

**INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS
CURSO TÉCNICO INTEGRADO EM ESTRADAS**

**MARIA EDUARDA ALVES DA SILVA
THAMYRES WALESKA MENDES DE SOUZA**

**ELABORAÇÃO DO MAPA DE RISCO DA VINÍCOLA DO MUNICÍPIO DE
GARANHUNS-PE**

MACEIÓ-AL

2023

MARIA EDUARDA ALVES DA SILVA
THAMYRES WALESKA MENDES DE SOUZA

**ELABORAÇÃO DO MAPA DE RISCO DA VINÍCOLA DO MUNICÍPIO DE
GARANHUNS-PE**

Trabalho de Conclusão de Curso do Instituto
Federal de Alagoas, com o intuito para obtenção
do título de Técnico em Estradas.

Orientador: Prof^a Wilma Karlla Silvestre

MACEIÓ-AL

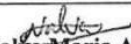
2023



Dados Internacionais de Catalogação na Publicação
Instituto Federal de Alagoas
Campus Maceió
Biblioteca Benevides Monte

-
- S586e Silva, Maria Eduarda Alves da.
Elaboração do mapa de risco da vinícola do município de Garanhuns/PE
/ Maria Eduarda Alves da Silva, Thamyres Waleska Mendes de Souza. - Maceió,
2023.
21 f. : il.
- Orientação: Profª. Wilma Karlla Silvestre.
Trabalho de Conclusão de Curso (Técnico em Estradas) - Instituto Federal de
Alagoas, Campus Maceió. Maceió, 2023.
- Arquivo no formato digital em PDF do trabalho acadêmico.
1. Vinícola – Vale das Colina – Garanhuns/PE. 2. Produção de vinho – Mapa
de risco. I. Souza, Thamyres Waleska Mendes de. II. Título.

CDD: 641


Nalva Maria Amaral
Bibliotecária – CRB-4/989

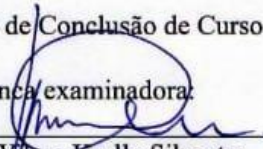
MARIA EDUARDA ALVES DA SILVA
THAMYRES WALESKA MENDES DE SOUZA

ELABORAÇÃO DO MAPA DE RISCO DA VINÍCOLA DO MUNICÍPIO DE
GARANHUNS-PE

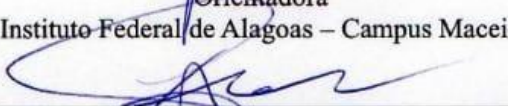
Trabalho de Conclusão de Curso do Instituto Federal
de Alagoas, como requisito parcial para obtenção do
título em Técnico em Estradas.

Trabalho de Conclusão de Curso

Banca examinadora:


Prof.ª Wilma Karlla Silvestre
Orientadora

Instituto Federal de Alagoas – Campus Maceió


Prof. Gregory Aguiar
Coorientador
Instituto Federal de Alagoas – Campus Maceió

AGRADECIMENTOS

Gostaríamos de expressar meus sinceros nossos sinceros agradecimentos a todas as pessoas que fizeram parte da nossa jornada, especialmente:

A Deus que nos deu sabedoria e a oportunidade de vivenciado está experiência acadêmica.
Aos nossos familiares pelo apoio incondicional que nos deram durante todo esse processo.
A todos os nossos professores, em especial nossa orientadora Wilma Karlla, que concordou em ajudar, orientando e conduzindo nossas ideias de maneira clara e objetiva.

RESUMO

Este trabalho de conclusão de curso foi desenvolvido com o objetivo da elaboração e implementação do mapa de riscos da vinícola Vale das Colinas, com o intuito de identificar os riscos presentes no local de trabalho e alertar preventivamente, para assim, garantir a segurança e saúde dos trabalhadores. Para isso, foi realizada uma visita técnica, assim proporcionando a observação direta do local. Foi possível identificar riscos físicos, de acidentes, químicos, biológicos e ergonômicos, relacionados principalmente às atividades de produção e armazenamento do vinho. A partir dessas informações, foi elaborado um mapa de risco visual, que permite a fácil identificação dos riscos e ações a serem tomadas para minimizar os mesmos. Com a implementação do mapa de risco, espera-se uma melhoria significativa nas condições de segurança e saúde dos trabalhadores da vinícola, contribuindo para um ambiente de trabalho mais seguro e saudável.

Palavras-chave: Mapa de Riscos, Produção de vinho, Vinícola.

