



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. Indicação da Área Requisitante

Diretoria/Pró-Reitoria Requisitante

Departamento de Ensino, Pesquisa e Extensão

Setor Requisitante

Departamento de Ensino, Pesquisa e Extensão

Servidores Responsáveis

	<i>Nome</i>	<i>SIAPE</i>	<i>CPF</i>
Diretoria/Pró-Reitoria	Cristiano Antônio Pochmann	1786657	969.051.070-34
Setor Requisitante/Doce nte	Eduardo Seibert	1545975	
Servidor Administrativo	Flávio José Pettenon	1900775	664.072.900-82

2. Descrição da Necessidade

Tal encaminhamento se faz necessário para reposição do estoque de vinhos para as aulas de análise sensorial da disciplina de Viticultura e Enologia do Curso de Engenharia Agrônômica. Degustar é provar com atenção um produto para apreciar suas qualidades, é procurar os seus defeitos, é realmente estudar, analisar, definir e classificar um produto de acordo com suas características organolépticas.

Todo produto pode ser submetido a uma análise através dos sentidos. Mesmo sem que as pessoas se deem conta, em muitos momentos os instintos o levam a fazer isto. Ao olhar um produto, muitas vezes são observados a cor, a forma, o cheiro, em busca de uma sensação agradável ou não, que vai levando a uma avaliação deste produto. O mesmo acontece ao se analisar um vinho.

Quando se fala em análise sensorial de um vinho, está se falando em uma avaliação através dos sentidos. Dentro da análise sensorial do vinho são levados em consideração o exame visual, o exame olfatório e o exame gustativo. No exame visual são observados a limpidez, a transparência, o brilho, a viscosidade, a presença de gás e a cor. No exame olfatório são observados os aromas, sua qualidade e intensidade e a classificação destes aromas em primários, secundários e terciários. No exame gustativo são observados a percepção dos sabores e neste podem ser percebidos a presença dos gostos, doce, salgado, ácido, amargo e umami. Também se observa o tato, através do corpo, da adstringência, do teor alcoólico, e do equilíbrio, e as sensações complexas como o retrogosto e a persistência. Tudo isto pode ser explicado aos alunos de forma teórica. No entanto, para uma boa análise, é preciso que a pessoa seja treinada para que obtenha um maior poder sobre sua capacidade de percepção, e também para que saiba o que deve ser observado numa degustação. Somente com as aulas práticas de análise sensorial que os alunos, com orientação, poderão aprender e compreender o que estão visualizando e sentindo ao olhar, cheirar e tomar um suco ou vinho. E para estas aulas práticas é necessário ter os vinhos específicos para passar os



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense

ensinamentos necessários.

Assim, para a qualificação de um grupo em análise sensorial muito trabalho prático é necessário, e este trabalho pode trazer um diferencial aos alunos do Curso de Engenharia Agrônômica do *Campus* Santa Rosa do Sul, dentro da disciplina de Viticultura e Enologia. Nesta, o aprendizado de análise sensorial é transmitido aos alunos de forma metódica, gradual e contínua, e precisa ser praticado. Este conhecimento é importante para a formação profissional do engenheiro agrônomo na área da viticultura, que cresceu muito no Brasil nos últimos anos, e necessita de profissionais capacitados para atuar em empresas e auxiliar o produtor rural. Esta formação junto com o conhecimento do manejo do parreiral e das diferentes cultivares de uva, de seu ponto de colheita para cada tipo de produto ajudará o aluno do *Campus* Santa Rosa do Sul a entrar neste mercado de trabalho, mais capacitado de o que outras Instituições, o que o ajudará a dar uma melhor orientação produtores.

Cabe salientar que a disciplina de Viticultura e Enologia e o conteúdo de análise sensorial, em que são feitas diferentes aulas de análise sensorial, inclusive de vinhos, não tem por objetivo estimular o consumo de bebidas alcoólicas, e sim, tem o objetivo de ensinar a arte de degustar vinhos e de conscientizar para o consumo moderado e correto, sem excessos. Com base nisso, existem vários estudos que comprovam os efeitos benéficos do consumo constante e moderado do vinho devido a presença da substância resveratrol existente, principalmente, no vinho tinto, mas também no suco e na uva.

