam fácil leitura e interpretação ao leitor, que perceberá no conteúdo deste trabalho científico a importância da formação profissional e o impacto provocado pela mão-de-obra especializada, no setor produtivo da uva e do vinho.

Em síntese utilizou-se os seguintes instrumentos de pesquisa:

- 30 questionários semi-estruturados com perguntas abertas (anexo 1);
- 40 questionários com questões pré-elaboradas e respostas fechadas (anexo 2);
- Fotografias;
- Visitas às empresas;
- Coletas de dados do setor;
- Coleta de dados sobre os egressos do CEFET – BG;
- Contatos com entidades representativas do setor;
- Estágios em empresas, instituição de pesquisa e de ensino;
- Bibliografia especializada na área da educação, educação tecnológica e sobre a vitivinicultura.

Utilizou-se o questionário como instrumento de pesquisa, porque o mesmo é um veículo eficiente. Baseado em perguntas objetivas e padronizadas de forma sistematizada, para que as respostas, ou sua própria falta, constituam uma soma de indícios que venham permitir a elaboração de um raciocínio lógico que conduza a uma avaliação final eficaz e proveitosa.

Com a intenção de explicitar e fundamentar melhor a base da metodologia aplicada em todo o conteúdo da dissertação vamos inferir algumas considerações que julgamos importantes e que permite conhecer melhor e percorrer os caminhos que nos propomos a seguir.

A teoria, no desenvolvimento de uma pesquisa, insere-se em todos os seus capítulos e abordagens.

Em cada parte, capítulo, item, parágrafo, vamos expressar as nossas idéias, cuidando da seqüência, da relação com o que vem antes e o que virá depois, a fim de que a expressão de nosso pensamento, de nossa reflexão seja facilmente percebida pelo leitor de nosso escrito. (LUCKESI, 2000, p.191 in ZENTIGRAF, p.75, 2003)

A própria hipótese levantada consiste no conhecimento de determinados aspectos da realidade relacionados com outros fatos ainda não inteiramente conhecidos. A abordagem dos fatos percebidos, suas generalizações teóricas, o contexto existente é que promoverão o direcionamento do percurso metodológico.

Segundo LUCKESI, citado por ZENTIGRAF (2003, p.57), a hipótese é uma tese ou ponto de vista a ser demonstrado, defendido e explicitado.

Nas ciências econômicas é usual a metodologia que se fundamenta na observação sistemática da realidade, por indução se formula hipóteses sobre o comportamento dos fatos conhecidos e observados e por dedução buscam-se hipóteses que versam sobre o comportamento de fatos não conhecidos, ou sobre as possíveis relações entre estes e as observações. Assim, de acordo com as novas observações, as confirmações obtidas possibilitaram novas formulações de princípios, teorias, leis ou modelos explicativos ou interpretativos da realidade.

Diante disto, o objetivo do investigador é a busca de novos conhecimentos, que geralmente se encontram em bibliografias especializadas. Então, para construção de novas teorias é importante e necessário seguir uma metodologia adequada, porque é através dela que se formata, se constrói o novo saber. Seguimos o conceito de metodologia como sendo

O conjunto de etapas lógicas de um raciocínio, formando um processo eficiente para a solução de determinados problemas, capaz de conduzir a uma conclusão verdadeira ou certa, através do melhor caminho, verdadeira orientação no procedimento técnico” (FARIA, 1968, p.752).

O caminho percorrido para a execução desta pesquisa, iniciou-se com estudos sobre o tema, após coletas de dados junto às fontes oficiais, empresários e outras pessoas ligadas indiretamente ao setor como: políticos, comerciantes, professores, viticultores, vinicultores. Pesquisas de campo efetuadas com informações diversas, utilizando a própria experiência de pesquisador, consulta a material bibliográfico existente e sobretudo uma profunda reflexão sobre o tema, os dados colhidos e uma exaustiva re-elaboração do material selecionado.

A utilização de um método pertinente, facilita o desenvolvimento da pesquisa, aliás, DESCARTES, eminente filósofo e matemático francês, que viveu entre 1596 e 1650, escreveu a respeito do método.

O método são regras precisas e fáceis, a partir da observação exata das quais se terá certeza de nunca tomar um erro por uma verdade, e, sem aí desperdiçar inutilmente as forças de sua mente, mas ampliando seu saber por meio de um contínuo progresso, chegar ao conhecimento verdadeiro de tudo o que é capaz.

A palavra método é derivada do grego *methodos*: meta (para) hodos (caminho) – que significa como o caminho deve ser trilhado ou percorrido – é a ordem que se segue na investigação da verdade, no estudo da ciência ou para alcançar um fim determinado; marcha racional da inteligência para chegar ao conhecimento ou à demonstração de uma verdade... (DICIONÁRIO ESCOLAR DA LÍNGUA PORTUGUESA, 1980, p.725). Nesta mesma bibliografia encontra-se o vocábulo Metodologia, conceituada como “Tratado dos métodos; arte de dirigir o espírito na investigação da verdade” (...) Entendemos o método como sendo

...o conjunto de técnicas interdependentes e ajustadas que podem conduzir a solução de determinado problema, objetivando diminuir o dispêndio e o tempo para a preparação e execução de um trabalho. Representa o produto capitalizado da experiência humana sistematizada. (FARIA, 1968, p.752)

Enfim, o êxito de qualquer pesquisa está, sem dúvida, relacionado à aplicação de uma metodologia adequada e pertinente.

Conforme nos ensina ZENTGRAF (2003, p.57), “Para realizar a pesquisa em torno de nosso tema-problema-objetivo-hipótese, que procedimentos adotar? Como fazer para realizar a investigação? Que passos dar?”

Diante destes questionamentos, o pesquisador pode investigar a realidade enfocando os mais diferentes aspectos: sociais, culturais, econômicos, políticos, educacionais, de trabalho, nos mais diferentes níveis e com objetivos diferenciados.

Especificamente, no nosso trabalho, escolhemos uma abordagem qualitativa-descritiva, pois o mesmo não prevê confrontações estatísticas, mas sim a possibilidade de construção de novos conhecimentos, ou ampliação dos já existentes, dentro de uma realidade delimitada pela “delimitação do tema” conforme o item (4.4) “o tema contido neste trabalho tem como foco principal os estudos que serão realizados para identificar as mudanças ocorridas na vitivinicultura do Rio Grande do Sul a partir de 1998, quando da inserção no mercado de trabalho da 1ª turma de Tecnólogos em Viticultura e Enologia, formada pelo Centro Federal de Educação Tecnológica de Bento Gonçalves – RS”

Segundo ZENTGRAF (2003, p.56) “a delimitação torna o tema central viável para a pesquisa”. Ela restringe o tema, não só no contexto a ser investigado, como também em relação ao tempo e ao espaço”.

A pesquisa qualitativa tem como premissa básica o contexto do ambiente real que vai servir como fonte para a coleta de dados e o próprio pesquisador, elemento-chave, que vai promover sua descrição, analisando os dados indutivamente, se preocupando com o processo principalmente, e não com os resultados finais (ZENTGRAF, 2003).

Segundo a área do conhecimento esta pesquisa sistematiza questões de caráter histórico da vitivinicultura, da educação tecnológica e da instituição formadora e por extensão acrescenta uma visão educacional a estas duas últimas, o que se constata no próprio desenvolvimento de seus pressupostos teóricos que, em sua essência, se fundamentam em conhecimentos já existentes. A pesquisa aqui apresentada amplia o conhecimento sobre o tema, cujos dados coletados e inferidos para obter os resultados sistematizados, são de caráter qualiquantitativo o que nos permite certas inferências e generalizações. Durante a trajetória do trabalho, acreditamos efetiva originalidade, pois não encontramos outra pesquisa que correlacionasse os temas e conteúdos abordados nesta dissertação. Também o tema viabilizou-se porque as entidades que integram o contexto vitivinícola demonstraram interesse em apoiar a proposta, cuja questão teórica se relaciona e contribui para a literatura especializada.

5 RESULTADO DA ANÁLISE E INTERPRETAÇÃO DOS DADOS PESQUISADOS

5.1 PRIMEIRO GRUPO DE ANÁLISE

Neste ítem vamos analisar e interpretar as respostas contidas nos questionários (anexo 1) enviados a 30 entrevistados cujas atividades estão indiretamente ligadas ao setor vitivinícola brasileiro. Os respondentes cujos perfis profissionais se distinguem como políticos, professores, economistas, agrônomos, consultores e comerciantes são conhecedores da cadeia produtiva da uva e do vinho e não foram escolhidos pelo pesquisador e sim indicados por outras pessoas que não atuaram na referida investigação.

Salienta-se que o universo de depoentes indicados são pessoas com diversificada qualificação, que pelas atividades que exercem, destacam-se como agentes de sistematização de conhecimentos e formadores de opinião neste seguimento produtivo. São lideranças, que dentre outras, respondem às demandas do grupo sócio-econômico em pauta, pois nesse sentido, podemos constatar que organizam informações e até orientam ações para resolver problemas sentidos ou percebidos na cadeia da uva e do vinho. Os 30 questionários foram encaminhados por correio eletrônico, deixando que os respondentes se expressassem livremente sobre os tópicos de interesse da pesquisa, elaborando opiniões e informações numa abordagem convergente à hipótese formulada.

Retornaram 17 documentos que foram submetidos à análise de conteúdo de suas respostas, numa abordagem qualitativo-descritiva, procurando-se descrever a

representação dentro de um campo estruturado e distinguido pelas questões. Através da frequência dos depoimentos, da importância e sentido a eles atribuídos pelos respondentes, buscou-se apreender os elementos constitutivos da representação, bem como a relação das respostas emitida pelos depoentes tentando chegar ao núcleo central da pergunta.

Para evitar citações nominais utilizou-se codificações, isto é, E01 para o primeiro respondente, E02 para o segundo, e assim por diante até o E17. Portanto a letra “E” significa entrevista e o número a respectiva ordem da mesma.

Observa-se, a seguir, na análise das respostas entregues pelos diferentes depoentes os pontos de convergência, extremamente similares, cuja descrição dos mesmos, consiste essencialmente na análise e interpretação dos textos elaborados pelos respondentes, devidamente organizados pela expressão de seus conteúdos junto às respectivas perguntas. Vejamos:

A primeira indagação aborda sobre **“Quais as efetivas mudanças promovidas no Setor Vitivinícola do Rio Grande do Sul pela inserção dos profissionais especializados ao longo da história?”** conduziu naturalmente os respondentes a resgatarem, de alguma forma, fragmentos de momentos marcantes do processo histórico de colonização da Região da Encosta Superior do Nordeste do Rio Grande do Sul (Serra Gaúcha) e de fatos importantes da trajetória de desenvolvimento da Instituição de Ensino, mantenedora do Curso Tecnológico, considerando o país como um todo.

A viticultura no Brasil segundo “E04” (2004) foi introduzida em 1532 e passou por diferentes fases. No período colonial e no Império não logrou êxito seu cultivo por várias razões, entre elas, o clima desfavorável, a exploração do ouro e pedras preciosas e mesmo a mineração, promoveram o abandono da agricultura. Após a imigração italiana a viticultura teve um incremento significativo com a exploração das variedades americanas, híbridas naturais, principalmente Isabel trazida para o Brasil pouco antes da metade do século XIX. O vinho produzido até o ano de 1900, provavelmente não era da melhor qualidade, devido às variedades cultivadas e às condições e técnicas empregadas na sua elaboração.

Em 1900, a Estação Agronômica de Porto Alegre, importou diversas variedades viníferas da Itália com a intenção de melhorar a qualidade dos vinhos aqui produzidos. Em 1910 foi inaugurado o ramal ferroviário ligando os atuais municípios de Montenegro e Caxias do Sul, e em Carlos Barbosa foi criado o entreposto do vinho, o que contribuiu para que o vinho chegasse mais rápido aos grandes centros consumidores,

como Porto Alegre que seguia em navios para São Paulo e Rio de Janeiro. Nos anos de 1916 a 1919 foram criados os primeiros laboratórios de análises e controle de vinho em Bento Gonçalves, Garibaldi e Farroupilha. Em 1920 surge a primeira estação experimental de viticultura e enologia do Ministério de Agricultura, em Caxias do Sul, que em 1929 passou ao governo do estado. Em 1925 várias entidades da época se interessaram e passaram a cultivar videiras européias, entre elas as coordenadas por: Luiz Antunes, Irmãos Maristas, Carlos Dreher Neto, Luiz Callegari e Ernesto Pasquali. Em 1929, Dr. Celeste Gobatto, italiano, tornou-se o primeiro diretor da Estação Experimental de Viticultura e Enologia de Caxias do Sul. Especializado em enologia, foi contratado pelo governo do estado como pesquisador no ramo da vitivinicultura. Neste mesmo ano foi criada a Cia Vinícola Riograndense que plantou 50 hectares de videiras "*Vitis vinifera*" na Granja União em Flores da Cunha. No ano de 1936 foi criado o Instituto Riograndense do Vinho e em 1937, o governo federal implantou as estações experimentais de Enologia em Bento Gonçalves, Flores da Cunha, Videira (SC), São Roque (SP) e Caldas (MG), fazendo expressiva importação de mudas de variedades européias.

