

## VITICULTURA E ENOLOGIA

PRIMEIRO ANO		CH
G1.1	Conceitos da Administração e Ética Empresarial	60
	Introdução a Viticultura e Enologia	60
	ENOLOGIA I - Química e Bioquímica do Vinho	60
G2.1	VITICULTURA I – Introdução a Autoecologia da Videira	60
	<b>Extensão Multidisciplinar 1</b>	60
	<b>Semana Prática 1</b>	120
	ENOLOGIA II –Processos Unitários da Indústria Enológica	60
G3.1	VITICULTURA II.1 – Microbiologia Aplicada ao Cultivo da Videira	30
	VITICULTURA II.2 –Manejo Fitossanitário da Videira	30
	ENOLOGIA III - Microbiologia da Fermentação	60
G4.1	Normatização Legal na Produção de Uvas e Vinhos	60
	<b>Extensão Multidisciplinar 2</b>	60
	<b>Estágio Supervisionado 1</b>	100
SEGUNDO ANO		CH
G1.2	ENOLOGIA IV - Processos Unitários da Produção de Vinhos Tranquilos e Espumantes	60
	VITICULTURA III - Manejo da Videira para a Produção – Fitossanidade	60
	ENOLOGIA V.1 –Variabilidade no Processo de Vinificação: Fatores de Produção I	60
	ENOLOGIA V.2 –Experimentação: Relações de Causa e Efeito na Produção de Vinhos I	30
G2.2	VITICULTURA IV – Manejo da Videira para a Produção – Relações: Solo-Água e Planta	30
	<b>Extensão Multidisciplinar 3</b>	60
	<b>Semana Prática 2</b>	120
	ENOLOGIA VI.1 - Variabilidade no Processo de Vinificação: Fatores de Produção II	60
G3.2	ENOLOGIA VI.2 – Experimentação: Relações de Causa e Efeito na Produção de Vinhos II	30
	VITICULTURA V – Manejo da Videira para a Produção – Espécies e Cultivares	30
	ENOLOGIA VII.1 - Variabilidade no Processo de Vinificação: Fatores de Produção III	60
	ENOLOGIA VII.2 – Experimentação: Relações de Causa e Efeito na Produção de Vinhos III	30
G4.2	VITICULTURA VI – Manejo da Videira para a Produção - Modos de Condução e Podas	30
	<b>Extensão Multidisciplinar 4</b>	60
	<b>Estágio Supervisionado 2</b>	100
TERCEIRO ANO		CH
	ENOLOGIA VIII - Tecnologia de Derivados	60
G1.3	VITICULTURA VII – Colheita e pós-colheita de uva	60
	Enoturismo	60
	ENOLOGIA IX.1 – Análise Sensorial I	60
	ENOLOGIA IX.2 – Química Analítica	60
G2.3	Mecanização Vitivinícola	60
	<b>Extensão Multidisciplinar 5</b>	60
	<b>Semana Prática 3</b>	120
	ENOLOGIA X.1 - Análise Sensorial II	60
G3.3	ENOLOGIA X.2 - Insumos Enológicos	30
	VITICULTURA VIII - Gestão Ambiental Vitivinícola	60
	Gestão de Adegas e Carta de Vinhos	30
	Segurança Alimentar	60
	Enomarketing	30
G4.3	Certificação e Registro Vitivinícola	30
	VITICULTURA IX – Viticultura de Precisão	30
	<b>Extensão Multidisciplinar 6</b>	60
	<b>Estágio Supervisionado 3</b>	100
<b>CARGA HORÁRIA DISCIPLINAS</b>		<b>2370</b>
<b>ATIVIDADES COMPLEMENTARES</b>		<b>90</b>
<b>ESTÁGIO SUPERVISIONADO</b>		<b>300</b>
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>		<b>2760</b>

\* Extensão, Semana Prática e Estágio são semestrais, não trimestrais