VITICULTURA E ENOLOGIA - SEMIPRESENCIAL - GRA243021V

Carga Horária Total: 2400h + 100h atividades complementares = 2500h + ENADE

ESTRUTURA CURRICULAR

1° SEMESTRE

DISCIPLINA	DESCRIÇÃO	C.H.	MODALIDADE	NAT*	PRÉ-REQUISITOS
AGR4049	Química Agrícola	40	Presencial	B	
FBB5008	Biologia Celular I	40	Presencial	B	AGR4050 (CT)
AGR4050	Microbiologia Agrícola	40	Presencial	B	FBB5008 (CT)
VIT3134	Processos Enológicos: Tecnologia das Vinificações I	80	Presencial	E	VIT8006 (CT)
VIT7103	Manejo Nutricional da Videira	40	Virtual	E	
VIT7104	Viticultura I	80	Virtual + Prática	E	
VIT8006	Introdução a Viticultura e Enologia	40	EAD	E	

2° SEMESTRE

DISCIPLINA	DESCRIÇÃO	C.H.	MODALIDADE	NAT*	PRÉ-REQUISITOS
VIT3135	Análise Sensorial de Vinhos I	40	Presencial	E	VIT7105 (CT)
VIT3136	Bioquímica para Enologia	40	Presencial	E	AGR4049 (O) , FBB5008 (O) , VIT7105 (CT)
VIT7105	Processos Enológicos: Tecnologia das Vinificações II	80	Virtual + Prática	E	VIT3134 (O) , VIT3136 (CT)
VIT3137	Viticultura II	40	Presencial	E	VIT7104 (O)
VIT3138	Genética e Bioquímica de Microrganismos Enológicos	40	Presencial	E	AGR4050 (O)
FGU5001	Sociedade, Cultura e Cidadania	80	Presencial	G	
VIT8007	Projeto I- Projeto Profissional em Viticultura e Enologia	80	EAD	E	VIT8006 (O)

3° SEMESTRE

DISCIPLINA	DESCRIÇÃO	C.H.	MODALIDADE	NAT*	PRÉ-REQUISITOS
VIT3139	Química Analítica para Enologia	40	Presencial	E	AGR4049 (O) , VIT3144 (CT)
VIT3140	Viticultura III	40	Presencial	E	VIT3137 (O)
VIT3141	Análise Sensorial de Vinhos II	40	Presencial	E	VIT3135 (O) , VIT3139 (CT)
VIT3142	Processos Enológicos: Tecnologia das Vinificações III	40	Presencial	E	VIT7105 (O)
VIT3143	Interferências Edafoclimáticas na Produção da Uva	80	Presencial	B	VIT7104 (O)
VIT7106	Produção de Uvas de Mesa	40	Virtual	E	VIT7104 (O)
VIT3144	Prática de Microvinificação I	120	Presencial	E	VIT3136 (O) , VIT3139 (CT) , VIT7105 (O)
FGU5018	Optativa de Formação Geral	40	Presencial	G	

4° SEMESTRE

DISCIPLINA	DESCRIÇÃO	C.H.	MODALIDADE	NAT*	PRÉ-REQUISITOS
VIT3145	Análise Sensorial de Vinhos III	40	Presencial	E	VIT3141 (O)
VIT3146	Afinamento e Maturação de Vinhos	80	Presencial	E	VIT7105 (O) , VIT7107 (CT)
VIT3147	Entomologia	40	Presencial	B	VIT3140 (O)
VIT7107	Tecnologias e Layout para Vinícolas	40	Virtual	E	VIT3142 (O) , VIT3146 (CT) , VIT7108 (CT)
VIT7108	Legislação e Controle de Qualidade de Vinhos e Derivados	80	Virtual	E	VIT3146 (CT) , VIT7107 (CT)
VIT7109	Fitopatologia	40	Virtual + Prática	E	VIT3140 (O)
VIT8008	Projeto II- Propriedades Vinícolas: Custo e Rentabilidade	80	EAD	B	VIT8007 (O)

5° SEMESTRE

DISCIPLINA	DESCRIÇÃO	C.H.	MODALIDADE	NAT*	PRÉ-REQUISITOS
VIT3148	Métodos Analíticos Avançados em Viticultura e Enologia	40	Presencial	E	VIT3139 (O) , VIT3149 (CT)
VIT3149	Potencialização dos processos Vitivinícolas	40	Presencial	E	VIT3146 (O) , VIT3148 (CT) , VIT3152 (CT)
VIT3150	Enogastronomia	40	Presencial	E	
VIT3151	Melhoramento Genético de Videiras	40	Presencial	E	VIT3140 (O) , VIT7111 (CT)
TBS3060	Bebidas: Produção, Serviço e Harmonização	40	Presencial	B	
VIT7110	Derivados da Uva e do Vinho	40	Virtual	E	VIT7105 (O)
VIT7111	Sistemas Sustentáveis de Produção Vitícola	40	Virtual	E	VIT3140 (O) , VIT3151 (CT)
VIT3152	Prática de Microvinificação II	120	Presencial	E	VIT3144 (O)

6° SEMESTRE

DISCIPLINA	DESCRIÇÃO	C.H.	MODALIDADE	NAT*	PRÉ-REQUISITOS
AGR4074	Agricultura de Precisão	40	Presencial	E	VIT3140 (O)
VIT3153	Enoturismo	40	Presencial	B	TMK7101 (CT) , VIT3150 (O)
TMK7101	Comportamento do Consumidor	40	Virtual	B	
TBS7110	Vinho, Patrimônio e Regionalização	40	Virtual	E	
TBS7109	Gestão de Pessoas e Serviços em Hospitalidade	40	Virtual	B	TBS8017 (CT) , VIT8009 (CT)
VIT8009	Projeto III - Criatividade, Planejamento e Empre. no Set. Vi	80	EAD	E	TBS7109 (CT) , TBS8017 (CT) , VIT8008 (O)
TBS8017	Marketing em Hospitalidade	40	EAD	B	
VIT8010	Vinho e Saúde	40	EAD	E	
FGU5019	Optativa de Formação Geral	40	Presencial	E	

ENADE - Exame Nacional de Desempenho de Estudantes , componente curricular obrigatório para a conclusão do curso, instituído pela Lei nº 10.861 de 14-04-2004.
Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS (Decreto nº 5.626/05), o acadêmico poderá cursar com aproveitamento para disciplina optativa de créditos equivalentes ou como parte de Atividades Complementares.

Legenda Pré-Requisitos: C = Co-Requisito | O = Pré-Requisito Obrigatório | P = Pré-Requisito Parcial | T = Pré-Requisito Orientativo
* Natureza da Formação (Nat.): G = Formação Geral | B = Formação Básica | E = Formação Específica