



INSTITUTO FEDERAL
Rio Grande do Sul

Campus
Bento Gonçalves

REGULAMENTO DE USO DA VINÍCOLA-ESCOLA DO CAMPUS BENTO GONÇALVES DO IFRS

Aprovado pelo Conselho do *Campus*, conforme Resolução nº 011, de 14 de março de 2019

DISPOSIÇÕES INICIAIS

Art. 1º Fica instituído, no âmbito do *Campus* Bento Gonçalves do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS), o **Regulamento de Uso da Vinícola-Escola**, vinculada à Diretoria de Administração.

Art 2º Estas normas aplicam-se a todos os usuários destas dependências, incluindo servidores, alunos de ensino médio/técnico, graduação e pós-graduação, bolsistas de Iniciação Científica, alunos desenvolvendo TCC, atividades de ensino, pesquisa e extensão, estágios e eventuais visitantes.

CAPÍTULO I DO FUNCIONAMENTO

Art. 3º O funcionamento da Vinícola-Escola será de segunda a sexta-feira, conforme horários constantes na tabela afixada na porta do Escritório da Vinícola-Escola.

Art. 4º As chaves deverão ficar sob a responsabilidade dos técnicos responsáveis pelo setor, estando também disponível uma cópia na Diretoria de Administração.

Art. 5º O manuseio dos materiais e equipamentos deverá obedecer ao Manual de Boas Práticas do setor. O Manual de Boas Práticas estará disponível na Vinícola-Escola para consulta.

Art. 6º A Vinícola-Escola deverá ser ocupada, prioritariamente, com aulas práticas, seguido das demais atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão.

Art. 7º Deve-se respeitar os horários destinados à realização de aulas práticas. A utilização destes espaços, materiais e equipamentos em outras atividades deve ser solicitada ao técnico responsável, a fim de evitar conflitos de horário.

Art. 8º O acesso e permanência nas dependências da Vinícola-Escola só serão permitidos com o acompanhamento do professor ou técnico responsável.

Art. 9º Os visitantes externos poderão permanecer na Vinícola-Escola desde que estejam acompanhados pelo responsável pelas visitas, professor ou pelo técnico do setor. Visitas sem agendamento prévio não poderão ser atendidas.

Art. 10. As visitas da comunidade externa deverão ser solicitadas ao setor de Comunicação ou Extensão, que encaminhará o agendamento para o e-mail do Coordenador da Vinícola-Escola, com antecedência de dois dias úteis. As visitas somente serão atendidas nos espaços onde não houver prejuízos a atividades previamente agendadas.

Art. 11. Os Laboratórios de Análise Sensorial e Microvinificação estão vinculados à Vinícola-Escola.

CAPÍTULO II DAS AULAS PRÁTICAS

Agendamento e Solicitação das Atividades

Art. 12. Para a realização de atividades nas dependências da Vinícola-Escola, o solicitante deverá proceder agendamento prévio com antecedência de, ao menos, 3 dias úteis, através de formulário específico (Anexo VIII).

Do preparo das Atividades

Art. 13. A disponibilização das instalações, equipamentos e materiais de consumo descritos no Plano de Aula é de responsabilidade dos servidores técnicos da Vinícola-Escola, conforme planejamento prévio entregue pelos professores e/ou demais requisitantes.

Da Realização das Atividades

Art. 14. A realização da atividade é de responsabilidade do solicitante, cabendo a ele solicitar a presença e apoio técnico no Plano de Aula, caso seja necessário.

Art. 15. É obrigatório o uso de uniforme completo (calça, jaleco, calçado fechado) e demais EPIs específicos para cada atividade, conforme descrito no Manual de Boas Práticas de Elaboração.

Parágrafo único - A Vinícola-Escola não disponibilizará uniformes para os alunos, apenas para servidores, estagiários e bolsistas.

Art. 16. A responsabilidade pelo controle da utilização dos EPIs é do solicitante, bem como das possíveis consequências da não utilização ou da utilização incorreta.

Art. 17. Para utilização dos equipamentos é indispensável que as instruções de uso disponibilizadas pelo setor sejam seguidas. Em caso de dúvidas, o técnico responsável deverá ser consultado.

Art. 18. A responsabilidade pela utilização de equipamentos sem instrução ou consulta é do solicitante, assim como possíveis danos ou acidentes causados pela não observação deste artigo.

Art. 19. Os alunos em aula ou em demais atividades só poderão ter acesso ao setor com a presença do solicitante ou do técnico responsável, e somente durante o horário de expediente da instituição.

Art. 20. É indispensável a permanência do solicitante com os alunos durante todo o período de desenvolvimento das atividades.