Esse processo de desenvolvimento da Viticultura Brasileira, também é compartilhada por outros entrevistados ("E05", "E02", "E16", "E09", "E03" e "E10") que confirmam que a consolidação correu através da imigração italiana, a partir de 1875 na Região da Serra Gaúcha.

"E05" (2004) afirma que esta consolidação iniciou-se de forma incipiente baseada na experiência e tradição dos colonos que vieram do Norte da Itália, onde trabalhavam em sua quase totalidade como obreiros, empregados, de proprietários de glebas já bastante divididas. Neste caso, possivelmente esteja um dos entendimentos, que é o efeito sócio-cultural, que tenha conduzido a viticultura a um processo lento para se desenvolver científica e tecnologicamente. As condições de infra-estrutura do país, também eram precárias e a assistência técnica inexistia, o que levou os colonos a adotarem práticas e itinerários técnicos europeus, os quais se mostraram no decorrer dos cultivos inadequados às demandas e particularidades da ambiência da região.

No entendimento de "E03" (2004) a vitivinicultura introduzida no Sul do Brasil pelos imigrantes Italianos fazia parte, na época da colonização, nas propriedades rurais da Região da Serra Gaúcha, de um modelo de agricultura estruturado na diversificação de atividades e combinava, muito bem, as demandas e os fluxos de mão-de-obra, de capital, de autofinanciamento e de força de trabalho no decorrer do ano agrícola.

Condição, que possibilitava que inúmeras Unidades de Produção Agropecuária (UPA) elaborassem, de forma bastante empírica, vinhos que desencadeava o comércio entre as unidades e o mercado local.

“E10” (2004) também destaca que a imigração italiana quando chegou na região, trouxe consigo uma sabedoria secular no trato com a uva e com o vinho. Salienta, entretanto que tais conhecimentos atravessaram o mar, da mesma forma que os conduzidos pelos Padres Jesuítas, que com mais fundamentação científica desenvolveram na região dos Sete Povos das Missões no RS. Afirmarções, também, trazidas por outros respondentes.

Observa-se que são comuns declarações sobre as dificuldades vivenciadas pela vitivinicultura antes da existência da Escola (CEFET/BG):

As uvas americanas apresentavam baixa qualidade; os vinhos eram comercializados em carros tanque fora da Região; havia pouca produção de sucos de uva integral e nenhuma de suco concentrado; ocorria grande produção de destilados a partir de vinhos produzidos para tal finalidade e de outros impróprios para o consumo; a produção de vinagre e outros derivados, vermouths e licores consumiam razoáveis volumes de vinhos comuns. Já as uvas viníferas eram produzidas no mesmo sistema adotado para as americanas, com baixa qualidade, faziam-se vinhos medíocres, elaborados com mínimo de recursos tecnológicos, apresentando na maioria dos casos, defeitos de elaboração e evolução pouco interessante; os vinhos brancos, sofriam muito com a falta de controles de vinificação e já aos quatro ou cinco meses apresentavam evolução desagradável e perda das poucas virtudes (“E08”, 2004).

Segundo “E03” (2004), com o surgimento dos cursos profissionalizantes de nível técnico, na década de sessenta, a Escola de Viticultura e Enologia, atual CEFET/BG, possibilitou que nas décadas seguintes surgisse uma profissionalização das técnicas de produção na viticultura e da elaboração de vinhos, que de uma certa forma foi assimiladas pelos vitivinicultores, que desenvolviam a atividade na região. Esse período, para o autor, até a década de noventa, embora com destacável importância para economia regional, poderia se chamado de ciclo onde o gerenciamento total dos processos não era o pré-requisito principal para o desenvolvimento da atividade. Porém, a vitivinicultura caminhava, a nível mundial e de forma acelerada para elevada profissionalização em todas as suas etapas, condição que obrigava toda a cadeia da uva e do vinho existente no país a procurar novas forma de qualificação dos respectivos segmentos.

“E10” (2004), também afirma que por muito tempo a viticultura na região competiu quase com paridade com outras atividades agrícolas, devido a forte presença da agricultura de subsistência e, especialmente, pela maior lentidão das transformações sociais. Neste momento da história segundo “E05” (2004), a viticultura regional se caracterizava pela ausência de planejamento, de propostas estruturadas no desenvolvimento local com variedades mais nobres que pudessem gerar melhores vinhos. Ao lado da viticultura, a própria tecnologia enológica se desenvolvia lentamente. A marca de identificação do vinho brasileiro era de vinhos simples e relativamente pobre. Como o próprio Governo, com outras prioridades e falta de maiores recursos, foi tímido nesse apoio. A vitivinicultura se desenvolveu, a partir de esforços isolados de empreendedores, que buscavam, por si próprios, promover a atividade como meio de sobrevivência. Alguns poucos, iniciaram trazendo técnicos para visitas esporádicas na região. Poucos ficaram, pois as condições de trabalho eram difíceis e ao verem as propriedades com condições topográficas desfavoráveis, clima difícil, desmembramento contínuo das áreas, que iniciavam com 24 a 25 hectares, e sua transformação em minifúndios, propiciavam clima convidativo a voltavam em seguida para a Europa.

Esse clima de descaso e quase abandono imperou por muitas décadas, e somente foi abortado quando, numa solução lógica, implantou-se em Bento Gonçalves a Escola de Enologia e Viticultura. Há que se destacar que, até então, a ação do Governo se cingia a ter seus Laboratórios de Controle de Análises nas principais praças da região, numa ação meramente fiscal (“E05”, 2004).

Relato de “E17” (2004) contribui de forma consistente sobre o histórico da Instituição de Ensino e a superação de ciclos não favoráveis a vitivinicultura

...meu primeiro contato com a Escola de Viticultura e Enologia aconteceu em 1964, quando iniciei o curso médio de técnico em viticultura e enologia no estabelecimento. Tive um amadurecimento pessoal, profissional e, embora, a escola estivesse no seu primeiro decanato de vida, já se observava que a partir de sua consolidação, iria acontecer uma série de mudanças no mercado vitivinícola e de resto em todo o tipo de agricultura praticada no Brasil.

Para o mesmo autor, na época era totalmente desconhecido o conceito de análise de *filières* (cadeias de produção) ou *agribusiness*, sendo que o Setor Vitivinícola

contava com poucos técnicos e uma tradição arraigada, produzindo vinhos de uvas híbridas ou americanas com dificuldades tecnológicas de toda a ordem e com mínimas condições de participar do mercado internacional. Praticamente, o setor se dividia em quatro setores: os produtores de uva; as pequenas unidades unifamiliares que elaboravam vinhos; as cooperativas, já mais estruturadas porém poucas; e grandes empresas com cultura internacional. A partir da inserção dos técnicos de nível médio formados na Escola de Viticultura e Enologia a situação começou a ser modificada, pois os poucos técnicos da época (década de sessenta), a maioria dos quais estrangeiros contratados por empresas ou por repartições públicas e outros, brasileiros, mas oriundos das áreas de engenharias química e agrônômica. O mercado mais globalizado, obrigou os técnicos formados a freqüentes atualizações em países de cultura vitivinícola mais adiantada, subsidiando as mudanças conceituais, técnicas e mercadológicas que se faziam necessárias à sobrevivência e posterior adequação e crescimento do setor vitivinícola brasileiro.

... Pode-se afirmar, sem medo de erro ou parcialidade, que a implantação em Bento Gonçalves RS, da Escola de Viticultura e Enologia, hoje Centro Federal de Educação Tecnológica, contribui de maneira consistente para que o setor vitivinícola do Brasil e principalmente de nossa região, pudesse superar uma fase histórica, na qual, algumas decisões setoriais e econômicas tiveram de ser tomadas para evitar que em nossa região, a atividade fosse totalmente abandonada e substituída por outras atividades de economia primária que fossem em alguns momentos, mais rentáveis e de resultados mais de curto prazo (“E17”, 2004).

Para “E10” (2004) transformações de carácter macroeconômico provocaram uma mudança obrigatória, o fim gradativo da agricultura de subsistência nas propriedades rurais da região, cedendo lugar à monocultura da uva. Esta conduziu a uma necessidade crescente por melhorias das técnicas de produção de uvas e de vinhos. Volumes representativos de vinhos, passam a ser produzidos nos porões das casas dos viticultores e devido a progressividade da acidez, decorrente do manejo, este produto era tomado muito mais como vinagre que como vinho sem que esse fato fosse percebido. Acredita-se que as transformações começaram a acontecer também nos porões das casas, sendo de fundamental importância a presença dos técnicos, pois tais modificações, mexeram com o processo de produção de uvas, antes empírico e de tradição centenária.

“E16” (2004) reporta-se a Região da Serra Gaúcha que teve a sua realidade transformada num processo de intervenções gradativas efetuadas pelos imigrantes italiano, proporcionando modificações em sua natureza e construindo um cenário de civilização moderna e desenvolvida. Destaca que a vitivinicultura foi a principal atividade econômica que serviu de base para se chegar ao atual estágio e modelo econômico. Menciona que, além da produção de uvas e vinhos, os imigrantes dedicavam-se a outras culturas para a sua subsistência e, a partir do ano de 1910, com a chegada da ferrovia à região, puderam escoar e comercializar os excedentes aqui produzidos, fortalecendo a economia e proporcionando condições para a implantação das primeiras indústrias.

Durante quase um século, a vitivinicultura se desenvolveu caracterizada pela produção de uvas americanas e, conseqüentemente, pela elaboração de vinhos comuns considerados de segunda linha. A indústria vinícola era formada por estabelecimentos considerados de porte, destacando-se entre eles as cooperativas que agregavam milhares de produtores de uvas e que surgiram a partir das três primeiras décadas do século XX. Produzia-se, também vinhos artesanais em toda a região, existindo praticamente uma cantina em cada “porão” das residências dos colonos. Segundo o mesmo autor, no Brasil, os governos passaram a dar mais atenção ao setor vitivinícola a partir da década de 50, com a criação da Escola de Viticultura e Enologia e na década de 70, com a unidade da EMBRAPA - Uva e Vinho. Porém, foi a formação dos enólogos, que possibilitou grande impulso ao setor, atendendo a um mercado crescente e cada vez mais exigente em termos de qualidade e a segunda coube especialmente à pesquisas a produção de conhecimentos regionais necessários para a produção de melhores uvas e vinhos.

Na mesma linha “E02” (2004), destaca que os imigrantes italianos com seus conhecimentos e técnicas centenárias, assimiladas em seu país de origem, passaram aos descendentes ao longo dos anos a forma de cultivar a parreira e de elaborar vinhos. Porém, somente no final da década de 50 do século passado, com a criação do Colégio de Viticultura e Enologia em Bento Gonçalves - RS, atual CEFET/BG, é que teve-se concretamente a oportunidade de capacitar tecnicamente os filhos de agricultores da região e, a partir de então, o setor vitivinícola passou a ser desenvolvido de forma mais empresarial. Segundo o autor, com a mão-de-obra especializada foi possível incrementar a produção através da adoção de técnicas corretas de manejo das videiras e da elaboração do vinho, pois os agricultores da época aplicavam conhecimentos

empíricos passados de pai para filho e, de certa forma, não adequados para as características peculiares da região colonizada. Acredita-se que esses profissionais oriundos do cefet-bg passaram a se preocupar em aplicar novas técnicas levando em consideração o relevo, temperatura, precipitação pluviométrica, disposição solar e variedades viníferas, o que permitiu um grande desenvolvimento, tanto de produção quanto de qualidade dos produtos e subprodutos da uva e do vinho.

Para “E05” (2004) o desabrochar da qualificação no setor vitivinícola veio com a Escola/CEFET-BG e sua trajetória sempre vinculada as demandas da região e do País. Pode-se destacar elementos que são “divisores de águas” após o surgimento da instituição de ensino como: Formação dos primeiros técnicos em viticultura e enologia e sua inserção na incipiente cadeia vitivinícola brasileira, coincidindo com a chegada de algumas empresas estrangeiras e o desenvolvimento de outras locais. As exigências daí decorrentes fizeram o início da evolução, com investimento imediatos, principalmente nas vinícolas, tendo em vista a tecnologia disponível e os conhecimentos adquiridos.

Esse contexto é compartilhado em parte por “E01” (2004) que cita que desde a criação da então Escola Agrotécnica Federal – Curso de Enologia e posteriormente, com a contínua estruturação em CEFET/BG, aumento da capacidade nos laboratórios, qualificação do corpo docente, criação do curso de Tecnologia em Viticultura e Enologia e outras melhorias que foram efetuadas, ocorreu um crescimento qualitativo superior, qualificando ainda mais os profissionais, os quais estão exercendo suas funções em várias cidades do RS e também em outros estados do Brasil, criando novos pólos vitivinícolas. A medida que os técnicos vão se qualificando e o setor se consolidando e percebe-se que o Governo Federal tem criado legislação específicas para o setor, visando com isso, o crescimento da área vitivinícola.