Nas aulas práticas serão servidos para análise aproximadamente 50 mL de cada vinho, num total de 4 vinhos por aula, normalmente. Esta quantidade dará um volume total de 200 mL de vinho por aluno.

Segundo recomendações médicas são recomendados duas taças (150 mL cada) de vinho ao dia para homens e uma e meia taças ao dia para mulheres, estando os valores servidos dentro do que seria recomendado para o consumo diário de vinho para homens e mulheres. Além disso, a disciplina terá até seis aulas de análise sensorial, havendo a degustação de vinhos em três ou quatro aulas e estas estão planejadas para ocorrerem de forma alternada as aulas teóricas. A ocorrência das aulas e sua frequência dependem é claro da disponibilidade dos vinhos.

Devido a isso, as aulas de análise sensorial não tem o objetivo de incentivar o consumo de bebidas alcoólicas, mas sim ensinar a degustar e, apreciando ou não, permitir que os alunos adquiram conhecimento para que, se for necessário, possam transmitir aos interessados os conhecimentos adquiridos.

Um outro motivo para as aulas práticas de análise sensorial e a aquisição dos vinhos são algumas manifestações a favor da bebida como o projeto de lei de autoria do deputado Edinho Bez do PMDB de Santa Catarina, que desde 2014 quer incluir vinho na cesta básica do brasileiro. Segundo o autor do projeto, o vinho é considerado, em vários países do mundo, como Espanha e Itália, um complemento alimentar essencial. O autor do projeto cita que "O vinho é importante para a circulação, coração, pele, é estimulante, entre outras vantagens como alimento". Até este momento o projeto não foi aprovado, mas sendo aprovado ou não, é importante ter mais pessoas com conhecimento sobre a degustação desta bebida para poder ensinar a forma correta do consumo constante, mas moderado do vinho.

O papel da disciplina de Viticultura e Enologia torna-se mais importante pelo fato de haver poucas instituições de ensino em que viticultura e enologia são ensinadas e talvez aulas de análise sensorial ocorram. Dentro da matriz curricular dos Cursos de Engenharia Agrônômica, poucos tem uma disciplina com ênfase em viticultura e enologia. Existem pelo Brasil instituições com cursos específicos na área de Enologia como o Curso de Tecnologia em Viticultura e Enologia do Instituto Federal do Rio Grande do Sul (IFRS) em Bento Gonçalves, Assim, estando a disciplina de Viticultura e Enologia na matriz do Curso de Engenharia Agrônômica do *Campus* Santa Rosa do Sul, é importante dar a melhor formação possível para os alunos do Curso, para que possam competir com os profissionais formados em outras instituições que possuem uma ênfase maior nesta área.

De acordo com o explicado acima, a aquisição dos vinhos listados nos orçamentos em anexo, visa viabilizar as aulas de análise sensorial e permitir uma formação adequada dos alunos nesta área. A aquisição de vinhos visa atender a demanda para atender o número de alunos das turmas do Curso de Engenharia Agrônômica. A compra se justifica devido a disciplina de Viticultura e Enologia que tem em sua ementa,



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense

constante no PPC do Curso, o conteúdo de análise sensorial. O conteúdo de análise sensorial deve ser apresentado e explicado aos alunos de forma teórica e prática. Estes estão discriminados no conteúdo programático apresentado e disponibilizado aos alunos e entregue à Coordenação do Curso de Engenharia Agrônoma.

Cabe salientar que a disciplina de Viticultura e Enologia e o conteúdo de análise sensorial não tem por objetivo estimular o consumo de bebidas alcoólicas, e sim, tem o objetivo de ensinar a arte de degustar vinhos e de conscientizar para o consumo moderado e correto, sem excessos.

3. Descrição dos Requisitos de Contratação

Aquisição de vinhos para a disciplina de Vitivinicultura e Enologia.

4. Levantamento de Mercado

O levantamento de mercado deu-se pela busca de orçamentos com lojas especializadas na venda de vinho. Encaminhando-se deste modo os orçamentos para o setor administrativo para análise e medidas cabíveis.