Art. 21. A Vinícola-Escola é responsável pelo destino dos produtos elaborados com a matéria-prima da Instituição, sendo vetada a retirada de produtos das dependências desta sem prévia autorização.

Art. 22. Os produtos elaborados em aula prática serão descartados ao final de cada período letivo, com exceção daquelas amostras que, via solicitação escrita, tenham sido identificadas para uso em análise sensorial, acompanhamento da conservação ou em análises físico-químicas.

CAPÍTULO III

DAS AULAS DE ANÁLISE SENSORIAL

Agendamento e Solicitação da Análise Sensorial

Art. 23. Para a realização de degustações no Laboratório de Análise Sensorial, o solicitante deverá fazer o pedido através de formulário específico (Anexo VIII). O agendamento deverá ser realizado com antecedência mínima de 3 dias úteis.

Dos Preparativos da Análise Sensorial

Art. 24. A disponibilidade do Laboratório de Análise Sensorial, equipamentos e materiais de consumo descritos no Plano de Aula é de responsabilidade dos servidores técnicos da Vinícola-Escola, conforme solicitação no Plano de Aula entregue pelos professores e/ou demais requisitantes.

Da Realização da Análise Sensorial

Art. 25. A realização da aula é de responsabilidade do solicitante, cabendo a ele solicitar a presença e apoio técnico no Plano de Aula, caso seja necessário.

Art. 26. Os alunos em aula só poderão ter acesso ao setor com a presença do solicitante ou do técnico responsável, e somente durante o horário de expediente da instituição.

Art. 27. A Vinícola-Escola é responsável pelo destino dos produtos utilizados nas aulas de análise sensorial, sendo vetada a retirada de produtos das dependências desta sem autorização prévia.

CAPÍTULO IV

DOS PROJETOS DE ENSINO, PESQUISA E DE EXTENSÃO

Agendamento e Solicitação das Atividades

Art. 28. Para a execução de atividades (Trabalhos de Conclusão de Curso (TCC), Monografias, Dissertações e Teses, Projetos de Pesquisa, Extensão e Estágio Supervisionado Obrigatório) nas dependências da Vinícola-Escola deverá, ser entregue, previamente, documento de Solicitação/Autorização de Uso dos Laboratórios em Atividades de pesquisa ou Afins (Anexo VII) devidamente preenchido, juntamente com a cópia do projeto cadastrado no Sigproj (proposta recomendada), que deverá conter o nome do orientador do projeto e dos responsáveis, além do objetivo, metodologia, cronograma de execução, tempo de duração, lista de equipamentos, matéria-prima, insumos e materiais de consumo e destinação final dos produtos.

Parágrafo único – A verificação de disponibilidade para execução da atividade será realizada a partir da entrega da documentação referida no *caput*, levando-se em conta o atendimento prioritário das atividades de ensino.

Da Preparação das Atividades

Art. 29. A disponibilidade para uso das instalações e dos equipamentos descritos no projeto é de responsabilidade dos servidores técnicos da Vinícola-Escola, conforme solicitação descrita no art. 28.

Art. 30. Os materiais de consumo descritos no projeto são de responsabilidade única e exclusiva do solicitante, salvo nos casos de prévia solicitação ao setor.

Art. 31. O preparo das atividades relativas aos projetos são de responsabilidade do solicitante.

Da Realização das Atividades

Art. 32. A realização da atividade é de responsabilidade do orientador e do solicitante, cabendo a eles solicitar a presença e apoio técnico no projeto, caso seja necessário.

Art. 33. É obrigatório o uso de uniforme completo (calça, jaleco, calçado fechado) e demais EPIs específicos para cada atividade, conforme descrito no Manual de Boas Práticas de Elaboração, para as atividades realizadas no setor produtivo.

Parágrafo único - A Vinícola-Escola não disponibilizará uniformes para os alunos, apenas para servidores, estagiários e bolsistas.

Art. 34. O controle da utilização dos EPIs é de responsabilidade do orientador, bem como as possíveis consequências da não utilização ou da utilização incorreta.

Art. 35. Para utilização dos equipamentos é indispensável que as instruções de uso disponibilizadas pelo setor sejam seguidas. Em caso de dúvidas, o técnico responsável deverá ser consultado.

Art. 36. A equipe do projeto só poderá iniciar as atividades após a assinatura dos termos de responsabilidade e treinamento para operação dos equipamentos pelos técnicos responsáveis e/ou coordenador (Anexo VII).

Art. 37. A responsabilidade pela utilização de equipamentos sem instrução ou consulta é do solicitante, assim como possíveis danos ou acidentes causados pela não observação deste artigo.

Art. 38. Os alunos em atividades só poderão ter acesso ao setor com a presença do orientador ou do técnico responsável, conforme cronograma previsto no projeto, e somente durante o horário de expediente da instituição.