“E15” (2004) partilha de um visão similar ao afirmar que o setor vitivinícola teve um avanço e um aprimoramento considerável a partir do momento em que os profissionais formados no Brasil iniciaram a atuar nas cantinas. Nos últimos tempos não houve mais a necessidade de se contratar enólogos estrangeiros, sendo que as cantinas atualmente, na sua maioria, são gerenciadas e controladas por profissionais instruídos pelo CEFET/BG. Mesmo assim, continua-se e até aumentou o número de vinhos e marcas brasileiras premiadas no exterior e em concursos internos, o que prova a qualidade de ensino de CEFET/BG e a credibilidade, desses profissionais no mercado enológico. Já tinha-se como comemorar com o curso técnico em enologia, mas com a concretização do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia, se tem

enólogos mais informados e atualizados, que fazem a diferença dentro da empresa vinícola. Também, possuem destaque no que diz respeito à viticultura, que antes do curso superior estava mais esquecida e, após muitos debates, que iniciaram-se em sala de aula, sobre a preocupação com matéria-prima, conseguiu-se conscientizar produtores e indústria sobre a importância da viticultura para a enologia, sendo que, hoje se tem uvas de excelente qualidade e vinhedos que são verdadeiros pontos turísticos. A instituição e os alunos nela formados, também possuem participação no descobrimento de novas áreas vitivinícolas, pois a maioria dos investidores e pesquisadores destas novas regiões são ex-alunos da escola e todas estão dando bons resultados.

A inserção dos profissionais especializados formados pelo CEFET/BG segundo “E11” (2004) ocorreu num momento muito oportuno, pois no decorrer da década de 1990 verificou uma evolução e um avanço muito grande na dimensão tecnológica do setor dada a atuação de um conjunto de instituições, contudo no plano operacional a contribuição do CEFET/BG na formação de tecnólogos foi fundamental pois habilita àqueles que executam as tarefas diretamente relacionadas com a produção no campo e nas empresas vinícolas. Segundo “E06” e “E10” (2004) o setor vitivinícola nos últimos 20 anos progrediu mais do que em 50 anos, isto devido a inserção de profissionais especializados que efetivamente aplicam conhecimentos desenvolvidos num processo bem sucedido de união entre teoria e prática.

“E09” (2004) relata que a partir da chegada do imigrante na região da Serra Gaúcha, este espalhou-se por Santa Catarina, Paraná e São Paulo. Mas o forte da vitivinicultura ficou fixado nos municípios de Bento Gonçalves, Garibaldi, Flores da Cunha, Carlos Barbosa, Caxias do sul e outros dessa região de abrangência. Considera que no início se limitava a produção de vinho para consumo próprio e posteriormente as famílias evoluíram para pequenas agroindústrias vinícolas com a venda do excedente da produção na região adjacente. O desenvolvimento das vias rodoviárias criaram facilidade de acesso do vinho aos mercados consumidores e a produção cresceu, porém ainda se tratava de vinho comum, oriundo de uvas de casta americana, principalmente Isabel e Niágara. Desenvolve-se toda uma tecnologia enológica, que fez elevar o nível de qualidade do vinho, acompanhando os novos métodos de cultivo da parreira.

Este contexto avulta a deficiência do material humano, que somente a partir do ano de 1960, conta com uma instituição formadora de mão-de-obra específica para o setor. A partir daí verifica-se o acentuado crescimento da cadeia produtiva da uva e do vinho, sempre escorada nas castas americanas, com produção de vinhos finos

representando parcela ínfima do total elaborado. No início da década de 1990 a Escola Agrotécnica Federal “Presidente Juscelino Kubitschek” (EAFPJK) busca apoio na sociedade regional para a criação de um curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia. O autor destaca que, gestões são feitas junto ao MEC até que finalmente, se instala em 1995 o curso, inicialmente de forma bastante precária, inclusive com o apoio de professores da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS). Comenta que a semente é lançada e a partir desse momento não é mais necessário se deslocar até Mendoza, Argentina, ou até a Europa, para qualificar-se como enólogo.

“E07” (2004) relata que essas mudanças no setor vitivinícola podem ser facilmente observadas pelo nível de avanço técnico e tecnológico das empresas industriais, e também das propriedades de produção vitícola, uma vez que, muitas delas se equiparam aos melhores projetos vitivinícolas do mundo. Isso se deve, sem dúvida, à vinda de empresas estrangeiras, ao caráter empreendedor dos empresários da região, e também, aos enólogos formados pela Escola de Enologia, que muito colaboraram para que isso acontecesse.

Contribuindo no entendimento, “E13” (2004) comenta que a qualidade dos profissionais que atuam no setor vitivinícola brasileiro foi e é fator primordial para o seu desenvolvimento, relata também, que a globalização e a conseqüente concorrência dos vinhos importados fez com que o mercado se tornasse cada mais exigente, com o consumidor buscando qualidade e preço compatível. Dentro deste contexto, segundo o mesmo autor, a vitivinicultura brasileira não teria como se manter e crescer sem investir em tecnologia e em profissionais qualificados e habilitados a lidarem com novos equipamentos e produtos. Destaca que, praticamente em todas as vinícolas da região e de outros estados, atuam profissionais formados pelo CEFET/BG, comprovando os altos índices de colocação no mercado de trabalho destes profissionais. Estes profissionais formados pelo CEFET/BG atuam diretamente nos vinhedos, na elaboração de vinhos e derivados, no controle de qualidade de produtos, no atendimento de clientes e visitantes, na área de vendas e também ministrando cursos de degustação. Ou seja, em todos os segmentos da cadeia produtiva, desde a produção de mudas, venda de insumos até o atendimento ao consumidor final, encontra-se tecnólogos do Curso Superior em Viticultura e Enologia atuando. O CEFET/BG, também abriu as portas aos seus educandos para que conhecessem países de forte tradição vitivinícola, como França, Itália e Portugal, através de convênios mantidos com escolas e instituições destes e de outros países.

Para “E04” (2004) a aplicação do conhecimento destes profissionais através do trabalho, também confirma que, não se limitou apenas aos estados do sul, sendo reconhecido e aplicado em todo o território nacional. Atuando além da vitivinicultura em outras áreas como o setor do álcool, produção de sucos das mais diversas variedades de frutas e no ramo da alimentação. Porém, o salto importante na formação de profissionais na área vitivinícola, deu-se com a criação do curso de Tecnologia em Viticultura e Enologia que a nível superior proporciona ao enólogo e ao viticultor uma visão mais ampla, abrindo ainda mais o leque de opções de trabalho. O curso confere maior abrangência de conhecimentos, amplia a visão empresarial e profissional dos formados, podendo estes atuar com maior desenvoltura, que outros profissionais. Podem, também, atuar em vendas *marketing*, como *someliers* e em outras áreas que eram poucas exploradas até então.

“E16” (2004), destaca que o desenvolvimento do setor vitivinícola nacional deve-se fundamentalmente à qualificação da mão-de-obra utilizada em toda a cadeia do setor, destacando-se os profissionais de enologia e, ainda, as pesquisas realizadas especialmente pela unidade da EMBRAPA - Uva e Vinho de Bento Gonçalves, proporcionando o cultivo de novas castas e processos de manejo cientificamente mais adequados e eficazes. Sendo incontestável e essencial a contribuição do CEFET/BG para com este processo de avanço e de melhoramento na produção de uvas e elaboração de vinhos. Também, justifica-se pelo prestígio e o reconhecimento que essa instituição goza junto à comunidade científica nacional e à sociedade brasileira.

“E12” (2004) relata que as mudanças promovidas na viticultura no Rio Grande do Sul, a partir da criação do Colégio de Viticultura e Enologia (CVE) foram inúmeras. Até então (1959) as empresas recorriam a práticos, pessoas que tinham aprendido o ofício de elaboração de vinhos com os pais ou, no caso das empresas maiores utilizavam enólogos trazidos do exterior (Argentina e Itália, principalmente). Após a formação da primeira turma na Instituição a situação começou a se modificar lentamente. Foram surgindo oportunidades de emprego para os recém-formados, que foram preenchendo as necessidades da indústria local. Assim, começou a transformação da produção de vinhos no país. Antes, predominavam os processos empíricos e a partir desse evento, iniciou-se a fase técnica da elaboração de vinhos. Destaca que em 1995 criou-se o Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia e aos estudantes possibilita uma formação aprofundada, com excelente embasamento em viticultura o que permite dizer que “a formação oferecida é das mais completas no mundo” e cruciais para o processo da

indústria do vinho brasileiro. Já a importância do CEFET/BG pode ser representado pela qualidade na elaboração dos produtos antes da existência dos cursos, que era de forma empírica, seguida por uma fase dependente de técnicos estrangeiros até atingir a maturidade com a formação dos profissionais brasileiros. As transformações significativas na viticultura e enologia brasileiras, se deram muito em função da formação profissional “todas as empresas vinícolas brasileira têm um técnico formado no CEFET/BG, seja de nível médio ou superior”. Diversos donos de empresas foram formados nesse estabelecimento, e boa parte dos pesquisadores na área, também são formados nessa escola.

Pontos de mudanças podem ser destacados considerando as condições de infraestrutura e de procedimentos como melhorias nos locais e equipamentos de recepção e esmagamento da uva. Adoção de procedimentos para controle e registro das operações de vinificação. Utilização mais definida dos equipamentos de troca e geração de frio, visando adequar as temperaturas de fermentação. Conscientização dos operadores da cantina sobre os bons hábitos de higiene e limpeza. Evolução importante no produto e nas embalagens (garrafas e garrafões) utilizadas pelas vinícolas locais, exigindo investimento significativos nos equipamentos de estabilização, filtração e engarrafamento. Inovações da área da enologia foram complementadas com avanços na viticultura, embora ocorrendo de forma mais lenta. A adoção de apoio técnico aos viticultores por parte das indústrias e cooperativas se tornou possível graças aos técnicos qualificados pela Escola. Com isto, desenvolveu-se de forma intensa setores de apoio como o de fornecimento de insumos (defensivo) agrícolas, com suas conseqüências tanto positivas – redução das perdas por doenças – quanto negativas – contaminação do ambiente e do homem. Para equilibrar esta situação foi importante a atuação dos técnicos das empresas vinícolas (MILAN 2004).

Segundo “E03” (2004), a idealização, implantação e desenvolvimento do curso de Tecnologia em Viticultura e Enologia auxiliou o agronegócio ao potencializar soluções para as demandas técnicas e econômicas da atividade, principalmente no que se refere a qualidades dos produtos elaborados como vinhos tintos e não tintos; destilados; sucos e filtrados. Para o entrevistado, um dos pontos da cadeia produtiva que mais refletiu a atuação destes profissionais foi a padronização dos produtos elaborados a partir da uva e, ao mesmo tempo, possibilitando o registro junto aos órgãos reguladores do Ministério da Agricultura e Saúde. O entrevistado “E03”, faz uma ressalva, sobre a extraordinária diversidade e grande volume de produtos enológicos como: Espumantes,

vinhos, destilados, sucos, etc.; lançados a partir da atuação deste profissionais, sendo que muitos já lançados com a denominação de origem. Este novos produtos lançados no mercado brasileiro permitiram ao país disputar em igual condição de qualidade, com muitos dos vinhos importados, de mesma categoria. Outros fatos marcantes, caracterizados a partir da atuação destes profissionais são: participação de vinhos e outros derivados da uva em inúmeras feiras e exposições pelo mundo, com vendas caracterizando bem este momento; desencadeamento, no final dos anos noventas, de uma labareda de crescimento e desenvolvimento econômico para muitas vinícolas e o surgimento de centenas de novos empreendimentos envolvendo o agronegócio vitivinícola no RS. Pode-se citar, para comprovar esta condição, alguns estabelecimentos vinícolas que ampliaram grandemente sua capacidade produtiva como: Miolo, Valduga, Salton, Cavalleri, Don Laurindo, etc.; e outros que surgiram como novos empreendimentos a exemplo das Vinícolas Pizzato, Valontano, Cave de Pedra, Valmarino, Cave Antiga, Lídio Carraro, Angheben, Reserva da Cantina, Casa de Madeira, Casa Nostra, etc. Empreendimentos que integram um universo, atualmente de 617 estabelecimentos, atualmente credenciado segundo o IBRAVIN no RS e existe inúmeros outros em fase de credenciamento, demonstrando que o setor se encontra, ainda em fase de desenvolvimento e diversificação.

“E14” (2004), soma-se aos relatos citados e destaca que o grande benefício da Escola de Enologia para o Setor Vitivinícola foi o de viabilizar o surgimento de um grande número de indústrias vinícolas, colocando assim o Brasil em igualdade de condições com outros países tradicionalmente elaboradores de vinho.

A segunda indagação **“Qual a importância desta instituição (CEFET/BG) para o desenvolvimento do setor, especialmente no aspecto qualitativos de seus produto?”** De certa forma o tema encontra-se já contextualizado em algumas respostas da análise anterior, porém pode ser melhor compreendido pelos relatos a seguir.

Conforme “E02” (2004), pode-se afirmar, sem saudosismo ou receio de cometer equívocos, que o CEFET-BG foi e é o responsável pelo desenvolvimento do setor vitivinícola do RS e do restante do país, pois basta fazer uma análise das principais empresas do ramo que, constata-se que as mesmas tiveram seu crescimento após o ingresso de profissionais qualificados, como responsáveis técnicos de seus produtos. Destaca, que a grande maioria desses profissionais adquiriram formação técnica nessa instituição, a qual, até o momento, é a única no país com cursos de nível técnico e tecnológico na área de Viticultura e Enologia.