ABSTRACT

This final paper was elaborated with the objective of elaborating and implementing the risk map of the Vale das Colinas winery, in order to identify the risks present in the workplace and to warn preventively, in order to guarantee the safety and health of the workers. For this, a technical visit was carried out, thus providing direct observation of the site. It was possible to identify physical, accidental, chemical, biological and ergonomic risks, mainly related to wine production and storage activities. Based on this information, a visual risk map was prepared, which allows easy identification of risks and actions to be taken to minimize them. With the implementation of the risk map, a significant improvement in the safety and health conditions of winery workers is expected, contributing to a safer and healthier work environment.

Key words: Risk map, Wine production, Winery.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	8
1.1 Objetivo geral.....	8
1.1.1 Objetivos específico.....	8
1.2 Justificativa.....	9
2. MÉTODO.....	9
3. RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	9
3.1 Caracterização da empresa.....	9
3.2 Produção do vinho.....	10
4. SEGURANÇA INDUSTRIAL.....	11
4.1 Tipos de riscos.....	12
4.2 Riscos Físicos.....	12
4.3 Riscos Biológicos.....	12
4.4 Riscos Mecânicos.....	13
4.5 Riscos Ergonômicos.....	13
4.6 Riscos Químicos.....	13
5. ANÁLISE DOS RISCOS.....	14
5.1 Identificação e análise dos riscos ocupacionais da empresa.....	14
6. DESCRIÇÃO DOS LOCAIS DA FÁBRICA.....	15
7. MAPA DE RISCO.....	18
8. CONCLUSÃO.....	19
REFERÊNCIAS.....	20

1. INTRODUÇÃO

O crescimento atual do agronegócio é resultado da disciplina dos agricultores brasileiros, da ampla disponibilidade de terras aráveis e preços baixos, desenvolvimento e implantação de técnicas de produção mais eficientes, principalmente nas regiões tropicais. O governo federal contribuiu ajustando a macroeconomia para aumentar os investimentos e a política agrícola ao criar créditos e outros instrumentos para minimizar os riscos associados às atividades agrícolas. A empresa agrícola fornecia alimentos e outros produtos agrícolas do Brasil regularmente e a preços reduzidos. Alimentos mais baratos ajudaram a combater a fome e elevar a renda, principalmente dos mais pobres, o que possibilitou maior participação no consumo de outros bens e serviços não agrícolas. (EMBRAPA, 2006). Por isso, há alguns anos, o setor agropecuário, que atualmente é o setor responsável pelo crescimento direto da economia, era considerado um setor problemático devido ao atraso tecnológico. Com base nisso, o objetivo deste trabalho é elaborar um mapa de riscos e classificar cada risco encontrado na Vinícola Vale das Colina, levando em consideração as principais atividades desenvolvidas na empresa e os riscos mais importantes relacionados. Assim, ao recomendar ações corretivas para minimizar, eliminar ou controlar os perigos, espera-se que a empresa proporcione um ambiente mais seguro e saudável para seus colaboradores.

1.1 Objetivo geral

Objetivo geral do trabalho apresentado é conhecer os riscos associados ao processo de vinificação da vinícola localizada na região de Garanhuns-PE.

1.1.1 Objetivos específico

Com base no objetivo geral, os seguintes objetivos são visados:

- a) observar o processo de vinificação;
- b) analisar os riscos da vinícola;
- c) encontrar soluções para os riscos ocorridos na adega;

1.2 Justificativa

Proporcionar um ambiente saudável e seguro aos colaboradores é responsabilidade de toda empresa, principalmente se a atividade gerar riscos. Portanto, a implementação de medidas preventivas e corretivas com base no mapa de riscos elaborado pode ajudar a vinícola a reduzir acidentes de trabalho e perdas de funcionários e contribuir para o aumento da produtividade.

