


MEC/SETEC						A PARTIR DE 2019/1
INSTITUTO FEDERAL SUL-RIO-GRANDENSE						
	<b>Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia</b>					CÂMPUS PELOTAS- VISCONDE DA GRAÇA
	<b>MATRIZ CURRICULAR Nº 7854</b>					
<b>SEMESTRES</b>		<b>CÓDIGO</b>	<b>DISCIPLINAS</b>	<b>HORA AULA SEMANAL</b>	<b>HORA AULA SEMESTRAL</b>	<b>HORA RELÓGIO SEMESTRAL</b>
	<b>I SEMESTRE</b>	CAVG_Diren.043	Viticultura I	4	80	<b>60</b>
		CAVG_Diren.042	Química Geral	4	80	<b>60</b>
		CAVG_Diren.044	Matemática Aplicada	3	60	<b>45</b>
		CAVG_CES.112	Tópicos de Física Básica	4	80	<b>60</b>
		CAVG_CES.113	Solos I	3	60	<b>45</b>
		CAVG_Diren.048	Informática Aplicada	2	40	<b>30</b>
		CAVG_CES.114	Microbiologia I	2	40	<b>30</b>
		CAVG_CES.115	Desenho Técnico Aplicado	3	60	<b>45</b>
		<b>SUBTOTAL</b>	<b>25</b>		<b>375</b>	
	<b>II SEMESTRE</b>	CAVG_CES.116	Microbiologia II	3	60	<b>45</b>
		CAVG_Diren.193	Estatística Aplicada	4	80	<b>60</b>
		CAVG_Diren.194	Viticultura II	4	80	<b>60</b>
		CAVG_Diren.196	Agrometeorologia	2	40	<b>30</b>
		CAVG_Diren.201	Enologia I	4	80	<b>60</b>
		CAVG_CES.117	Solos II	3	60	<b>45</b>
		CAVG_CES.238	Bioquímica Enológica	4	80	<b>60</b>
		CAVG_CES.118	Química Orgânica	3	60	<b>45</b>
		<b>SUBTOTAL</b>	<b>27</b>		<b>405</b>	
	<b>III SEMESTRE</b>	CAVG_Diren.199	Topografia Aplicada	4	80	<b>60</b>
		CAVG_Diren.208	Enologia II	4	80	<b>60</b>
		CAVG_Diren.200	Viticultura III	4	80	<b>60</b>
		CAVG_CES.119	Análise Físico-Química Enológica	4	80	<b>60</b>
		VG.ENS.15	Português Instrumental	4	80	<b>60</b>
		CAVG_Diren.221	Enoturismo	5	100	<b>75</b>
		CAVG_CES.120	Análise Sensorial I	3	60	<b>45</b>
		<b>SUBTOTAL</b>	<b>28</b>		<b>420</b>	
	<b>IV SEMESTRE</b>	CAVG_Diren.212	Gestão e Planejamento	4	80	<b>60</b>
CAVG_CES.121		Análise Sensorial II	2	40	<b>30</b>	
CAVG_CES.122		Sistema de Gestão Ambiental	2	40	<b>30</b>	
CAVG_Diren.205		Metodologia e Técnicas de Pesquisa	2	40	<b>30</b>	
CAVG_Diren.213		Enologia III	6	120	<b>90</b>	

	CAVG_CES.123	Economia Aplicada	3	60	<b>45</b>
	CAVG_Diren.210	Análise Instrumental em Alimentos	4	80	<b>60</b>
	CAVG_CES.124	Direito e Legislação Vitivinícola	2	40	<b>30</b>
		<b>SUBTOTAL</b>	<b>25</b>		<b>375</b>
<b>V SEMESTRE</b>	CAVG_CES.125	Enologia IV	4	80	<b>60</b>
	CAVG_CES.126	Planejamento Estratégico	4	80	<b>60</b>
	CAVG_CES.016	Gestão de Águas e Efluentes	4	80	<b>60</b>
	CAVG_CES.127	Análise Sensorial III	2	40	<b>30</b>
	CAVG_CES.239	Enogastronomia	5	100	<b>75</b>
	CAVG_Diren.204	Relação Solo-Água-Planta	3	60	<b>45</b>
	CAVG_Diren.215	Propriedades Funcionais em Uvas e Derivados	3	60	<b>45</b>
		Eletiva	2	40	<b>30</b>
			<b>SUBTOTAL</b>	<b>27</b>	
<b>VI SEMESTRE</b>	CAVG_Diren.214	Tópicos em Análise Financeira	4	80	<b>60</b>
	CAVG_Diren.219	Tecnologia de Produtos Derivados da Uva	5	100	<b>75</b>
	CAVG_CES.129	Tecnologias de Manejo e Cultivo Vitícola	3	60	<b>45</b>
	CAVG_Diren.218	Serviço do Vinho	5	100	<b>75</b>
	CAVG_CES.130	Segurança Alimentar	4	80	<b>60</b>
	CAVG_CES.131	Ética, Cidadania e Responsabilidade Social	2	40	<b>30</b>
	VG.ENS.16	Insumos na Indústria Vinícola	3	60	<b>45</b>
		Eletiva	2	40	<b>30</b>
			<b>SUBTOTAL</b>	<b>28</b>	
<b>SUBTOTAL GERAL</b>			<b>160</b>		<b>2400</b>
		CARGA HORÁRIA DAS DISCIPLINAS – A	156		2340
		CARGA HORÁRIA DE DISCIPLINAS ELETIVAS – B	4		60
		TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO – C			90
		ATIVIDADES COMPLEMENTARES – D			240
		ESTAGIO CURRICULAR – E			240
		CARGA HORÁRIA TOTAL (A+B+C+D+E)			<b>2970</b>

HORA AULA = 45 MINUTOS.  
DESENVOLVIMENTO DE CADA SEMESTRE EM 20 SEMANAS.