Para “E04” (2004) após a formação da primeira turma de tecnólogos de nível superior se verificou o surgimento de um grande número de empresas vinícolas, a nível familiar, tendo como mentores e dirigentes muitos profissionais formados na área vitivinícola. Estas empresas (cantinas) estão, atualmente, empregando o profissional e gerando oportunidades para outros trabalhadores, além de impostos. Deve-se, também, levar em conta que o aumento na qualidade dos nossos vinhos, especialmente na última década, é reconhecida mundialmente. Os prêmios conquistados pelos vinhos e espumantes em eventos internacionais são o maior testemunho do que se afirma. Portanto, pode-se observar muitas foram as medidas adotadas para melhoras a produção e qualidade do vinho nacional.

Para “E16” (2004) foi nas últimas três década que o setor vitivinícola passou a se fortalecer, construindo um novo cenário em toda a sua cadeia, oportunizando o surgimento de novos empreendimentos vinícolas, bem como a ampliação das áreas cultivadas com videiras, destacando-se as variedades viníferas. Nesse período, o vinho brasileiro passou a freqüentar os grandes concursos internacionais, conquistando premiações de destaque e, conseqüentemente, o reconhecimento internacional. A organização do setor ocorreu, gradativamente, com a criação do Instituto Brasileiro do Vinho (IBRAVIN), da União Brasileira de Viticultura (UVIBRA), do Sindicato do Vinho (SINDIVINHO) e da Associação Brasileira de Enologia (ABE), o que contribui sobremaneira para a promoção de eventos de nível nacional e internacional, como a Avaliação Nacional de Vinhos, o Concurso Internacional de Vinhos do Brasil, o Concurso do Espumante Fino Brasileiro, feiras e festas como Fenavinho, Festa da Uva, Fenachamp e Festa da Vindima. A produção de uvas de castas nobres deu origem à produção de vinhos finos, elaborados com as melhores técnicas, por enólogos egressos dos cursos técnicos e tecnológico oferecidos pelo CEFET/BG, responsável igualmente pela conscientização da comunidade ligada ao setor, sobre a importância que a atividade representa para o país, abrindo também uma visão mais ampla sobre outras atividades possíveis de serem agregadas, provocando o surgimento de um novo “*case*” na região, o Enoturismo. Atualmente, resultado de um projeto pioneiro, o Vale dos Vinhedos, abrangendo área dos territórios de Bento Gonçalves, Garibaldi e Monte Belo do Sul, além de produzir uvas e vinhos finos, agrega atividades do setor de turismo e promove a visitação das cantinas com degustação de vinhos e um varejo de produtos coloniais à disposição dos visitantes. Milhares de turistas visitam semanalmente as cantinas de vinhos da região, contando algumas delas com pousada e restaurante, formando um

conjunto de atrativos organizados em roteiros turísticos, comercializados por agências de turismo do estado do Rio Grande do Sul e do país. Toda esta transformação ocorrida na região nordeste do estado hoje é referência turística nacional e teve fundamentalmente a contribuição de profissionais formados no CEFET/BG, que foram, inclusive, responsáveis pela mudança do perfil da indústria do vinho. No passado, o setor era representado por uma dezena de grandes empreendimentos vinícolas e, hoje, centenas de vinícolas familiares constituem o perfil da indústria vinícola da região, resultado de um contexto de mudanças provocado pela atuação dos enólogos formados pela única Escola de Enologia do país.

Para “E03” (2004) porém, todo o crescimento qualitativo da área enológica não seria o mesmo se o setor da Vitivinicultura no RS, não tivesse passado por grandes mudanças quando os primeiros Tecnólogos ocuparam o setor (após 1998). Relatos de produtores e técnicos da Região mostram que houve grande evolução tecnológica desde a busca por: mudas de parreiras melhoradas, com potencial produtivo maior, mais resistente as intempéries ambientais e com outras particularidades; manejo conservacionista de solo, correção e fertilização de áreas com precisão, diferenciadas conforme as características próprias do local e potencial produtivo buscado; melhoria dos métodos e instalação e de condução dos vinhedos; utilização de novos insumos; muitos dos quais com características favoráveis a biodegradação e baixo impacto ao ambiente; e entre outros inúmeros acontecimentos, podem ser destacados como a evolução nas regras e cuidados com a colheita e transporte da uva. A indústria mundial, fabricante de equipamentos para uso em cantinas, de máquinas para automação do trabalho com o parreiral ou mesmo de insumos enológicos, identificaram nestes profissionais a possibilidade de desenvolvimento e uso de seus produtos. Surgindo assim, paralelamente, um outro setor metal-mecânico que gera centenas de empregos e sobrevive (direto ou indiretamente) da profissionalização da Vitivinicultura.

“E11” (2004) resume que a importância do CEFET/BG, está relacionada diretamente com a formação dirigidas de técnicos para as áreas de viticultura e enologia, o que resulta num impacto em termos operacionais e de melhoria dos produtos.

Com o desenvolvimento da comercialização, os técnicos abriram uma nova frente de trabalho que foi o da comercialização, condição que destaca o profissional uma vez que ninguém é melhor para vender do que alguém que sabe fazer. Esta era a idéia básica e que foi aproveitada por muitos. O país inteiro se beneficiou dos frutos da Escola, inclusive em outras áreas da agricultura, da indústria e das funções

governamentais, pois ex-alunos são encontrados nas mais distintas funções. E muitas regiões com menor desenvolvimento carentes de empreendedorismos e de lideranças, receberam e continuam a receber a participação ativa dos técnicos da Escola. *“Poucas são as escolas brasileiras que podem ter orgulho que tem o CEFET/BG pela contribuição que prestou a esta terra”* (“E08”, 2004). Para “E06” (2004) graças ao CEFET/BG que esta condição ocorreu, pois somente pensava fazer cursos no exterior para chegar o alto nível de hoje conseguido no ensino vitivinícola.

Para “E07” (2004) há 25 anos produzíamos, quem sabe, dois ou três vinhos aceitáveis gustativamente. Atualmente, temos mais de 800 medalhas de premiações e distinções, obtidas nos mais variados e renomados concursos internacionais, o que atesta a veracidade da afirmação quanto à evolução técnica dos vinhos brasileiro. “E09” (2004), segue na mesma linha ao destacar que cresce a quantidade de vinho fino produzido e, mercê da qualidade superior do produto, as cantinas começam a participar de concursos internacionais onde ganham prêmios, medalhas de ouro, prata, bronze e menções honrosas.

Para “E09” (2004)

É somente após 1998 que o Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia firma-se como referência internacional e nacional na formação de recursos humanos para o setor da uva e do vinho. A EAFPJK firma convênio com a Associação Universitária do vinho (AUIU) tornando-se a única instituição do Brasil a pertencer àquela Associação, e uma das 18 do planeta. Prova da excelência reconhecida do curso é a disputa pelas 25 vagas anuais em janeiro por meio de processo seletivo (vestibular). Normalmente, mais de 10 candidatos de vários estados brasileiros e de países do Mercosul lutam por uma vaga. Com a transformação da EAFPJK em Centro Federal de Educação Tecnológica (CEFET/BG), no ano de 2002, mais ainda se avulta a importância da instituição e do seu Curso Superior no contexto do setor da uva e do vinho. É inevitável que a EAFPJK, a partir de 1998, e o CEFET/BG, a partir de 2002, estiveram imbricados no processos que culminaram com a eleição de um enólogo brasileiro, pela 1^o vez, para a Diretoria da Organização Internacional do Vinho (OIV), bem como para o reconhecimento do Vale dos Vinhedos como denominação de origem, vale dizer, certificado de qualidade.

A terceira indagação solicitada aborda **“Como era a vitivinicultura no RS antes dos primeiros técnicos ocuparem o setor? E após 1998, com a entrada dos Tecnólogos de Nível Superior formados pelo CEFET/BG?** Esta questão conduziu, muitos dos respondentes, a argumentarem na descrição do processo histórico, contudo é possível ter uma leitura bastante clara a partir das declarações que seguem.

Para “E11” (2004) a viticultura gaúcha, em especial ao longo da década dos anos de 1990, enfrentou diversas situações difíceis. Houve uma grande movimentação no mercado consumidor em função da divulgação dos efeitos benéficos dos vinhos tintos à saúde humana, este fato ocorre num contexto de produção onde a maior parte dos vinhos finos brasileiros eram brancos. Paralelamente a este fato, implementou-se uma política econômica de governo de abertura globalizada da economia e, juntamente com uma política cambial de paridade do Real ao Dólar. Neste contexto ficaram mais fáceis as importações e o mercado de vinhos finos brasileiro, sobretudo dos vinhos tintos começou a ser invadido pelos importados. É nesse momento que, além do esforço em termos de modernização dos parreirais as empresas vinícolas intensificaram seus investimentos em tecnologia nas cantinas e os tecnólogos começaram a ocupar o seu espaço. Portanto, a presença do Tecnólogo em Viticultura e Enologia foi e continua sendo de fundamental importância para comporem este esforço de modernização e aumento da competitividade do setor vitivinícola.

Segundo “E05” (2004) após abranger maior qualificação e especialização através da criação do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia em 1998, abriu horizontes maiores, trazendo estudantes de outras regiões do Estado e País, bem como, o inevitável "choque cultural" no setor. Felizmente, pode-se destacar que a expectativa desse momento foi moldada por muita esperança em cada família de estudantes, na medida em que as comunicações também alcançaram maior espaço, há, portanto a considerar esse avanço sociológico. Atualmente a região assiste a outro tipo de desmembramento. É o surgimento dos empreendimentos familiares, a exemplo da própria Europa. A qualificação já se encontra dentro de casa e conduz ao surgimento em escala crescente, a cada ano, de novos vinhos, novas marcas, novos produtos, com padrão internacional de qualidade, condição que tem proporcionado uma melhoria sócio-econômica sem precedente na história, projetando a região como privilegiada no País.

Na viticultura, anterior a 1998, todo o sistema de condução dos parrerais das uvas viníferas eram praticamente latada e hoje com a formação de tecnólogos o plantio é feito pelo sistema espaldeira, visando uma baixa produtividade e um alto grau de qualidade, conseguido assim competir com o mercado externo e exportar para outros países, é o que afirma o entrevistado “E06”.

“E03” (2004) afirmar que existe correlação positiva alta entre a atuação dos Tecnólogos e variáveis como: desenvolvimento das cantinas; atual momento em que

passa a atividade; e transformações promovidas na paisagem da região, identificadas com facilidade através de leituras a campo. Leituras que referem-se às características de qualidade de vida por que passam as propriedades rurais, o cuidado com as condições ambientais e a estrutura dos parrerais, sendo marcas relevantes no desenvolvimento da vitivinicultura do Rio Grande do Sul e Brasil. A importância destes profissionais especializados em Viticultura e Enologia, é marcada pelo surgimento ou reorganização de inúmeras entidades como: Associações de Enófilos e de *Sommeliers*; Entidades Vitivinícolas - Associação Brasileira de Enologia (ABE), Associação Gaúcha de Vitivinicultores (Agavi), Associação de Produtores de Vinhos dos Altos Montes (Apromontes), Associação dos Produtores de Vinhos Finos do Vale dos Vinhedos (Aprovale), União Brasileira de Vitivinicultura (Uvibra), Federação das Cooperativas Vinícolas do RS (FECOVINHO); Estabelecimentos com novas diretrizes, metas e objetivos de pesquisa, envolvidas com a área; Atuação de uma mídia segmentada e especializada em vinhos e em enogastronomia; comprometimento de inúmeras Secretarias de Agricultura dos Municípios do RS com a vitivinicultura; e, entre outros, destaca-se o surgimento do Instituto Brasileiro do Vinho (IBRAVIN) em 1997, começando a funcionar ao final de 1999.

Neste momento cabe comparar no tempo o surgimento dos Institutos com fins de coordenarem ações políticas voltadas à atividade, pois em 1936 cria-se o Instituto Riograndense do Vinho e em 1997 o Instituto Brasileiro do Vinho (IBRAVIN).

Para “E07” (2004) anterior a década de noventa, a vitivinicultura apresentava poucos recursos tecnológicos e escassos conhecimentos técnicos. Alguns enólogos conceituados o eram fruto de desprendimento pessoal, ou pela oportunidade de fazerem parte de alguma empresa de vanguarda, que lhe proporcionasse alguma evolução profissional, ou até alguma viagem de qualificação no exterior. Algumas empresas de maiores recursos foram buscar profissionais lá fora, com elevados custos. As famílias de maior visão chegavam a enviar filhos para estudarem no exterior, especialmente na Argentina, que era o que tínhamos de melhor na área em um país próximo. Com o evento do Curso Superior de Enologia em Bento Gonçalves, isso não foi mais necessário. O estreitamento de laços com escolas do exterior, também foi importante, e provocou avanços formidável. Enfim, hoje dispõe-se de recursos humanos com plenas condições de acompanhar o que existe de melhor no conhecimento de vinhos a nível mundial.