2. MÉTODO

Foi utilizado para a análise e a discussão dos resultados; dados obtidos através de perguntas com o guia que nos acompanhou durante a apresentação da vinícola, e dados obtidos inspeções visuais obtidas na visita técnica e através de pesquisas e observações no local. Desta maneira, foram levantados os seguintes possíveis riscos: químicos, físicos, biológicos, de acidentes e ergonômicos no ambiente de trabalho aos quais os colaboradores estão expostos. Com isso, foram levantadas as possíveis maneiras para adequação dessas atividades.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

3.1 Caracterização da empresa:

Na cidade serrana com clima frio nasce a Vinícola Vale das Colinas, a primeira Vinícola inaugurada no Município de Pernambuco. Criada por dois médicos Michel e Micheline, a empresa abriu as portas em novembro de 2020 e já é considerada uns dos pontos turísticos mais visitados. Desde de 2013 encararam o caminho surpreendente em busca do vinho, buscando melhorias e respostas na ciência, com sua pequena produção em pequena safra de uva de próprio plantio com área chegando a cinco hectares sendo prevista ampliação em mais dez hectares para 2023, sendo crescidas com música clássica para melhor desenvolvimento e produção na hora da colheita. Abriu as portas com três rótulos, dois vinhos tintos e um branco: Dona Cecília (muscat blanc à petits grains), Dona Elisa (malbec) e Cabana do Vale (cabernet sauvignon). O espaço oferta dois tipos de visita: Visita guiadas, que consiste em um visita com especialista como guia, com duração prevista de uma hora e quinze minutos. Inicia-se com a apresentação de vídeo

institucional, visita ao parreiral com explicações sobre o processo de produção e peculiaridades das videiras, continuando em nossa cantina, mostrando todo o processo de vinificação, envase e rotulagem. Visita Técnica: Elas são especialmente direcionadas para alunos de instituições de pesquisa ou ensino, com auxílio do técnico na área de agronomia como guia, com visita a cantina destrinchando peculiaridades do plantio e do processamento da uva, tem duração média de uma hora.

3.2 PRODUÇÃO DO VINHO:

- Vinificação em tinto:

a) Recepção das uvas: Primeiramente, é feita a colheita das uvas maduras no final do verão ou início de outono. As uvas são selecionadas manualmente para garantir que apenas as melhores sejam utilizadas no processo de vinificação.

b) Esmagamento das uvas: Em seguida, as uvas são esmagadas para liberar o suco, que passa pelo processo de fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável. Nesse processo, as leveduras presentes naturalmente nas uvas transformam o açúcar em álcool.

c) Envelhecimento: Após a fermentação, o vinho é transferido para barris de carvalho para o envelhecimento. O envelhecimento em barris de carvalho acrescenta sabor e também aroma ao vinho, além de suavizar os taninos.

d) Engarrafamento: Após o envelhecimento, o vinho é engarrafado com a ajuda da máquina de envase, podendo continuar envelhecendo na garrafa por até anos.

- Vinificação em branco:

a) Seleção e colheita das uvas: A colheita das uvas é feita manualmente, escolhendo as melhores uvas maduras e saudáveis.

b) Desengace e esmagamento: As uvas são desengaçadas para separar os caules das frutas. Em seguida, as uvas são esmagadas e misturadas para extrair o mosto.

c) Fermentação: O mosto é colocado em tanques de fermentação, onde é adicionado leveduras selecionadas para converter açúcar em álcool. A temperatura e o tempo de fermentação são controlados para garantir a qualidade do vinho.

d) Clarificação: Após a fermentação, o vinho é deixado para envelhecer em barris de carvalho ou aço inoxidável para ganhar mais sabor e complexidade. O tempo de envelhecimento varia de acordo com o tipo de vinho branco.

e) Engarrafamento: Após o envelhecimento, o vinho é engarrafado e lacrado para preservar sua qualidade. A garrafa é rotulada através da máquina de rotulagem e armazenada em condições adequadas para ser comercializada.



Fonte: Site Vinícola Vale das Colinas

Figura 1; Tanques de fermentação



Fonte: Instagram Vinícola Vale das Colinas

Figura 2; Processo de rotulagem

4. SEGURANÇA INDUSTRIAL

A segurança se refere á medida que são tomadas para proteger os funcionários de equipamentos, instalações contra perigos de acidentes como com produtos químicos, quedas, e até lesões. As medidas da segurança industrial são incluídas as implementações contidas no processo de segurança, como a utilização de equipamentos (EPI), treinamentos e uso de tecnologias que favoreçam a segurança tais como sistema de alarmes. Seu objetivo é garantir a segurança e ofertar um espaço seguro para os trabalhadores.

4.1 Tipos de riscos

4.2 Riscos Físicos

São todos os tipos de energia a que os trabalhadores podem estar expostos através de uma avaliação ambiental quantitativa, pelo que as causas podem incluir: vibração, ruído, radiação ionizante e não ionizante, pressão anormal, ultra-sons e infra-sons. (NR 09-NR 15).