5. Descrição da Solução Como um Todo

A ordem de fornecimento(nota de empenho)será enviada ao fornecedor com menor preço e que terá prazo de 15 dias para envio dos materiais.

Não há nenhuma exigência, pois trata-se de bens comuns

6. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	Valor Total
1	Vinho branco de uva europeia, Chardonnay, 750mL	Unidade	6	R\$ 419,40
2	Vinho branco de uva europeia, Sauvignon Blanc, 750mL	Unidade	6	R\$ 299,40
3	Vinho rosé de uva europeia, 750mL	Unidade	6	R\$ 419,40
4	Vinho tinto de uva europeia, Pinot Noir,	unidade	6	R\$ 479,40



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense

	750mL			
5	Vinho tinto de uva europeia, Cabernet Sauvignon, 750mL	unidade	6	R\$ 419,40
6	Vinho tinto de uva europeia, Merlot, 750mL	unidade	6	R\$ 462,00
7	Vinho tinto de uva europeia, Alicante Bouschet ou Teroldego, 750mL	unidade	6	R\$ 630,00
8	Espumante Moscatel, 750mL	unidade	6	R\$ 270,00
9	Espumante Rosé Brut, de uva Pinot Noir, 750mL	unidade	6	R\$ 450,00
10	Espumante Brut, de uva Chardonnay, 750mL	unidade	6	R\$ 291,00
11	Vinho licoroso, 500mL	unidade	6	R\$ 725,40

7. Estimativa do Valor da Contratação

A estimativa do valor para Aquisição de Vinhos para a disciplina de vitivinicultura e enologia do Campus SRS é de R\$ 4.865,40.

O valor previsto a ser investido está embasado no menor preço levantado na pesquisa de mercado realizada com as empresas do setor.

8. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Não se Aplica

9. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há aquisições que guardem relação e ou afinidade com o objeto da contratação pretendida.

10. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Busca-se com esta contratação, manter e aprimorar as unidades de ensino e aprendizagem, fornecendo condições de se realizar atividades práticas de ensino e pesquisa com participação efetiva dos estudantes dos cursos de Técnico em Agropecuária e Engenharia



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense

Agrônoma, pós-graduação em produção animal.

11. Resultados Pretendidos

Proporcionar condições para a melhoria das disciplinas e aprendizado..

12. Providências a serem Adotadas

Não há providências a serem adotadas.

13. Possíveis Impactos Ambientais

Não há incidência de impacto ambiental para o IFC no que se refere a contratação pretendida.

14. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara viável esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar.

15. Responsáveis Pela Elaboração do Estudo Técnico Preliminar

<i>Nome</i>	<i>Cargo/Função</i>	<i>SIAPE</i>	<i>CPF</i>
Cristiano Antônio Pochmann	Diretor de Ensino Pesquisa e Extensão	1786657	969.051.070-34
Setor Requisitante/Docente	Eduardo Seibert	1545975	
Servidor Administrativo	Flávio José Pettenon	1900775	664.072.900-82

15.1 Aprovação da Autoridade Máxima

A Autoridade Máxima do Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul, no uso de suas atribuições legais aprova o presente Estudo Técnico Preliminar.

<i>Nome</i>	<i>Cargo/Função</i>	<i>SIAPE</i>	<i>CPF</i>
Jorge Luis de Souza Mota	Diretor-Geral	2488615	782.827.567-68



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 20/2023 - DAP/SRS (11.01.16.01.02)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 07/10/2023 17:18)

EDUARDO SEIBERT

PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO

DEPE/SRS (11.01.16.01.03)

Matrícula: ###459#5

(Assinado digitalmente em 06/10/2023 09:08)

FLAVIO JOSE PETTENON

DIRETOR DE DEPARTAMENTO - TITULAR

DAP/SRS (11.01.16.01.02)

Matrícula: ###007#5

(Assinado digitalmente em 06/10/2023 13:44)

JORGE LUIS DE SOUZA MOTA

DIRETOR GERAL - TITULAR

DG/SRS (11.01.16.01)

Matrícula: ###886#5

Visualize o documento original em <https://sig.ifc.edu.br/documentos/> informando seu número: 20, ano: 2023, tipo: **ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**, data de emissão: 06/10/2023 e o código de verificação: 3831605bd4