“E02” (2004) comenta que a produção vitivinícola no RS era basicamente de subsistência, nas primeiras décadas, onde as famílias produziam uva e elaboravam vinho para o consumo próprio e se houvesse excedente de produção seria comercializado entre vizinhos ou em mercados mais próximos. Essa produção, embora apresentasse certa qualidade, era executada de forma artesanal, o que não correspondia em regularidade ou uniformidade no produto final, prejudicando a competitividade com mercados mais desenvolvidos fora do país, onde os produtos estrangeiros apresentavam melhor qualidade e com menor custo de produção. Nos últimos anos, graças a medidas governamentais de incentivo à atividade e de restrição à importação de vinhos subsidiados pelos seus países de origem e até mesmo de qualidade duvidosa, o setor vitivinícola do RS começou a disputar posição de destaque no cenário nacional e internacional e a prova disso são os inúmeros prêmios que os produtos nacional têm recebido em diversas avaliações realizadas no Brasil e no exterior. Convém ressaltar, que esse salto na qualidade e na competitividade tornou-se mais evidente a partir do momento em que o CEFET-BG possibilitou a formação de um profissional com conhecimentos mais amplos, que são os Tecnólogos em Viticultura e Enologia. Esses profissionais, além de desenvolverem todos os conhecimentos técnicos específicos da atividade, ainda adquirem noções de administração, economia, planejamento vitivinícola, *marketing* e fundamentos da pesquisa, que são conhecimentos imprescindíveis para um profissional ou empresário de sucesso. Pode-se inferir, ainda, que os Tecnólogos em Viticultura e Enologia têm catalisado inúmeras ações benéficas ao agronegócio vitivinícola, como por exemplo:

.. Gestão e pesquisa em propriedades que desenvolvem novos modelos de infra-estrutura e manejo da viticultura, principalmente naquelas de característica familiar; Integração, potencializando o agroturismo, incluindo também as vinícolas de cunho familiar nas rotas turísticas através da visitação às propriedades e às cantinas de vinificação; São formadores de um novo conceito para os apreciadores do vinho, aliado a uma gastronomia diferenciada; Possibilitam o desenvolvimento de modelos de agregação de renda aos produtores, com perspectivas mais sustentáveis em termos de produção e comercialização de produtos diversificados das indústrias vinícolas; São profissionais que buscaram e implantaram propostas de crescimento em qualidade e em escala na produção das vinícolas previamente estabelecidas.

A criação do curso superior no CEFET-BG, segundo entendimento de “E02” (2004) possibilitou, também, a verticalização do ensino, ou seja, o aluno ingressa na

instituição para realizar o curso técnico e, ao final deste, tem a possibilidade de continuar sua formação em nível tecnológico. Com isso, os profissionais do setor podem atuar em atividades de pesquisa, muito importante para a obtenção de novas tecnologias para a produção vitivinícola. Como prova disso, temos diversos alunos e ex-alunos atuando em projetos de pesquisa na EMBRAPA - Uva e Vinho. Outros estão realizando realizaram cursos de pós-graduação a nível de Especialização ou Mestrado em algumas Universidades.

A quarta indagação aborda sobre a possibilidade da hipótese ser aceita como verdadeira ou não. Condição que possibilitou recolher inúmeras informações, aglutinando num entendimento desta modalidade de ensino profissional. **“A profissionalização de recursos humanos nas áreas de Viticultura e Enologia promoveram transformações significativas e/ou relevantes no desenvolvimento da vitivinicultura do Rio Grande do Sul (ou até mesmo no Brasil – ex. Vale do São Francisco-NE)”**

Para “E05” (2004) esta condição foi obtida graças à disponibilidade de profissionais realmente qualificados pelo CEFET/BG em todas as empresas da região. Estes complexos agroindustriais (Cantinas) se habilitaram aos desafios de qualidade por terem em seus quadros Tecnólogos de alta qualificação, que são catalizadores da motivação e orgulho da profissão. Esta disponibilidade profissional é que está viabilizando o alargamento das fronteiras vitivinícolas. No Rio Grande do Sul a viticultura se encontra em formação em outras regiões e/ou consolidação, representando, também soluções até antes impensadas, em áreas onde apenas predominava a pecuária extensiva ou outras atividades insuficientes sob aspecto de proporcionar desenvolvimento sócio-econômico as famílias.

“E11” diz que, sem dúvida nenhuma o processo evolutivo verificado no setor vitivinícola brasileiro passa pela qualificação e profissionalização dos recursos humanos atuantes no setor. A modernização e a competitividade, via avanço tecnológico, depende fundamentalmente da qualificação dos técnicos que, com base nos avanços da pesquisa, promoverão às mudanças necessários no setor produtivos.

Essas fronteiras segundo “E05” (2004), atualmente se estendem, praticamente, a todo o país. O exemplo do Vale do São Francisco, onde tem-se mais de uma centena de fazendas produzindo uvas, e mais de uma dezena de vinícolas produzindo vinhos, alcançando nível de competitividade internacional. Outras áreas em expansão da vitivinicultura no Nordeste, Centro Oeste, Sudeste Brasileiro e inúmeras microregiões

ao Sul, atestam que o “empreendedorismo, somente ocorre se houver a disponibilidade de profissionais qualificados para isso”.

Os tecnólogos de nível superior, para “E13” (2004) além de aprofundarem seus conhecimentos e desenvolverem um espírito mais crítico, conseguem conciliar a experiência profissional com estudos e a constante atualização. Muitos dos trabalhos desenvolvidos para a conclusão de curso (monografias) são aplicados de imediato nas empresas/cantinas onde foram desenvolvidos com o acompanhamento de professores do CEFET/BG. O setor vendas também têm evoluído bastante, exigindo do profissional conhecimento aprofundado sobre o processo de elaboração dos vinhos. Atualmente o consumidor está ávido por informações, proliferando-se cursos de degustação, encontros sobre vinhos, além de associações e confrarias de Enófilos. Desta forma, os tecnólogos formados no CEFET/BG também estão encontrando trabalho na área de vendas, atendimento de clientes (restaurante, lojas, supermercados, etc.) e de consumidores. Pelo exposto, acredita-se que os recursos humanos formados pelo CEFET/BG têm propiciado significativas transformações na vitivinicultura nacional, apesar das dificuldades e limitações que as instituições públicas apresentam.

Atualmente, segundo “E05” (2004) o Brasil assumiu presença no mundo vitivinícola, posicionando em qualidade e em escala produzida, condição que evoca o compromisso de se manter nesta competição. Para isso existe a necessidade do aprimoramento ter caráter contínuo, envolvendo estudos, pesquisas e aplicação efetiva no campo de trabalho deverá se dar a partir desse mesmo princípio. Para o autor os órgãos formadores desses verdadeiros valores pátrios devem, também trilhar o mesmo caminho, ampliar os estudos, aprimorar-se, atualizar-se e desenvolver-se de modo a proporcionar que esta atividade seja efetivamente e internacionalmente competitiva.

“E07” (2004) destaca que sem dúvida pode-se aceitar a hipótese estudada, tanto que, a vitivinicultura não mais se restringe à Serra Gaúcha, pelo menos outros 11 Estados brasileiros estão produzindo uvas e vinhos, como opção válida de agricultura familiar, melhoria de renda e fixação do homem no campo. Tem-se, outrossim, condições ímpares de produção de uvas e vinhos, como é o caso do Vale do São Francisco, sem similar no mundo, e que desperta atenção e curiosidade de países de vitivinicultura tradicional. Isso também será importante para o desenvolvimento do nosso conhecimento restrito às condições de áreas definidas, com pionerismos.

“E06” (2004) enriquece a linha pesquisada ao afirmar que devido a profissionalização de recursos humanos na área, surgiram várias cantinas novas como as

Vinícolas: Valontano, Angheben, Larentis, Pizzatto, Cave de Pedra, Cave de Amadeo, etc. Para “E17” (2004), a adequação do mercado vitivinícola brasileiro e sua inserção na realidade vitivinícola mundial, só foi possível a partir da formação de técnicos de nível médio e superior egressos do CEFET/BG, uma vez que estes técnicos, a partir de seu esforço, de inserção no mercado de trabalho e de sua sensibilidade para entender as mudanças no mercado internacional, trouxeram para o setor uma nova visão de mercado, dos produtos a serem oferecidos da maneira de trabalhar e da competitividade que se deveria alcançar para manter o setor ativo.

A vitivinicultura no país segundo “E02” (2004) está em franca ascensão e, embora não tenha-se embasamento científico para a afirmação a seguir, pode-se dizer que esse desenvolvimento está sendo viabilizado pela forte atuação dos profissionais da área de viticultura e enologia em diversas regiões do RS e do Brasil, desde aquelas historicamente produtoras de uva e vinho como é o caso da Serra Gaúcha, até mesmo outras regiões que há pouco tempo não tinham tradição nesse setor como, por exemplo, a região da Campanha do RS, municípios de Bagé, Livramento e Pinheiro Machado; Santa Catarina, e atualmente com grande força no Nordeste Brasileiro. Devido ao exposto acima, ultimamente, o CEFET-BG tem recebido estudantes dos Estados de Pernambuco, Minas Gerais, Rio de Janeiro, São Paulo, Paraná e Santa Catarina, todos interessados em conhecimentos técnico-científicos relacionados a essa área. Convém destacar ainda, que alguns ex-alunos naturais do RS estão atuando profissionalmente nesses novos pólos vitivinícolas como é o caso da região do Vale do São Francisco em Pernambuco, onde, inclusive, muitas empresas também são oriundas do RS.

O simples fato para “E17” (2004) de terem sido e estarem sendo criados novos pólos de produção vitivinícola no Estado do Rio Grande do Sul e no Nordeste do Brasil, trazem para a análise a realidade aprendida pelos egressos da escola, de que sem estes técnicos pouco ou nada se poderia fazer. A mudança de perfil das empresas existentes e do perfil da economia vitivinícola em empresas de pequeno porte e de produção agrícola unifamiliar praticada em pequenas áreas, para a constituição de uma economia vitivinícola intensiva no uso de capital e tecnologia, não poderia ter sido feita, sem a presença consistente de técnicos como os formados pela Escola, que ao sair, foram buscar mais ferramentas em outros países. Sem a existência da Escola, isto não teria sido possível, como os investimentos de grandes conglomerados econômicos na área de produção vitivinícola, no Nordeste Brasileiro. Tem-se certeza que sem técnicos formados pela Escola megaprojetos só poderia existir, trazendo técnicos do exterior.

“E03” (2004) o CEFET/BG, juntamente os profissionais envolvidos e formados, mais a sociedade civil organizada comportaram como agentes do atual sucesso da atividade de uma forma sistêmica. Considera ainda um destacável modelo de currículo e de proposta pedagógica, extremamente voltadas à realidade do Setor Vitivinícola, fazendo com que inúmeros estudantes mesmos durante as primeiras vivências do Curso já atuassem nas áreas da Viticultura e Enológica, através das atividades programadas do curso.

Para “E09” (2004) um capítulo especial deve ser destinado quando se analisa a importância do CEFET/BG na abertura de novas fronteiras vitivinícolas brasileiras, como no municípios de Bagé, Pinheiro Machado (onde a instituição ofereceu um curso de viticultura), Encruzilhada do Sul, todas no RS, Bituruna, no Paraná e Petrolina, em Pernambuco. Os pioneiros na fronteira pernambucana da viticultura e da enologia, são todos ex-alunos da escola, o que bem demonstra a importância da instituição para o setor da uva e do vinho. Os profissionais formados pela EAFPJK e, depois pelo CEFET/BG foram agentes transformadores da realidade vitivinícola brasileira. Suas notáveis contribuições impulsionaram o setor da uva e do vinho a lutar de igual para igual com seus concorrentes estrangeiros, particularmente da Argentina, do Chile, e da Europa. Hoje podemos dizer que o vinho do Brasil nada deixa a desejar aos seus concorrentes que são importados. Se o preço dos estrangeiros ainda é mais convidativo, isto se deve ao elevado percentual de impostos no produto nacional e tiram-lhe a capacidade competitiva no que se refere ao preço para o consumidor final. Em termos qualitativos, no mesmo patamar e, em alguns casos (espumantes), bastante acima dos importados. E tudo isso mediante um desenvolvimento intelectual próprio, elaborado na única instituição do país que oferece cursos regulares na área da uva e do vinho, o CEFET/BG.

Afirmações que para “E05” (2004) possibilita compreender de forma sólida, que o “fermento” ou catalizador de todo esse movimento expansionista da atividade, somente aconteceu devido a existência de recursos humanos capacitados, que souberam interagir com as necessidades e anseios das regiões.

5.2 SEGUNDO GRUPO DE ANÁLISE

Em continuidade a pesquisa em sua 2ª parte, buscou-se um outro universo de respondentes, aplicando-se o questionário (anexo 2) a 40 empresários do setor vitivinícola, dos quais retornaram 100% respondidos. É importante salientar o que demonstrou-se em segmento anterior. O universo de empresas vinícolas no Rio Grande do Sul se compõe de 617 empreendimentos localizados em 45 municípios. No entanto, 90,6% encontram-se instalados no foco da região produtora de vinhos finos e espumantes. Esses empreendimentos de pequeno, médio e grande porte estão implantados nos municípios de Flores da Cunha, Caxias do Sul, Garibaldi, Bento Gonçalves, Farroupilha, Nova Pádua, Antonio Prado, São Marcos, Monte Belo do Sul e Veranópolis.

