

Estrutura Curricular Viticultura e Enologia

MÓDULO 1	CH
Conceitos da Administração e Ética Empresarial	80
Introdução a Viticultura e Enologia	80
EXTENSÃO MULTIDISCIPLINAR I - Consumidores de Vinho	25
TOTAL	185
MÓDULO 2	CH
ENOLOGIA I - Introdução a Química e Bioquímica do Vinho	80
VITICULTURA I – Introdução a Autoecologia da Videira	80
EXTENSÃO MULTIDISCIPLINAR II - Cultivares de Videira Cultivadas	25
TOTAL	185
MÓDULO 3	CH
ENOLOGIA II – Introdução aos Processos Unitários da Indústria Enológica	80
VITICULTURA II.1 – Microbiologia Aplicada ao Cultivo da Videira	40
VITICULTURA II.2 – Introdução ao Manejo Fitossanitário da Videira	40
EXTENSÃO MULTIDISCIPLINAR III – Uso de Defensivos	25
TOTAL	185
MÓDULO 4	CH
ENOLOGIA III - Introdução à Microbiologia da Fermentação	80
Normatização Legal na Produção de Uvas e Vinhos	80
EXTENSÃO MULTIDISCIPLINAR IV - Leveduras	25
TOTAL	185
MÓDULO 5	CH
ENOLOGIA IV - Processos Unitários da Produção de Vinhos Tranquilos e Espumantes	80
VITICULTURA III - Manejo da Videira para a Produção – Fitossanidade	80
EXTENSÃO MULTIDISCIPLINAR V – Restrições Legais Aplicáveis à Viticultura e à Enologia	25
TOTAL	185
MÓDULO 6	CH
ENOLOGIA V.1 – Introdução à Variabilidade no Processo de Vinificação: Fatores de Produção	80
ENOLOGIA V.2 – Introdução à Experimentação: Relações de Causa e Efeito na Produção de Vinhos	40
VITICULTURA IV – Manejo da Videira para a Produção – Relações: Solo-Água e Planta	40
EXTENSÃO MULTIDISCIPLINAR VI – Sustentabilidade do Negócio	25
TOTAL	185
MÓDULO 7	CH
ENOLOGIA VI.1 - Variabilidade no Processo de Vinificação: Fatores de Produção I	80
ENOLOGIA VI.2 – Experimentação: Relações de Causa e Efeito na Produção de Vinhos I	40
VITICULTURA V – Manejo da Videira para a Produção – Espécies e Cultivares	40
EXTENSÃO MULTIDISCIPLINAR VII – Classificação dos Vinhos Quanto a Metodologia de Elaboração	25
TOTAL	185

MÓDULO 8	CH
ENOLOGIA VII.1 – Variabilidade no Processo de Vinificação: Fatores de Produção II	80
ENOLOGIA VII.2 – Experimentação: Relações de Causa e Efeito na Produção de Vinhos II	40
VITICULTURA VI – Manejo da Videira para a Produção - Modos de Condução e Podas	40
EXTENSÃO MULTIDISCIPLINAR VIII - Legislação Aplicada à Implantação de uma Vinícola	25
TOTAL	185
MÓDULO 9	CH
ENOLOGIA VIII.1 - Variabilidade no Processo de Vinificação: Fatores de Produção III	80
ENOLOGIA VIII.2 – Experimentação: Relações de Causa e Efeito na Produção de Vinhos III	40
VITICULTURA VII.1 – Colheita e Avaliação da Qualidade da Uva para a Produção de Vinhos	40
VITICULTURA VII.2 – Pós- colheita – Higienização e Armazenamento da Uva para Produção de Vinho	80
EXTENSÃO MULTIDISCIPLINAR IX - Projetos de Vinhedos	25
TOTAL	265
MÓDULO 10	CH
ENOLOGIA IX.1 – Análise da Variabilidade nos Vinhos: Sensorial I	80
ENOLOGIA IX.2 – Análise da Variabilidade nos Vinhos: Química Analítica I	80
VITICULTURA VIII.1 – Campos de Pesquisa Científica em Viticultura I	40
VITICULTURA VIII.2 – Mecanização Agrícola I	40
EXTENSÃO MULTIDISCIPLINAR X – Projetos de Vinícolas	25
TOTAL	265
MÓDULO 11	CH
ENOLOGIA X.1 - Análise da Variabilidade nos Vinhos: Sensorial II	40
ENOLOGIA X.2 – Análise da Variabilidade nos Vinhos: Química Analítica II	40
VITICULTURA IX.1 – Campos de Pesquisa Científica em Viticultura II	80
VITICULTURA IX.2 – Mecanização Agrícola II	80
EXTENSÃO MULTIDISCIPLINAR XI – Legislação Trabalhista Aplicada a Produção Rural	25
TOTAL	265
MÓDULO 12	CH
ENOLOGIA XI.1 – Análise da Variabilidade nos Vinhos: Sensorial III	80
ENOLOGIA XI.2 – Análise da Variabilidade nos Vinhos: Química Analítica III	40
ENOLOGIA XI.3 – Investimento em Recursos Humanos nos Processos de Produção de Vinho	40
VITICULTURA X – Investimento em Recursos Humanos nos processos de Produção de Uva	40
EXTENSÃO MULTIDISCIPLINAR XII – Precificação da Produção	25
TOTAL	225
RESUMO	CH
Componentes Curriculares	2500
Atividades Complementares	80
TOTAL GERAL DO CURSO	2580
Optativa	80