4.3 Riscos Biológicos

Risco biológico é a probabilidade de exposição a agentes biológicos, como microrganismos, bactérias, fungos e parasitas. Por serem substâncias biológicas capazes de se multiplicar dentro do próprio sistema biológico e poderem afetar homens, mulheres, plantas ou animais, são classificadas em categorias de acordo com o risco. De acordo com a NR 32.

a) Categoria de risco 1: agentes de baixo risco individual e todos os tipos de organismos sociais são incluídos porque não causam doenças em animais, adultos ou qualquer corpo saudável.

b) Categoria de risco 2: já inclui um risco moderado e um risco identificado para todas as criaturas porque causa infecções tanto em seres vivos quanto em humanos, caso em que a possibilidade de transmissão é mais limitada.

c) Categoria de risco 3: risco muito alto para o indivíduo e moderado para a comunidade, possibilidade de transmissão respiratória, causando doenças humanas ou animais.

d) Categoria de risco 4: Alto risco para a comunidade e individual, são agentes biológicos que tem sérios riscos para os homens sendo transmitido por via respiratória e também pela transmissão desconhecida . Reesposáveis por doenças altamente graves em humanos e animais, com alta capacidade de generalização.

4.4 Riscos Mecânicos

Para (Mattos e Másculo, 2011, p.37). Os riscos Mecânicos, são aqueles provocados quando qualquer tipo de agente tem contato físico com o individuo para mostrar sua nocividade. Alguns riscos são: máquinas ou equipamentos sem proteção, probabilidade de incêndio ou explosão, animais peçonhentos, armazenamento inadequado, iluminação inadequada e eletricidade.

4.5 Riscos Ergonômicos

De acordo (Mattos e Másculo, 2011, p.39).Riscos Ergonômicos são provocados por máquinas ou outros tipos de métodos, como:

A) Conteúdo mental desapropriado as características do trabalhador, sendo tanto por gerar uma sobrecarga no funcionário ou monótono.

B) Utilização de equipamentos projetados sem levar em consideração as dimensões físicas dos funcionários, fazendo com que os trabalhadores adotem posturas viciosas de trabalho, prejudicando sua postura física.

4.6 Riscos Químicos

Segundo a NR 9 (MTE, 2014). Os que riscos químicos são substâncias, produtos ou compostos que possam se instalar no organismo via respiratória, podendo ser poeira, fumo, neblinas, gases ou vapores, ou que através da natureza possa ter contato ou absorver pelo organismo no contato pele ou ingestão e também a aplicação incorreta de produtos químicos.

5. ANÁLISE DOS RISCOS

É difícil para a empresa analisar os riscos relacionados. Nesse caso, analisando os riscos, o comitê deve aprovar a priorização dos riscos analisados e acordar os objetivos definidos no plano de gerenciamento de riscos para evitar acidentes na empresa. Uma vez definida a lista de riscos, ela é aprovada pela administração da empresa.

Assim, a análise de risco conforme definida pela (ISO 31000).“envolve desenvolver a compreensão dos riscos”. Se os riscos forem priorizados e classificados como pequenos, médios ou grandes e com base em sua probabilidade e efeito (a probabilidade e efeito da ocorrência do risco é o dano ou extensão do dano causado por ele), os efeitos mais prováveis são considerados . riscos e devem receber mais atenção e recursos para minimizá-los ou preveni-los. Finalmente, é importante lembrar que a avaliação de riscos deve ser um processo contínuo. À medida que um projeto, atividade ou negócio cresce e muda, novos riscos podem surgir e a probabilidade ou impacto dos riscos existentes pode mudar. Portanto, é necessário realizar regularmente análises de risco e, se necessário, atualizar medidas preventivas ou corretivas.

Físico

5.1 Identificação e análise dos riscos laborais da empresa:

Possíveis riscos ocupacionais: físicos, químicos, acidentais e ergonômicos, aos quais os funcionários da empresa estão expostos no desempenho de suas funções. Eles são apresentados na tabela (Tabela 1) a seguir.

Tabela 1-Descrição das atividades e seus principais riscos, fonte geradora.