Nessa configuração geográfica formada por dez municípios buscou-se uma amostragem aleatória, porém representativa, isto é, 40 empresas que empregam 79,8% dos egressos – Tecnólogos em Viticultura e Enologia – foram pesquisadas. Ressalta-se que não ocorreu a interferência do pesquisador, pois quem viabilizou a aplicação dos questionários foram entidades ligadas ao setor: a Associação Gaúcha de Vinicultores (AGAVI) com sede em Flores da Cunha aplicou 12 questionários a Associação dos Produtores de Vinhos Finos do Vale dos Vinhedos (APROVALE) com sede em Bento Gonçalves aplicou 16 questionários e a Associação de Vinicultores de Garibaldi (AVIGA) com sede em Garibaldi, aplicou outros 12 questionários.

O questionário (anexo 2) elaborado com perguntas estruturadas, cujos entrevistados não sofreram nenhum viés de indução, foram aplicados a 40 empresários do setor cujas respostas obtidas passamos a analisar e interpretar.

A totalidade (100%) dos entrevistados é de nacionalidade brasileira, nascidos nos municípios de Garibaldi (33,3%), Bento Gonçalves (24,2%) e Flores da Cunha (18,2%), representando em sua somatória 75,7% do universo pesquisado. Os demais 24,3% tem naturalidade em outros municípios, inclusive em outro estado (São Paulo). Constatou-se que 97,5% dos entrevistados são do sexo masculino.

As respostas obtidas através da pergunta sobre a idade do empresário do universo de 40 entrevistados pesquisados, sendo que a mesma não foi respondida por apenas três destes, resultando em um índice de respostas de 92,5%. Para facilitar a interpretação, elaborou-se o gráfico a seguir, que apresenta a idade dos empresários em intervalos de 10 anos.

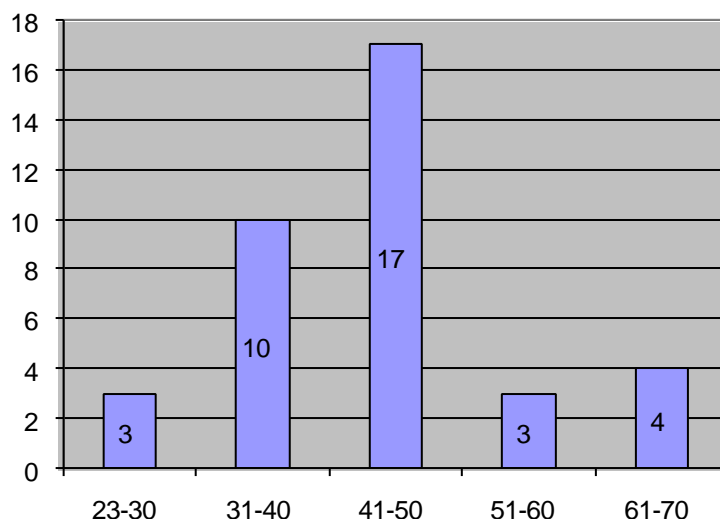


Figura 7: Faixa etária dos Entrevistados

Fonte: Elaboração própria do pesquisador

Observa-se que a faixa etária dos empresários pesquisados encontra-se entre 23 e 70 anos. No entanto, cabe ressaltar que 17 destes possui idade variando na faixa de 41 a 50 anos, a maior incidência (45,95%). Embora o gráfico não expresse, salienta-se que nesta faixa, onze destes possuem idades entre 43 e 46 anos o que representa uma concentração de 64,71% na faixa etária detalhada. Tem-se também apenas dois empresários com 23 anos e um com 70 anos, isto é, a menor e a maior idade declarada, respectivamente. Os demais tem 30 anos ou mais.

Quanto à escolaridade, todos responderam a pergunta. É significativo o fato de que 45% declaram possuir curso superior, onde constata-se que 38,9% destes são Tecnólogos em Viticultura e Enologia. Os demais são administradores de empresas, engenheiros, economistas, contabilistas e outras profissões de nível superior. Do total respondente, 15% possuem curso de pós-graduação, o que totaliza 60% dos entrevistados com curso superior. Dos demais 40% que não possuem curso superior, 62,5% são Técnicos em Enologia e 37,5% concluíram apenas o ensino médio. Sintetizando os dados expostos, têm-se o presente gráfico:

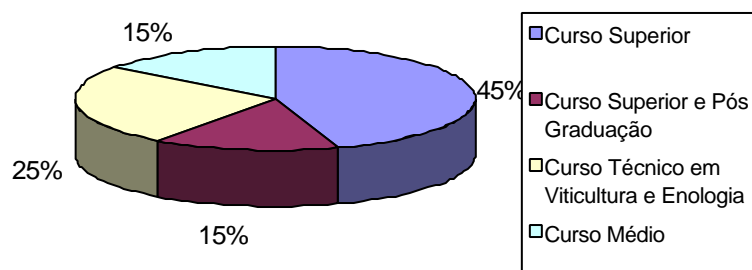


Figura 8: Escolaridade dos Entrevistados
 Fonte: Elaboração própria do pesquisador

Em relação ao tempo de existência das empresas, observa-se que as mesmas variam de dois anos a 50 anos de funcionamento. Ressalta-se que 70% destes empreendimentos tem 10 anos ou mais. Na faixa considerada como novas, isto é, de dois a nove anos, encontram-se 30% das empresas, das quais a metade tem cinco anos de atividade.

Referente a pergunta elaborada para verificar se há enólogos estrangeiros atuando na empresa, constatou-se que apenas dois são de nacionalidade estrangeira, formados em outras instituições que não o CEFET-BG.

Quantificou-se o número de Tecnólogos em Viticultura e Enologia formados pelo CEFET-BG, atuando nas empresas pesquisadas e obtivemos o resultado de 71 profissionais. Esta quantidade representa 67% de todos os egressos do curso (106) oferecido pela instituição. Se considerarmos 98 egressos, o percentual aumenta para 72,45%, pois observa-se que oito não atuam na área da Viticultura e Enologia.

Na pergunta cuja indagação é “O Tecnólogo em Viticultura e Enologia contribui para a evolução de sua empresa?”, do universo de entrevistados, somente um não respondeu ao questionamento. Dos demais, 35 responderam positivamente, o que representa 89,74% dos respondentes enquanto 10,26% declaram que os referidos profissionais não contribuem para a evolução de sua empresa.

Ao questionar os empresários sobre qual a principal atividade exercida pelo tecnólogo na empresa obtivemos os seguintes resultados. Ocorreram citações em mais de uma atividade, mas pode-se observar pela expressão dos números que 08 são proprietários, 14 são gerentes gerais, 27 são responsáveis técnicos, 19 atuam na

vinificação, 17 no laboratório, 11 nos vinhedos, 8 são relações públicas, 7 na comercialização e igual número são responsáveis pela aquisição de uva. Salienta-se portanto duas atividades que são inerentes e exclusivas ao profissional da área da enologia: A responsabilidade técnica e a vinificação.

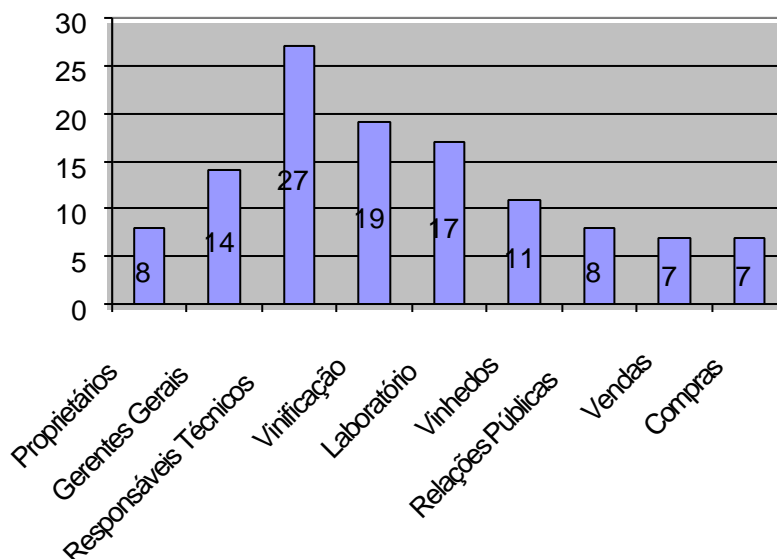


Figura 9: Atividades exercidas pelos egressos
 Fonte: Elaboração própria do pesquisador

Na questão nº 13, aproveitou-se para saber qual a competência mais importante no perfil do Tecnólogo em Viticultura e Enologia, destacando-se a opção “Profissional com conhecimento técnico aprofundado”, “Profissional interessado em melhorias do processo” e “Profissional com capacidade gerencial, criativo e persistente”

A questão de nº14 será reproduzida integralmente a seguir, pois trata-se da indagação que responde a hipótese levantada:

“Questão 14: Quais as mudanças que o profissional (Tecnólogo em Viticultura e Enologia) promoveu na sua empresa?”

- Melhorou a qualidade dos produtos elaborados
- Melhorou a qualidade dos vinhedos.
- Ampliou a comercialização dos vinhos e derivados
- Diversificou os produtos elaborados
- Agregou valores a empresa promovendo atividades como enoturismo, agroturismo, gastronomia e hotelaria.
- Incrementou o uso de novas tecnologias
- Possibilitou o aumento da produção em escala
- Ampliou a área de vinhedos
- Relacionou e modernizou os processos produtivos
- Nenhuma
- Outras.....

Todos os 40 entrevistados responderam esta pergunta e 32 destes confirmam a primeira mudança como sendo “melhorou a qualidade dos produtos elaborados”, seguida pela mudança “relacionou e modernizou os processos produtivos”, quando 19 empresários assinalaram. Como terceira mudança mais importante, os respondentes elencaram a opção “incrementou o uso de novas tecnologias” onde 18 empresários a indicaram. Como quarta mudança mais importante observou-se duas manifestações, que são, “melhorou a qualidade dos vinhedos” e “diversificou os produtos elaborados”. Salienta-se que dois empresários relacionaram duas mudanças importantes, na sua concepção, e elas: “trouxeram novas experiências de outras regiões produtoras do país e do exterior e auxiliaram na promoção e divulgação dos vinhos”. Ressalta-se que dois empresários confirmam que os tecnólogos não promoveram nenhuma mudança no setor vitivinícola do Rio Grande do Sul.

Ao encerrar este capítulo salienta-se que a pesquisa qualitativa se comprova pela incidência do discurso o que nos permite inferir conclusões significativas.

CONCLUSÕES

Ao finalizar esta dissertação vamos ordenar com clareza as deduções lógicas que correspondem aos resultados auferidos e expressos ao longo de todo o conteúdo elaborado. Conclusões que notadamente procuram privilegiar a hipótese levantada ainda no projeto de pesquisa “A profissionalização nas áreas de Viticultura e Enologia promoveram transformações significativas no desenvolvimento da vitivinicultura do Rio Grande do Sul?”, em razão de que a hipótese é a essência em que se balisa e se fundamenta qualquer tese a ser demonstrada ou defendida. Nesta seção busca-se, em síntese, reunir resultados e conhecimentos adquiridos, desenvolvendo idéias numa decorrência natural do que foi pesquisado. É notório e de fácil observação que os Centros Federais de Educação Tecnológica (CEFETs) distribuídos ao longo do território nacional tem promovido uma educação profissional com elevado nível de excelência, formando profissionais nas mais diversificadas áreas, que atuando no mundo produtivo tem transformado substancialmente a realidade onde quer que estejam inseridos.

Constata-se em todas as leituras realizadas em bibliografia especializada sobre educação técnica e tecnológica que cada vez mais a educação profissional em todos os níveis dos sistemas educacionais, deve ser contextualizada e prospectiva, pois quando a capacitação, a qualificação, a profissionalização é planejada e executada com bases em demandas do mundo ocupacional associada a uma prática pedagógica coerente com a realidade produtiva o desenvolvimento torna-se mais harmonioso e sustentável e toda a comunidade auferir ganhos. Portanto, entende-se que para a realidade brasileira, mais do que nunca, a educação profissional tem que promover trocas com o mundo ocupacional.

Preconizada em sua fundamentação filosófica, a legislação educacional brasileira contempla a tendência do estreito e permanente vínculo da escola com o setor

produtivo. Isto, se devidamente praticado, possibilita colocar a disposição do mundo do trabalho os conhecimentos técnicos e tecnológicos necessários ao desenvolvimento com padrões de qualidade, sustentabilidade e competitividade consonantes com as exigências do mundo pós-moderno.

Os sistemas educacionais, em todos os níveis, não podem estagnar-se. É importante sua permanente construção e aperfeiçoamento, o que não exige reformas maiores, ao contrário, demanda apenas diversificar ações possíveis e operacionalizáveis que possibilitem contemplar as mais diferentes realidades regionais. Efetivamente a realidade educacional brasileira, diante dos desafios da pós-modernidade, exige mudanças substanciais em sua “práxis” pedagógica, para que se possa promover qualidade tanto na formação do indivíduo para com a “lide profissional” como para a sua formação cidadã.

