

VITICULTURA E ENOLOGIA

PRIMEIRO ANO		CH
	Conceitos da Administração e Ética Empresarial	80
G1.1	Introdução a Viticultura e Enologia	80
	Extensão Multidisciplinar I	25
	ENOLOGIA I -Química e Bioquímica do Vinho	80
G2.1	VITICULTURA I – Introdução a Autoecologia da Videira	80
	Extensão Multidisciplinar II	25
	ENOLOGIA II –Processos Unitários da Indústria Enológica	80
G3.1	VITICULTURA II.1 – Microbiologia Aplicada ao Cultivo da Videira	40
	VITICULTURA II.2 –Manejo Fitossanitário da Videira	40
	Extensão Multidisciplinar III	25
	ENOLOGIA III - Microbiologia da Fermentação	80
G4.1	Normatização Legal na Produção de Uvas e Vinhos	80
	Extensão Multidisciplinar IV	25
SEGUNDO ANO		CH
	ENOLOGIA IV - Processos Unitários da Produção de Vinhos Tranquilos e Espumantes	80
G1.2	VITICULTURA III - Manejo da Videira para a Produção – Fitossanidade	80
	Extensão Multidisciplinar V	25
	ENOLOGIA V.1 –Variabilidade no Processo de Vinificação: Fatores de Produção I	80
G2.2	ENOLOGIA V.2 –Experimentação: Relações de Causa e Efeito na Produção de Vinhos I	40
	VITICULTURA IV – Manejo da Videira para a Produção – Relações: Solo-Água e Planta	40
	EXTENSÃO MULTIDISCIPLINAR VI	25
	ENOLOGIA VI.1 - Variabilidade no Processo de Vinificação: Fatores de Produção II	80
G3.2	ENOLOGIA VI.2 – Experimentação: Relações de Causa e Efeito na Produção de Vinhos II	40
	VITICULTURA V – Manejo da Videira para a Produção – Espécies e Cultivares	40
	EXTENSÃO MULTIDISCIPLINAR VII	25
	ENOLOGIA VII.1 - Variabilidade no Processo de Vinificação: Fatores de Produção III	80
G4.2	ENOLOGIA VII.2 – Experimentação: Relações de Causa e Efeito na Produção de Vinhos III	40
	VITICULTURA VI – Manejo da Videira para a Produção - Modos de Condução e Podas	40

	EXTENSÃO MULTIDISCIPLINAR VIII	25
	TERCEIRO ANO	CH
	ENOLOGIA IX- Tecnologia de Derivados	80
G1.3	VITICULTURA VII – Colheita e pós-colheita de uva	80
	ENOTURISMO	80
	EXTENSÃO MULTIDISCIPLINAR IX	25
	ENOLOGIA X – Análise Sensorial I	80
G2.3	ENOLOGIA XI – Química Analítica	80
	MECANIZAÇÃO VITIVINÍCOLA	80
	EXTENSÃO MULTIDISCIPLINAR X	25
	ENOLOGIA XII.2 - Análise Sensorial II	80
	ENOLOGIA XIII- Insumos Enológicos	40
G3.3	VITICULTURA VIII- Gestão Ambiental Vitivinícola	80
	GESTÃO DE ADEGAS E CARTA DE VINHOS	40
	EXTENSÃO MULTIDISCIPLINAR XI	25
	SEGURANÇA ALIMENTAR	80
	ENOMARKETING	40
G4.3	CERTIFICAÇÃO E REGISTRO VITIVINÍCOLA	40
	VITICULTURA IX – Viticultura de Precisão	40
	EXTENSÃO MULTIDISCIPLINAR XII	25
	CARGA HORÁRIA DISCIPLINAS	2500
	ATIVIDADES COMPLEMENTARES	80
	CARGA HORÁRIA TOTAL	2580
	OPTATIVA	CH
	LIBRAS	80
	INGLÊS INSTRUMENTAL	80