







Quadro 02: Matriz Curricular proposta para PPC do Curso de Enologia-Bacharelado a partir de 2018/01.

1º SEMESTRE	2º SEMESTRE	3º SEMESTRE	4º SEMESTRE	5º SEMESTRE	6º SEMESTRE	7º SEMESTRE	8º SEMESTRE	9º SEMESTRE
MORFOLOGIA E FISIOLOGIA VEGETAL 75h	GENÉTICA E MELHORAMENTO VEGETAL 60h	EXPERIMENTAÇÃO VITIVINÍCOLA 45 H	FITOSSANIDADE 45h	ANÁLISE SENSORIAL 2 30h	MANEJO SUSTENTÁVEL DO VINHEDO 45h	VITICULTURA DE QUALIDADE 45h	EMPREENDEDORISMO E PLANO DE NEGÓCIOS 60h	ESTÁGIO OBRIGATÓRIO 315h
MATEMÁTICA APLICADA 30h	VITICULTURA 1 60h	VITICULTURA 2 60h	MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS AGRÍCOLAS 60h	VINIFICAÇÕES 60h	PROJETO ARTICULADOR ENOLOGIA 30h	PRÁTICAS ENOLÓGICAS 2 60h	ANÁLISE SENSORIAL 3 30h	
INTRODUÇÃO A ENOLOGIA 30h	PRINCÍPIOS DE DESENHO TÉCNICO 45h	HIGIENE, NA INDÚSTRIA ENOLÓGICA 30h	PROPAGAÇÃO E VIVEIROS 45h	PRÁTICAS ENOLÓGICAS 1 60h	PROCESSOS DE ESTABILIZAÇÃO E CLARIFICAÇÃO 30h	PROCESSOS TÉRMICOS NA INDÚSTRIA ENOLÓGICA 30h	DERIVADOS DA UVA E DO VINHO 45h	
QUÍMICA GERAL 45h	MICROBIOLOGIA ENOLÓGICA 60h	ELEMENTOS DE TOPOGRAFIA 45h	ANÁLISE SENSORIAL 1 60h	ENOQUÍMICA I 60h	ENOQUÍMICA II 60h	MATURAÇÃO E ENVASE 45h	INSTALAÇÕES VINÍCOLAS E GESTÃO DE RESÍDUOS 60h	
MICROBIOLOGIA GERAL 45h	ECONOMIA RURAL 60h	MATEMÁTICA FINANCEIRA 45h	PROJETO ARTICULADOR EM VITICULTURA 30h	ADMINISTRAÇÃO FINANCEIRA 60h	MARKETING NO AGRONEGÓCIO 60h	LEGISLAÇÃO VITIVINÍCOLA 30h	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) 30h	
METODOLOGIA DA PESQUISA 60h	BIOQUÍMICA GERAL 45h	BIODIVERSIDADE E DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL 60h	OPERAÇÕES PRÉ-FERMENTATIVAS 45h	ADMINISTRAÇÃO DO AGRONEGÓCIO 60h	COMERCIALIZAÇÃO E LOGÍSTICA 60h	PROJETO ARTICULADOR AGRONEGÓCIO 30h	CONTROLE DE QUALIDADE 30h	
	BIOESTATÍSTICA 60h	QUÍMICA E BIOQUÍMICA ENOLÓGICA 60h	GESTÃO DE PESSOAS 60h			SOCIOLOGIA, EXTENSÃO E COMUNICAÇÃO RURAL 45h		
<b>285h</b>	<b>390h</b>	<b>345h</b>	<b>345h</b>	<b>330</b>	<b>285h</b>	<b>285h</b>	<b>255h</b>	<b>315h</b>
	FUNDAMENTOS DE ADMINISTRAÇÃO 60h	INGLÊS TÉCNICO 45h	LIBRAS 30h	PRODUÇÃO DE UVAS DE MESA E SUCO 30h	SOLOS, MANEJO E NUTRIÇÃO DA VIDEIRA 30h	- SEGURANÇA E ERGONOMIA 45h - FÓRUM DE MARKETING 30h	VINIFICAÇÕES ESPECIAIS 60h BIOTECNOLOGIA ENOLÓGICA 45h	
				AGROMETEOROLOGIA E CLIMATOLOGIA APLICADA A VITICULTURA 45h	- SEMINÁRIOS EM VITIVINICULTURA 45h	SISTEMAS DE PRODUÇÃO NÃO CONVENCIONAIS DE UVA 30h - TERROIRS VITÍCOLAS E OS VINHOS DO MUNDO 60h	ENOTURISMO 45H ENOGASTRONOMIA 45 H MANEJO INTEGRADO DE PRAGAS, AGROTÓXICOS, DOENÇAS E PLANTAS DANINHAS (30h)	

 Componentes Curriculares Núcleo Básico  
 Componentes Curriculares Obrigatórios Núcleo Viticultura  
 Componentes Curriculares Obrigatórios Núcleo Enologia

 Componentes Curriculares Obrigatórios Núcleo Agronegócio  
 Componentes Curriculares Obrigatórios Núcleo Interdisciplinares  
 Componentes