Nitidamente percebe-se a importância e a imprescindibilidade da formação das pessoas para atuar no mundo do trabalho, como variável decisiva para o desenvolvimento de qualquer segmento produtivo.

Singularmente, o CEFET-BG, única instituição no Brasil a formar técnicos desde 1962 e Tecnólogos em Viticultura e Enologia desde 1998, promoveu significativamente o desenvolvimento da cadeia da uva e do vinho, especialmente no Rio Grande do Sul, o que contribui sobremaneira para que milhares de famílias detenham atualmente os mais elevados padrões de qualidade de vida do país. Neste trabalho de pesquisa é conclusivo que se não fosse a existência da instituição formadora integrada ao contexto produtivo do setor vitivinícola este não configuraria e se apresentaria com elevado patamar de desenvolvimento, quiçá, prosperasse em seus empreendimentos e na elaboração de seus produtos a níveis de competitividade internacional como atualmente ocorre.

A conclusão evidenciada anteriormente reforça-se na análise dos conteúdos expressos nas entrevistas durante a pesquisa, cuja interpretação encontra-se no capítulo anterior.

Conclui-se que sociedade e escola se complementam. A educação não é só escolar, ocorre em todo o contexto social e produtivo, onde o ser humano evolui e busca o seu aperfeiçoamento para com o devido conhecimento provocar transformações através de uma visão crítica e construtiva da realidade.

Portanto, pode-se observar a importância da formação profissional especializada para a área na mudança do contexto da vitivinicultura do Rio Grande do Sul e até mesmo do Brasil.

Em sua essência comprova-se que pessoas altamente qualificadas podem gerir decisivamente com eficiência e eficácia a cadeia produtiva da uva e do vinho, pois são estes profissionais, inseridos no setor, que decidem por investimentos adequados nos empreendimentos, melhoram a qualidade dos produtos, avançam na gestão da vitivinicultura e acabam oferecendo valioso “feedback” à própria instituição formadora, realimentando o seu fazer pedagógico e possibilitando a elaboração de concepções coerentes melhorando caminhos e buscando novos traçados para uma perspectiva na era da pós-modernidade.

Dentro desta concepção, há constante necessidade de aperfeiçoar currículos, para atualizar perfis profissionais, pois os tecnólogos vivenciam uma realidade em que as tecnologias evoluem e apresentam-se em perfeita conexão com o conhecimento científico, o que exige deste profissional uma visão social da evolução tecnológica. A instituição formadora tem que reconhecer que há uma relação indissociável entre a ciência, a tecnologia e o mundo produtivo sem incorrer no exagero de uma educação reprodutivista. Permanentemente a instituição deve diagnosticar demandas do mundo produtivo. Então, o paradigma da formação profissional sistematizada deve acompanhar as mudanças de realidade social, econômica, política e cultural.

O que registramos anteriormente demonstra que é fácil obter tecnologias, mas as decisões adequadas para os empreendimentos passam pelo conhecimento das pessoas.

Pelos depoimentos interpretados no contexto das entrevistas, pelas respostas obtidas podemos concluir que:

- A vitivinicultura até início da década de noventa crescia em produção mas estava defasada em relação ao contexto produtivo externo e as demandas que exigia o mundo globalizado;

- A qualidade dos produtos elaborados (vinhos tintos, brancos, espumantes, destilados, sucos e filtrados) deixavam de ser competitivos a nível dos importados.

- A diversidade de produtos era pequena e produção em maior escala era carente por padronização de produto;

- Os profissionais técnicos e tecnólogos formados possibilitou, juntamente com outras ações para que os produtos enológicos possam competir em igualdade com produtos elaborados fora do país, mostrados nas feiras e exposição pelo mundo;

- O curso possibilitou o desenvolvimento econômico, promoveu o crescimento, facilitado pelo surgimento e expansão de inúmeras pequenas vinícolas e outras fronteiras de cultivo dentro de tecnologias mais adequadas;

- Os sistemas de condução dos parreirais aprimorou-se, buscando maior qualidade na produção a uva, variedades mais resistentes as intempéries ambientais; manejo de solo e fertilização das áreas observando particularidades ambientais do local; melhorias dos métodos e instalação dos vinhedos, com elevada consciência da importância da preservação ambiental.

- Passou-se, a partir da atuação do profissional, a utilizar produtos favoráveis a biodegradação rápida, baixo impacto ao ambiente e adotar programas de colheita, de acondicionamento e transporte da uva objetivando manter a qualidade;

- Forneceu-se subsídios técnicos a indústria local para o desenvolvimento de equipamentos para o processo de vinificação.

Quanto aos empreendedores do setor, conclui-se que no universo pesquisado todos os empresários são de nacionalidade brasileira, o que caracteriza um setor essencialmente gerido por pessoas nascidas na própria região produtiva, constituída por uma faixa etária compreendida entre 31 a 50 anos, com elevado nível de escolaridade, isto é, com curso superior. Nenhum possui escolaridade inferior ao ensino médio. Quanto a idade das empresas observa-se que encontram-se numa faixa, cujos empreendimentos estão consolidados, nos quais possuem Tecnólogos em Viticultura e Enologia atuando em seus quadros de colaboradores, inclusive sendo proprietários, gerentes gerais, responsáveis técnicos pela vinificação, trabalhando nos laboratórios, vinhedos, relações públicas e responsáveis pela comercialização. Também constata-se que o setor exige profissionais com perfis profissionais essencialmente voltados para um conhecimento técnico aprofundado, que tenham interesse em melhorias do processo, capacidade gerencial e que sejam criativos e persistentes.

Mais especificamente conclui-se que as mudanças promovidas no setor vitivinícola com a inserção destes profissionais, marcadamente se destaca a melhoria na qualidade dos produtos elaborados (vinhos e espumantes), fator primordial para a competitividade do setor. Também segue-se a modernização dos processos produtivos,

o que demonstra as decisões tomadas por estes profissionais no momento que exige apurado conhecimento para a gestão dos processos de produção dentro da empresa associado aos incrementos de novas tecnologias. Destaca-se também a melhoria nos vinhedos e a diversificação e padronização de produtos elaborados, o que efetivamente consolida a gestão do agronegócio vitivinícola.

Por fim, podemos deprender dessas constatações que efetivamente o setor começou a evoluir a partir do ingresso dos Técnicos em Viticultura e Enologia, em 1962, mas o grande salto qualitativo ocorreu nos últimos sete anos o que coincide com a formação dos tecnólogos de nível superior.

Ao concluir este trabalho podemos recomendar à instituição formadora que mantenha permanente intercâmbio com o setor produtivo da uva e do vinho, para que estudantes e professores possam diagnosticar constantemente a realidade deste contexto e aperfeiçoar seus métodos pedagógicos concernentes com a realidade existente. Também a troca de experiências com outras instituições e empresas, especialmente localizadas em países com tradição vitivinícola como França, Itália, Portugal, Espanha, Argentina, tornam-se premissas fundamentais para a evolução e aperfeiçoamento e atualização de seu corpo docente e discente.

Assim, este trabalho, sem a pretensão de ser completo, apresenta uma análise realística do tema proposto em seu projeto, evidenciando um resgate histórico sobre a influência dos profissionais especializados em Viticultura e Enologia, formados pelo CEFET-BG, pontuando a evolução do agronegócio vitivinícola, um dos pilares principais do cenário do desenvolvimento da Região da Encosta Superior do Nordeste do Rio Grande do Sul.

As conclusões aqui inferidas resumem em linhas gerais, o que entendemos sobre este importante setor. Acredita-se ter contribuído para a ampliação de conhecimentos do tema abordado, o que poderá subsidiar estudos posteriores em temas semelhantes, especialmente na utilização da metodologia e técnicas aqui contempladas. Também pode-se recomendar pesquisas futuras que identifiquem as interações e trocas entre diferentes entidades que compõe a cadeia da uva e do vinho. As exigências cada vez maiores em conhecimentos atualizados indicam a necessidade de atualizar métodos que facilitem o “aprender a aprender”, notadamente em conteúdos que se apresentam aparentemente como de caráter econômico, mas numa forma diferente de observar percebe-se, em sua contextualização, resultado social incomensurável. Encerra-se com a

firme convicção que este trabalho representa produto capitalizado e resulta da experiência humana sistematizada.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALEXIM, João Carlos. **Reunión Técnica sobre “La cooperación Técnica International en la Formación Profesional”**. Brasília: 1984.

AMARANTE, José O. A. **Vinhos e Vinícolas do Brasil**. São Paulo: Summus, 1986.

ANGHEBEN, Idalêncio Francisco. **Entrevista concedida em 17 de março de 2004**. Transcrição na íntegra.

ANGHEBEN, Idalêncio Francisco. **Viticultura**. Apostila EAF. Bento Gonçalves: 1982.

Anuário Brasileiro Uva e Vinho - 2003. Santa Cruz do Sul: Editora Gazeta, 2003.

Anuário Brasileiro Uva e Vinho – 2004. Santa Cruz do Sul: Editora Gazeta, 2004.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE ENOLOGIA. **Dados Estatísticos**. 2004.

BASTOS, João Augusto de Souza de Almeida. **Cursos Superiores de Tecnologia: Avaliação e Perspectivas de um Modelo de Educação Técnico-Profissional**. Brasília: SENETE, 1991.

BAUMANN, Sigmunt. **Desafios educacionais da modernidade líquida**. Revista TB. Rio de Janeiro: 2002.

BENTO GONÇALVES. **Hierarquia Sócio Econômica de**. 32ª Edição. Dados referentes a 2003. Bento Gonçalves: Ed. Arte e Textos Editoração Eletrônica LTDA, 2004.

BRASIL. Conselho Federal de Educação. **Parecer 25/26 do professor Octávio Gaspar de Souza Ricardo**. 1965.

BRASIL. **Diário Oficial da União**. 03 de setembro de 1998. Seção I. Pág. 9.

BRASIL. **Diário Oficial da União**. 22 de fevereiro de 1990. Seção I, Nacional. Brasília.

BRASIL. **Diário Oficial da União**. 24 de dezembro de 1998. Seção I, Nacional. Brasília.

BRASIL. **Diário Oficial da União**. 27 de dezembro de 1994. Imprensa Nacional. Brasília.

BRASIL. **Diário Oficial da União**. 27 de setembro de 2002. Imprensa Nacional.

BUENO, Francisco da Silveira. **Dicionário Escolar da Língua Portuguesa**. 11ª ed. Rio de Janeiro: FENAME, 1980.

Cadastro Vitícola do Rio Grande do Sul. 1995 a 2002. Disponível em CD.

CARNEIRO, Moacir Alves. LDB Fácil. **Leitura Crítico-compreensiva artigo a artigo**. 5ª ed. Editora Vozes. Petrópolis: 1998.

CASTRO, Marta Luz Sisson; WERLE, Flávia Obino Corrêa (org.). **Educação Comparada na Perspectiva da Globalização e Autonomia**. São Paulo: UNISINOS, 2000.

COELHO, Carlos Dinarte; RECH, Luiz Roberto Dalpiaz. **Os caminhos do Técnico Agrícola**. Porto Alegre: Gráfica Editora Visuarte, 1991.

CZARNNOBAY, Antonio. Presidente da ABE. **Jornal Diário de São Paulo**. 06 de janeiro de 2003.

DALPICOL, Antônio. **Domínio da Língua Portuguesa para profissional de secretariado executivo e a contemporaneidade: possível dimensionamento educacional**. Dissertação de Mestrado. Porto Alegre: PUCRGS, 2002.

DIAS, Henry Paulo. **Vinho do Brasil – Um enfoque de tradição e qualidade**. Revista do Curso de Administração da Faculdade da Serra Gaúcha. Número 3. Novembro de 2002. Global Manager. Pág. 103.

EMBRAPA. **Dados Estatísticos**. Disponível em www.cnpuv.embrapa.com.br, acesso em 20 de dezembro de 2004.

FARIA, A. Nogueira de. **Organização de Empresas**. Rio de Janeiro: Record, 1968.

FAURE, Edgar. **Prova de Proficiência em Língua Francesa**. Extraído de texto para tradução. Rio de Janeiro: UFRRJ, 2004.

FERRI, Valdecir. **Anotações de aula na disciplina “Agrometeorologia e Cultivo de videira em Ambiente Protegido”**. Curso de Pós-Graduação “Gestão em Vitivinicultura”. Bento Gonçalves: UNIVILLE, 2003.

FROSI, Vitalina Maria; MIORANZA, Ciro. **Imigração Italiana no Nordeste do Rio Grande do Sul**. Caxias do Sul: Movimento, 1975.

GROFF, Luiz. **Filhos de Agricultores viram artistas do vinho**. Jornal Correio Rio-Grandense. Disponível em <http://www.via-rs.com.br/esteditora/correio/4855/right.htm>, acesso em 02 de outubro de 2004.