Parágrafo único - O uso do setor fora dos horários de expediente e finais de semana só será permitido com o acompanhamento do orientador do projeto ou dos técnicos responsáveis, mediante solicitação prévia e disponibilidade de pessoal para o acompanhamento.

Art. 39. Todas as atividades são de responsabilidade da equipe do projeto.

Art. 40. Caso ocorra a mudança do cronograma das atividades agendadas, o solicitante deverá comunicar à Vinícola-Escola, sendo tais atividades remarcadas de acordo com a disponibilidade de horários, instalações, equipamentos e pessoal para acompanhamento.

Art. 41. Todo produto elaborado deverá ser identificado, indicando safra, data de início e término do experimento, responsável e orientador do projeto.

Art. 42. A Vinícola-Escola é responsável pelo destino dos produtos elaborados com a matéria-prima da instituição, sendo vedada a retirada de produtos das dependências desta sem autorização prévia ou prevista no projeto.

Parágrafo único – Em havendo utilização de matéria-prima própria (toda matéria-prima que não seja proveniente do IFRS), o orientador do projeto e o solicitante serão responsáveis pelos produtos, devendo ser respeitado o cronograma definido no projeto.

Art. 43. Os produtos elaborados serão descartados ao final de cada projeto caso não tenha sido feita a devida identificação e solicitação escrita de amostras para análise sensorial, acompanhamento da conservação ou análises físico-químicas futuras.

Art. 44. Em caso de não cumprimento das normas, o setor comunicará ao orientador do projeto para que as devidas providências sejam tomadas, estando este responsabilizado pela orientação da equipe no cumprimento das normas.

Art. 45. A Vinícola-Escola não disponibilizará as chaves do setor para alunos.

CAPÍTULO V

DAS NORMAS DE CONDUTA E COMPORTAMENTO PESSOAL

Art. 46. Os alunos deverão assinar, ao iniciar o curso, um Termo de Compromisso e Conhecimento de Risco, ciente de suas responsabilidades durante as atividades que envolvem bebidas alcoólicas, o qual ficará arquivado no Departamento Pedagógico da instituição.

Art. 47. É expressamente proibido o consumo de bebidas alcoólicas dentro das dependências da instituição.

Art. 48. As bebidas alcoólicas somente serão utilizadas para degustações, no Laboratório de Análise Sensorial, ou no acompanhamento dos produtos em elaboração, dentro do setor produtivo da Vinícola-Escola.

Art. 49. Não é permitida a retirada de nenhuma bebida alcoólica das dependências da Vinícola-Escola sem o consentimento e prévia autorização dos técnicos responsáveis pelo setor.

Art. 50. É vedada a entrada de pessoas estranhas sem a autorização prévia do professor ou responsável.

Art. 51. São condutas vedadas aos usuários durante as atividades na área de produção da Vinícola-Escola:

- I - comer, beber ou fumar;
- II - estar de cabelos longos soltos;
- III - estar vestindo bermudas, saias, vestidos ou similares;
- IV - usar sandálias ou outros calçados abertos;
- V - usar relógios, brincos, anéis, colares, pulseiras ou outros acessórios;
- VI - utilizar aparelhos eletrônicos durante as atividades;
- VII - respirar vapores e gases;
- VIII - ingerir insumos de qualquer natureza;
- IX - remover ou alterar qualquer dispositivo de proteção coletiva;
- X - operar equipamentos sem a prévia instrução e autorização do professor ou responsável.

CAPÍTULO VI DAS OBRIGAÇÕES

Art. 52. São obrigações dos usuários:

- I - guardar casacos, pastas, bolsas e demais materiais nas áreas indicadas;
- II - certificar-se da existência de águas nas torneiras, antes de iniciar as tarefas diárias;
- III - caso haja derramamento de qualquer substância, comunicar o responsável;
- IV - em caso de acidentes, quebra ou dano de materiais ou aparelhos, comunicar imediatamente ao professor ou ao técnico responsável;
- V - proceder a correta utilização de equipamentos, conforme orientação do professor ou técnico responsável.
- VI - após o uso, higienizar os materiais e equipamentos utilizados e guardá-los em seus devidos lugares.
- VII - desligar todos os equipamentos, fechar janelas e armários, bem como desligar as lâmpadas ou luminárias.

CAPÍTULO 7 DAS PENALIDADES

Art. 53. O desrespeito por parte dos usuários das normas estabelecidas nesse documento será registrado e encaminhado para análise pela Direção de Administração, podendo acarretar em penalidades.

Art. 54. Este Regulamento entra em vigor a partir de 14 de março de 2019.