

6 CURSOS DE HABILITAÇÃO PARA PRODUÇÃO INTEGRADA DE UVA PARA PROCESSAMENTO

Samar Velho da Silveira
Alexandre Hoffmann

1 Introdução

Nas Normas da Produção Integrada de uva para Processamento (PIUP) e da Produção Integrada no Brasil é estabelecido que os responsáveis técnicos, os auditores e os funcionários que trabalham nos vinhedos e nos estabelecimentos vinícolas devem receber cursos de capacitação. Em atendimento à legislação, portanto, são listados nesse capítulo a relação de cursos e ementas dos mesmos, necessários à capacitação destes profissionais. Uma vez que a legislação e o conhecimento tecnológico e científico devem ser aplicados no Sistema da Produção Integrada e o caráter dinâmico dos mesmos, isto é, não são estanques ao longo do tempo, as atualizações dos cursos de capacitação da PIUP devem ser consultadas no site da Embrapa Uva e Vinho, no endereço <<http://www.cnpuv.embrapa.br/tecnologias/piup/>>.

1.1 Cursos de habilitação para o responsável técnico e o auditor

O responsável técnico precisa comprovar 40 horas de habilitação e o auditor, 28 horas, como carga horária mínima. Os cursos estão propostos em módulos, os quais contemplam os seguintes temas: Legislação vigente sobre PI Brasil e Curso teórico-prático no processo produtivo da uva para processamento: etapa campo e etapa indústria.

O profissional pode escolher os módulos que deseja cursar e, conseqüentemente, definir sua área de atuação (responsável técnico ou auditor). Dentro dessas áreas, ainda, o profissional pode escolher os módulos campo e/ou indústria:

- *Módulo 1 - Curso conceitual sobre PI Brasil (Legislação)* - Carga horária mínima 8 horas: obrigatório para responsável técnico e auditor. Periodicidade de 5 anos;
- *Módulo 2 - Curso teórico-prático no processo produtivo da uva para processamento: etapa campo e etapa indústria* - Carga horária mínima: 20 horas para o auditor e 32 horas para o responsável técnico. Periodicidade de 3 anos;

1.1.1 Ementa do curso teórico-prático no processo produtivo, etapa campo, para auditor

Parte teórica

- 1h - Rastreabilidade e manutenção de registros
- 2h - Implantação do vinhedo: mudas, cultivares, escolha e preparo da área
- 1h30min - Manejo da parte aérea: poda e condução
- 1h30min - Manejo de pragas
- 1h30min - Manejo de doenças
- 1h - Víruses
- 2h30min - Adubação química e orgânica
- 1h30min - Tecnologia de aplicação de defensivos
- 1h - Pré-colheita, colheita, manipulação do produto e transporte
- 2h30min - Gestão ambiental e qualidade da água

Parte prática

- 4h - Visita acompanhada a um vinhedo
(Total de 20h00min)

1.1.2 Ementa do curso teórico-prático no processo produtivo, etapa campo, para responsável técnico

Parte teórica

- 1h30min - Rastreabilidade e manutenção de registros
- 3h00min - Implantação do vinhedo: mudas, cultivares, escolha e preparo da área
- 3h00min - Manejo da parte aérea: poda e condução
- 2h30min - Manejo de pragas
- 2h30min - Manejo de doenças
- 1h30min - Víruses
- 2h30min - Adubação química e orgânica
- 2h00min - Tecnologia de aplicação de defensivos
- 2h30min - Aspectos ecofisiológicos no manejo da videira e qualidade enológica
- 2h30min - Pré-colheita, colheita, manipulação do produto e transporte
- 2h30min - Gestão ambiental e qualidade da água

Parte prática

- 3h - Visita acompanhada a um vinhedo de uvas para suco
 - 3h - Visita acompanhada a um vinhedo de uvas para vinho
- (Total de 32h00min)

Cursos complementar/recomendado:

- 24h – Elaboração do Projeto de Gestão Ambiental

1.1.3 Ementa do curso teórico-prático no processo produtivo, etapa indústria, para auditor

Parte teórica

- 2h30min - Aspectos ecofisiológicos no manejo da videira e qualidade enológica
- 2h30min - Pré-colheita, colheita, manipulação do produto e transporte
- 2h30min - Gestão ambiental e qualidade da água
- 1h30min - Rastreabilidade e manutenção de registros
- 2h30min – Elaboração de vinhos tranquilos e espumantes
- 1h00min – Elaboração de sucos
- 2h30min – BPE e Prevenção da contaminação em vinhos e sucos

Parte prática

- 1h30min – Visita acompanhada a uma empresa produtora de sucos
 - 3h30min – Visita acompanhada a uma empresa vinícola
- (Total de 20h00min)

1.1.4 Ementa do curso teórico-prático no processo produtivo, etapa indústria, para responsável técnico

Parte teórica

- 2h30min - Aspectos ecofisiológicos no manejo da videira e qualidade enológica
- 2h30min - Pré-colheita, colheita, manipulação do produto e transporte
- 3h00min - Gestão ambiental e qualidade da água
- 2h00min - Rastreabilidade e manutenção de registros
- 3h00min - Elaboração de vinhos tranquilos
- 2h00min - Elaboração de espumantes
- 2h30min - Elaboração de sucos
- 3h00min - BPE e Prevenção da contaminação em vinhos e sucos

Parte prática

- 5h30min - Visita acompanhada a duas empresas produtoras de sucos de diferentes escalas: familiar e grande porte.
 - 6h - Visita acompanhada a uma empresa vinícola
- (Total de 32h00min)

1.2 Cursos de habilitação para os funcionários da propriedade rural e do estabelecimento vinícola

1.2.1 Etapa campo

Os funcionários da propriedade rural precisam comprovar a realização de cursos relativos às atividades que exercem:

- Controle de perigos (obrigatório para todos, inclusive safristas);
- Boas Práticas Agrícolas, Higiene, Cuidados com a Saúde e Comportamento Pessoal (obrigatório para todos, inclusive safristas);
- Boas práticas de pré e pós-colheita (funcionários e colaboradores que trabalham na colheita e pós-colheita);
- Prática de conservação do solo, água e ambiente (funcionários que trabalham no plantio, replantio, manejo da cobertura do solo, adubação e tratamentos fitossanitários);
- Identificação de fontes de poluição e de resíduos tóxicos nas áreas da propriedade e nas áreas vizinhas (Gerente da propriedade e funcionários que realizam adubação e tratamentos fitossanitários);
- Capacitação em primeiros socorros e procedimentos em casos de acidentes e emergência (obrigatório para todos, inclusive safristas);
- Utilização de EPI (todos os funcionários que realizam atividades no vinhedo);
- Uso seguro de agrotóxico (funcionários que realizam tratamentos fitossanitários);
- Regulagem de pulverizadores, incluindo calibração de bicos de aspersores (funcionários que realizam tratamentos fitossanitários);
- Limpeza, higienização e manutenção de máquinas, equipamentos e instalações (funcionários que operam máquinas, equipamentos e os responsáveis pelas instalações).

1.2.2 Etapa indústria

Os funcionários do estabelecimento vinícola precisam comprovar a realização de cursos relativos às atividades que exercem:

- Boas Práticas de Elaboração;
- Segurança do trabalho;
- Manuseio e manutenção de equipamentos específicos