- IBRAVIN. Instituto Brasileiro do Vinho. **Dados Estatísticos**. 2003.
- Jornal Bom Vivant**. Edição Especial. Pág. 10. Dezembro de 2004.
- KALIL, Nagib Leitune. **Entrevista com o ex-Secretário SEMTEC/MEC**. Abril de 2004.
- KALIL, Nagib Leitune; CLAUSSEN, Maria Elena. **Escritos sobre formação profissional**. Secretaria del Trabajo y Prevision Social. México: 1982.
- KALIL, Nagib Leitune. **Planeamiento de la formación profesional: um modelo pedagógico**. Montevideo: Cinterfor, 1987
- KOTLER, Philip. **Administração de Marketing**. A edição do novo milênio. 10ªed. São Paulo: 2000.
- KUHN, Thomas S. **A estrutura das revoluções científicas**. 5ª ed. São Paulo: Perspectiva, 2000.
- LEFF, E. **Ambiente Y Interdisciplinaridad em la educacion superior**. Caracas: UNESCO/OLERAC, 1991.
- LUCKESI, C.C. **Filosofia da educação**. São Paulo: Cortez, 1990.
- MORIN, Edgar. **Os sete saberes necessários à educação do futuro**. 6ªed. São Paulo: Cortez, 2002.
- PAGNONCELLI, Dernizo; FILHO, Paulo Vasconcellos. **Sucesso Empresarial Planejado**. 1ª Edição. Rio de Janeiro: Qualitymark Editora, 1992.
- PLENCOVICH, Maria Cristina. **Palestra sobre Paradigmas**. Proferida na Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. 2003.
- POMMER, C.V. **Uva: tecnologia de produção pós-colheita, mercado**. Porto Alegre: Cinco continentes, 2003. 778 p.
- PORTER, Michael E. **Cluster e Competitividade**. HSM Management. São Paulo: Savana, 1999.
- REA, Louis M; PARKER, C; RICHARD, A. **Metodologia da Pesquisa. Do Planejamento à Execução**. São Paulo: Pioneira Thompson Learning, 2002.
- REDAELLI, Emir. **Anotações de aula da disciplina “Marketing e o Comportamento do Consumidor”**. Curso de Pós-Graduação “Gestão em Vitivinicultura”. Bento Gonçalves: UNIVILLE, 2004.
- Revista Ensino Superior**. Ano 5. nº 56. Maio de 2003. São Paulo: Editora Segmento, p. 24 e 25.

Revista Vinho Magazine. P. 66. Sobre o **Enólogo Brasileiro**. 2004.

RIO GRANDE DO SUL. **Economia Vinícola**. Disponível em www.friogrande.com.br/economia/vinho/vinho6.htm.. Acesso em 01 de setembro de 2004.

SANTOS, Sérgio P. **O vinho, a vinha e a vida**. Porto Alegre: RPM, 1995.

SORRENTINO, Marcos. **Educação Ambiental: avaliação de experiências recentes e suas perspectivas**. São Paulo: Mimeo, 1993.

SOUSA, J.S.I. de. **Uvas para o Brasil**. Piracicaba: FEALQ, Vol. 1, 2ª ed.1996. 791 p.

SOUSA, Julio Seabra Inglês de; MARTINS, Fernando Picarelli. **Viticultura Brasileira. Principais variedades e suas características**. Piracicaba: FEALQ, 2002.

SOUZA, Flávio Abreu de. **Mudanças promovidas no setor vitivinícola do Rio Grande do Sul pela inserção de profissionais especializados nas áreas de viticultura e enologia**. Projeto de Pesquisa de Mestrado,UFRRJ,2003.

SOUZA, Flávio Abreu de. **Observações colhidas junto a estágio realizado em vinhedos franceses**. França: Junho de 2004.

SOUZA, Flávio Abreu de. **Trabalho acadêmico sobre paradigmas** – UFRRJ, baseado em palestra proferida na Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro em 2003 pela Professora Cristina Plencovich, da Universidade de Buenos Aires – Argentina.

SOUZA, Flávio Abreu de. **Viticultura**. Apostila EAF-BG, 1984.

TONIETTO, Jorge. **Vinhos Brasileiros de 4ª Geração**. Comunicado Técnico. Bento Gonçalves, 2003.

XAVIER, Odiva Silva. **A Educação no Contexto das Mudanças**. In Revista Brasileira de Estudos Pedagógicos. Pág. 292 e 293. São Paulo: MEC, 1997.

ZENTGRAF, Maria Christina. **Metodologia da Pesquisa**. Rio de Janeiro: Centro de Estudos de Pessoal, 2003.

ANEXOS

ANEXO 1
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO
DECANATO DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO
INSTITUTO DE AGRONOMIA

Prezado Senhor

Ao cumprimentá-lo, solicito especial atenção e disponibilidade de Vossa Senhoria em participar na pesquisa que estou realizando, cuja área de concentração em **POLÍTICAS PÚBLICAS E GESTÃO EM EDUCAÇÃO PROFISSIONAL** objetiva demonstrar num estudo sistematizado **“AS MUDANÇAS PROVOCADAS NO SETOR VITIVINÍCOLA DO RIO GRANDE DO SUL PELA INSERÇÃO DE PROFISSIONAIS ESPECIALIZADOS EM VITICULTURA E ENOLOGIA FORMADOS PELO CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE BENTO GONÇALVES-RS (EX-ESCOLA AGROTÉCNICA FEDERAL “PRES. JUSCELINO KUBITSCHER”)**.

Para tanto gostaria que sua visão fosse externada por escrito limitando-se ao mínimo de uma e ao máximo de três laudas.

Para facilitar a digressão sobre o tema você poderá ter como referência básica a formulação dos seguintes questionamentos (apenas para exemplificar):

- Quais as efetivas mudanças promovidas no setor vitivinícola do Rio Grande do Sul pela inserção destes profissionais especializados ao longo da história?
- Qual a importância desta instituição (CEFET-BG) para o desenvolvimento do setor, especialmente no aspecto qualitativos de seus produtos?
- Como era a vitivinicultura no RS antes dos primeiros técnicos ocuparem o setor? E após 1998, com a entrada dos Tecnólogos de nível superior formados pelo CEFET-BG?
- Também podemos inferir a seguinte hipótese: A profissionalização de recursos humanos nas áreas de Viticultura e Enologia promoveram transformações significativas e/ou relevantes no desenvolvimento da vitivinicultura do Rio Grande do Sul (ou até mesmo no Brasil – ex: Vale do São Francisco-NE).

Com a firme convicção e expectativa de que a pesquisa se transformará num instrumento de valor científico e explicativo da importância destes profissionais especializados no desenvolvimento do setor, agradeço antecipadamente pela sua imprescindível participação.

Aproveito a oportunidade para solicitar o preenchimento do questionário anexado a esta carta.

Obs.: Ao preencher o questionário, favor devolvê-lo juntamente com sua exposição referente ao conteúdo da carta até o dia 27/02/2004, aos cuidados do Mestrando FLÁVIO ABREU DE SOUZA, optando por um dos seguintes meios:

1 – Correio: Rua Cristóvão Ambrósi, 98 bairro Santa Marta – CEP: 95700-000 Bento Gonçalves-RS

2 – E-mail: fsouza@italnet.com.br ou carolineterra@italnet.com.br

3 – Posso buscar em sua empresa

4 – Telefone para contatos: (54) 453 3201 ou (54) 9974 2601.

Atenciosamente

Flávio Abreu de Souza
Mestrando

Dr. Gabriel de Araújo Santos
Orientador UFRRJ/RJ

Dr. Michel Bascle
Co-Orientador ENFA/França

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO
DECANATO DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO
INSTITUTO DE AGRONOMIA

PERFIL DO PARTICIPANTE (RESPONDENTE)

1 – NOME: _____

2 – NACIONALIDADE: _____ 3 – NATURALIDADE: _____

4 – SEXO: M F 5 – IDADE: __ 6 - ESTADO CIVIL: _____

7 – ESCOLARIDADE: ENSINO MÉDIO

ENSINO MÉDIO E TÉCNICO

ENSINO SUPERIOR → QUAL: _____

PÓS-GRADUAÇÃO → ESPECIALIZAÇÃO

→ MESTRADO

→ DOUTORADO

8 – SETOR EM QUE ATUA: PÚBLICO

PRIVADO

9 – QUAL A ATIVIDADE PREDOMINANTE DA EMPRESA, INSTITUIÇÃO OU ENTIDADE
ONDE VOCÊ EXERCE SUA PRINCIPAL OCUPAÇÃO:

AGROPECUÁRIA

INDÚSTRIA

SERVIÇOS

COMÉRCIO

EDUCAÇÃO

3º SETOR (ONGs)

OUTRA ESPECIFIQUE: _____

10 – SUA OCUPAÇÃO PRINCIPAL: _____

11 – TEMPO DE VÍNCULO: _____

12 – SITUAÇÃO ATUAL: EMPREGADO

EMPREGADOR

OUTRA ESPECIFIQUE: _____

13 – TEM EXPERIÊNCIA EM GESTÃO DE PESSOAS: SIM NÃO

MESTRANDO: FLÁVIO ABREU DE SOUZA

JAN/2004

ANEXO 2
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO
DECANATO DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO
INSTITUTO DE AGRONOMIA

Prezado Senhor:

Ao cumprimentá-lo, espero contar com sua disponibilidade para responder o questionário de pesquisa abaixo, que objetiva demonstrar as mudanças do setor vitivinícola do RS após o ingresso no mercado de trabalho dos Tecnólogos em Viticultura e Enologia formados pelo CEFET – BG.

1 – NOME DA EMPRESA: _____

2 – NOME DO PROPRIETÁRIO OU RESPONSÁVEL: _____

3 – NACIONALIDADE: _____ 4 – NATURALIDADE: _____

5 – SEXO: M F

6 – IDADE: __

7– ESCOLARIDADE: ENSINO MÉDIO
 ENSINO MÉDIO E TÉCNICO
 ENSINO SUPERIOR → QUAL? _____
 PÓS-GRADUAÇÃO → ESPECIALIZAÇÃO
→ MESTRADO
→ DOUTORADO

8– TEMPO DE EXISTÊNCIA DA EMPRESA:

ANOS

9 – HÁ ENÓLOGOS ESTRANGEIROS ATUANDO EM SUA EMPRESA:

SIM NÃO QUANTOS?

10 – QUANTOS TECNÓLOGOS EM VITICULTURA E ENOLOGIA (CURSO SUPERIOR) FORMADOS PELO CEFET - BG, ATUAM EM SUA EMPRESA:

01 02 03 04 05 06 + QUE 6 QUANTOS?

11 - O TECNÓLOGO EM VITICULTURA E ENOLOGIA CONTRIBUI PARA A EVOLUÇÃO DE SUA EMPRESA

SIM
 NÃO

12 – QUAL A PRINCIPAL ATIVIDADE EXERCIDA PELO (S) TECNÓLOGO (S) EM VITICULTURA E ENOLOGIA EM SUA EMPRESA:

- PROPRIETÁRIO
- GERENCIAMENTO GERAL
- RESPONSÁVEL TÉCNICO
- VINIFICAÇÃO
- LABORATÓRIO
- VINHEDOS
- RELAÇÕES PÚBLICAS
- COMERCIALIZAÇÃO
- AQUISIÇÃO DE UVA

13 – DENTRE AS OPÇÕES ABAIXO, QUAL A COMPETÊNCIA MAIS IMPORTANTE NO PERFIL DO TECNÓLOGO DE VITICULTURA E ENOLOGIA PARA ATUAR NA SUA EMPRESA:

- PROFISSIONAL COM CAPACIDADE GERENCIAL.
- PROFISSIONAL COM CONHECIMENTO TÉCNICO CIENTÍFICO APROFUNDADO.
- PROFISSIONAL COM FACILIDADE DE COMUNICAÇÃO.
- PROFISSIONAL COM HABILIDADE EM RELACIONAMENTO INTERPESSOAL.
- PROFISSIONAL INTERESSADO EM MELHORIAS DE PROCESSO (PESQUISADOR).
- PROFISSIONAL CRIATIVO E PERSISTENTE.
- PROFISSIONAL COOPERATIVO.

14 - QUAIS AS MUDANÇAS QUE O PROFISSIONAL (TECNÓLOGO EM VITICULTURA E ENOLOGIA) PROMOVEU NA SUA EMPRESA:

- MELHOROU A QUALIDADE DOS PRODUTOS ELABORADOS.
- MELHOROU A QUALIDADE DOS VINHEDOS.
- AMPLIOU A COMERCIALIZAÇÃO DOS VINHOS E DERIVADOS.
- DIVERSIFICOU OS PRODUTOS ELABORADOS.
- AGREGOU VALORES A EMPRESA PROMOVENDO ATIVIDADES COMO ENOTURISMO, AGROTURISMO, GASTRONOMIA E HOTELARIA.
- INCREMENTOU O USO DE NOVAS TECNOLOGIAS
- POSSIBILITOU O AUMENTO DA PRODUÇÃO EM ESCALA
- AMPLIOU Á ÁREA DE VINHEDOS
- RELACIONOU E MODERNIZOU OS PROCESSOS PRODUTIVOS.
- NENHUMA
- OUTRAS -----