



SEMESTRES		CÓDIGO	DISCIPLINAS	HORA AULA SEMANAL	HORA AULA SEMESTRAL	HORA RELÓGIO
	I SEMESTRE	CAVG_Diren.043	Viticultura I	4	80	60
		CAVG_Diren.042	Química Geral	4	80	60
		CAVG_Diren.044	Matemática Aplicada	3	60	45
		CAVG_CES.112	Tópicos de Física Básica	4	80	60
		CAVG_CES.113	Solos I	3	60	45
		CAVG_Diren.048	Informática Aplicada	2	40	30
		CAVG_CES.114	Microbiologia I	2	40	30
		CAVG_CES.115	Desenho Técnico Aplicado	3	60	45
			<b>SUBTOTAL</b>	<b>25</b>		<b>375</b>
II SEMESTRE	CAVG_CES.116	Microbiologia II	3	60	45	
	CAVG_Diren.193	Estatística Aplicada	4	80	60	
	CAVG_Diren.194	Viticultura II	4	80	60	
	CAVG_Diren.196	Agrometeorologia	2	40	30	
	CAVG_Diren.201	Enologia I	4	80	60	
	CAVG_CES.117	Solos II	3	60	45	
	CAVG_Diren.199	Topografia Aplicada	4	80	60	
	CAVG_CES.118	Química Orgânica	3	60	45	
		<b>SUBTOTAL</b>	<b>27</b>		<b>405</b>	
III SEMESTRE	CAVG_Diren.197	Bioquímica Aplicada	4	80	60	
	CAVG_Diren.208	Enologia II	4	80	60	
	CAVG_Diren.200	Viticultura III	4	80	60	
	CAVG_CES.119	Análise Físico-Química Enológica	4	80	60	
	VG.ENS.15	Português Instrumental	4	80	60	
	CAVG_Diren.221	Enoturismo	5	100	75	
	CAVG_CES.120	Análise Sensorial I	3	60	45	
		<b>SUBTOTAL</b>	<b>28</b>		<b>420</b>	
IV SEMESTRE	CAVG_Diren.212	Gestão e Planejamento	4	80	60	
	CAVG_CES.121	Análise Sensorial II	2	40	30	
	CAVG_CES.122	Sistema de Gestão Ambiental	2	40	30	
	CAVG_Diren.205	Metodologia e Técnicas de Pesquisa	2	40	30	
	CAVG_Diren.213	Enologia III	6	120	90	
	CAVG_CES.123	Economia Aplicada	3	60	45	
	CAVG_Diren.210	Análise Instrumental em Alimentos	4	80	60	
	CAVG_CES.124	Direito e Legislação Vitivinícola	2	40	30	
		<b>SUBTOTAL</b>	<b>25</b>		<b>375</b>	
V SEMESTRE	CAVG_CES.125	Enologia IV	4	80	60	
	CAVG_CES.126	Planejamento Estratégico	4	80	60	
	CAVG_CES.016	Gestão de Águas e Efluentes	4	80	60	
	CAVG_CES.127	Análise Sensorial III	2	40	30	
	CAVG_CES.128	Enogastronomia Aplicada	5	100	75	
	CAVG_Diren.204	Relação Solo-Água-Planta	3	60	45	
	CAVG_Diren.215	Propriedades Funcionais em Uvas e Derivados	3	60	45	

<b>VI SEMESTRE</b>	VG.ENS.16	Insumos na Indústria Vinícola	3	60	<b>45</b>
		Eletiva	2	40	<b>30</b>
		<b>SUBTOTAL</b>	<b>30</b>		<b>450</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>
		Eletiva	2	40	<b>30</b>
		<b>SUBTOTAL</b>	<b>25</b>		<b>375</b>
		<b>CARGA HORÁRIA DAS DISCIPLINAS</b>			2400
		<b>TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO</b>			90
		<b>ATIVIDADES COMPLEMENTARES</b>			240
		<b>ESTAGIO CURRICULAR</b>			240
	<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>			<b>2970</b>	

- HORA AULA = 45 MINUTOS

- DESENVOLVIMENTO DE CADA SEMESTRE EM 20 SEMANAS