ATIVIDADES	RISCOS IDENTIFICADOS E SEUS AGENTES	FONTE (S) GERADORA (S)
Colheita da uva	Físico: Calor, radiação ionizante e não-ionizante.	Altas temperaturas no verão, período de colheita da uva, aliado ao longo tempo de exposição ao sol.
	De acidentes: Manuseamento	Uso de equipamentos (tesoura) inadequados.
	Ergonômicos: Levantamento de carga, trabalho físico pesado e em pé, ritmos excessivos, posturas incorretas são incômodas.	Transporte das caixas plásticas com as uvas para o reboque de forma rápida, que em seguida são transferidas para outro reboque.
Rotulagem	Químicos: Uso de produtos químicos nocivos como cola, são usados no processo de envasamento.	Riscos a pele sendo manuseados de forma incorreta.
	Ergonômicos: As etiquetas coladas podem precisar ser impressas, removidas ou aplicadas.	Sendo manuseada em grande quantidade pode levar a lesões por fazer esforços repetitivos.
	Físicos: Uso de lâminas no processo do corte as etiquetas, subida de rampas ou escadas no caso de rotular alguns itens mais altos.	Riscos de quedas e cortes, não sendo usados os equipamentos corretos.
Envasamento	Ergonômicos: Trabalho em ritmo excessivo.	Na esteira de seleção, descarregamento das uvas.

	Físicos: Lesões por máquinas e derramamento de líquidos.	Podendo causar, escorregões, quedas, lesões causados por máquinas ou cortes.
Fermentação do vinho	Químico: Presença de substâncias químicas no processo de fabricação do vinho.	Irritações na pele e respiratórias, alergia, asma e outras doenças.
	De acidente: Limpeza nos tanques de fermentação.	Uso inadequados de equipamentos de proteção e armazenamento.
	Biológicos: Envolve a presença de bactérias e algumas leveduras no processo que fermenta o vinho.	Risco de infecções e doenças.
	Físicos: Manuseio de certos equipamentos e garrafas de vidro.	Risco a quedas, queimaduras, cortes e quedas.
Administração	Ergonômicos: Trabalho excessivamente sentado.	Postura inadequada dos trabalhadores e trabalho exaustivo.
	Biológico: Bactérias presentes no vaso sanitário e na pia.	Presença de bactérias.

Figura 3; Colheita da Uva



Fonte: Site Vinícola Vale das Colinas

Figura 4; Plantio



Fonte: Site Vinícola Vale das Colinas

6. DESCRIÇÃO DOS LOCAIS DA FÁBRICA

a) Cantina: A cantina de uma vinícola é uma área da vinícola onde são armazenados e processados os vinhos. É um espaço onde ocorre a fermentação, maturação e envelhecimento dos vinhos em barris e tanques de aço inoxidável.

b) Administração: Nesse setor são realizadas atividades de gestão financeira, gestão de recursos humanos, planejamento estratégico, vendas, gestão de qualidade e produção, gestão de logística e distribuição. Além disso, também é responsável pelo cumprimento das normas legais e regulatórias como registro de produtos, tributação, entre outras.

c) Rotulagem: Na rotulagem são incluídas informações importantes sobre o vinho como, nome do produto, tipo de uva que é utilizada na produção, região onde foi produzido, teor alcoólico e envelhecimento.

d) Envase: Onde ocorre a etapa final da produção de vinho, onde o vinho é engarrafado em recipientes de vidro e selado com uma tampa de rosca. Antes do envase, o vinho é filtrado para remover todas as impurezas e sedimentos e posteriormente é armazenado em tanques de aço para processo de fermentação aprimorando o seu sabor e aroma.

Figura 5; Garrafas de vinho da vinícola



Figura 5; Garrafas de vinho da vinícola

Fonte: Site Vinícola Vale das Colinas



Figura 6; Cacho de uvas

Fonte: Site Vinícola Vale das Colinas

7. MAPA DE RISCOS

O mapa de risco é uma ferramenta importante para uma empresa, especialmente aquelas que tem envolvimento em atividades de risco. Esta ferramenta consiste na criação de um gráfico que mostre os possíveis riscos e perigos aos quais os colaboradores estão expostos. A elaboração dos mapas de riscos está prevista na NR-9 e NR-5, sendo os estudos distribuídos conforme a planta baixa da empresa e distribuídos conforme sua força. Isso ajuda a planejar medidas preventivas e pode minimizar ou até mesmo suprimir riscos aos funcionários. Para criar um mapa de riscos, é necessário fazer uma análise das operações da empresa e rotular os possíveis riscos: físicos, químicos, biológicos, acidentais e ergonômicos. A partir das informações acima, a figura a seguir (Figura 7) é um mapa de riscos da empresa.

Figura 7; Mapa de riscos da vinícola Vale das Colinas



Fonte: Autoras

8. CONCLUSÃO

Assim, conclui-se que a elaboração de um mapa de risco é uma das principais ferramentas para promover a segurança e a saúde dos trabalhadores em uma empresa. Neste contexto, este trabalho teve como objetivo a elaboração do mapa de risco da Vinícola Vale das Colinas, visando a identificação e análise dos riscos existentes na empresa, bem como a adoção de medidas preventivas da empresa e corretivas.

Para a elaboração do mapa de risco, foi realizada uma pesquisa e uma visita técnica á empresa. Com base nas informações coletadas e na observação dos processos produtivos, foi possível identificar os principais riscos presente na Vinícola, que estão relacionados as etapas da colheita da uva e no processo de envasamento.

Por fim, esse trabalho demonstrou a importância da elaboração do mapa de risco e da adoção de medidas preventivas para garantir segurança e a saúde dos colaboradores na empresa. Neste sentido, a Vinícola Vale das Colinas pode utilizar o mapa como um importante instrumento de gestão de riscos, investindo em medias que visem a melhoria das condições de trabalho e a redução de possíveis acidentes.

REFERÊNCIAS

Apostila NR-

09. Disponível em: <[http://acesso.mte.gov.br/data/files/FF80808148EC2E5E014961B76D3533A2/NR-09%20\(atualizada%202014\)%20II.pdf](http://acesso.mte.gov.br/data/files/FF80808148EC2E5E014961B76D3533A2/NR-09%20(atualizada%202014)%20II.pdf)> Acesso em: 25 abril 2023.

BURMEISTER, Hartmann. Rotulagem dos Vinhos. Disponível em: <<https://hartmannburmeister.com.br/sem-categoria/rotulagem-de-vinhos/>> Acesso em: 04 de maio 2023.

DRUMOND, Bruno. Segurança industrial: conceito, importância, normas e como implementar. Disponível em: <https://adequada.eng.br/seguranca-industrial/> . Acesso em: 15 abril 2023.

MATTOS, Ubirajara, MÁSCULO, Francisco. Livro Higiene e Segurança do Trabalho de MATTOS e MASCULO. Caps. 5-14, págs. 119-325 . Acesso em 15 abril 2023.

NR-09, Norma Regulamentadora-9 .– Avaliação e Controle das Exposições Ocupacionais a Agentes Físicos, Químicos, Biológicos. Disponível

em: <<https://www.guiatrabalhista.com.br/legislacao/nr/nr9.htm>> Acesso em: 22 abril 2023.

NR 32, Norma Regulamentadora -32 . Diretrizes básicas para a implementação de medidas de proteção à Segurança e à saúde dos trabalhadores dos serviços de saúde... Apostila Norma Regulamentadora NR 32. Disponível em: <<https://egov.df.gov.br/wp-content/uploads/2019/09/Apostila-4.pdf>> Acesso em: 22 abril 2023.

PASSOS, Gilvan. Vale das Colinas: a primeira vinícola do Agreste

Pernambucano. Disponível em:

<https://revistadeguste.com/colunas/vale-das-colinas-a-primeira-vinicola-do-agreste-pernambucano/> . Acesso em: 15 abril. 2023.

Prometal EPIs. **O que é mapa de Risco?.** Disponível

em: <<https://prometalepis.com.br/blog/93-o-que-e-mapa-de-riscos/>>. Acesso em: 04 maio 2023.

Site Vale das Colinas. Disponível em: <https://www.vinicolavaledascolinas.com/inicio> Acesso em: 15 abril 2023.

SIMÕES, Lucas. Elaboração do vinho: Como é feito o envase?. Disponível em:

<<https://blog.famigliavalduga.com.br/como-e-feito-o-envase/>>. Acesso em: 04 maio 2023.

Vale das Colinas: tudo que você precisa saber antes de visitar essa vinícola. Disponível

em:<<https://www.coresemaisamores.com.br/post/vale-das-colinas-tudo-que-voc%C3%AA-precisa-saber-antes-de-visitar-essa-vin%C3%ADcola>> Acesso em: 15 abril 2023.

VENDRAME- Segurança no trabalho, saúde e meio ambiente. Conheça a Classificação dos principais Tipos de Riscos na Segurança do Trabalho. Disponível

em: <https://vendrame.com.br/blog/seguranca-do-trabalho/conheca-a-classificacao-dos-principais-tipos-de-riscos-na-seguranca-do-trabalho/2020/> . Acesso em: 22 abril 2023.