

HORÁRIO APROVADO DO CURSO DE BACHARELADO EM ENOLOGIA PARA O SEMESTRE LETIVO 2025/01

1º SEMESTRE*	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
8:00-8:55			DPE0002 Metodologia da Pesquisa - Norton Sampaio – 15h (T)	DPE0009 Cooperativismo na Vitivinicultura - Rodrigo Lisboa – 15h (T)	
8:55-9:50		DPE0082C - Iniciação à Vida Acadêmica – Ulisses Giacomini – 15h (T) (disciplina optativa)	DPE0002 Metodologia da Pesquisa - Norton Sampaio – 15h (T)	DPE0009 Cooperativismo na Vitivinicultura - Rodrigo Lisboa – 15h (T)	
10:00-10:50	DPE0004 Terroirs Vitícolas - Rafael Schumacher - 15h (T)	DPE0007 Fisiologia da Videira – Etiane Quadros -15h (P1)	DPE0002 Metodologia da Pesquisa - Norton Sampaio – 15h (T)	DPE0006 Enoturismo - Ângela Marcon –15h (T)	
10:50-11:55	DPE0004 Terroirs Vitícolas - Rafael Schumacher - 15h (T)	DPE0007 Fisiologia da Videira – Etiane Quadros -15h (P2)	DPE0002 Metodologia da Pesquisa - Ulisses Giacomini – 15h (T)	DPE0006 Enoturismo - Ângela Marcon –15h (T)	
13:30-14:25	DPE0005 Introdução à Enologia – Ângela Marcon –15h (T)	DPE0003 Química Geral – Suziane Antes - 15h (T)	DPE0008 Mudanças Climáticas na Vitivinicultura Juan Aguila - 15h (T)	Reuniões	
14:25-15:20	DPE0005 Introdução à Enologia – Ângela Marcon –15h (T)	DPE0003 Química Geral – Suziane Antes - 15h (T)	DPE0008 Mudanças Climáticas na Vitivinicultura Elizete Radmann –15h (T)		
15:30-16:25	DPE0001 Biodiversidade – Ignácio Tejero – 15h (T)	DPE0003 Química Geral – Suziane Antes - 15h (P1)	DPE0007 Fisiologia da Videira – Juan Aguila - 15h (T)		
16:25-17:20	DPE0001 Biodiversidade – Ignácio Tejero – 15h (T)	DPE0003 Química Geral – Suziane Antes - 15h (P2)	DPE0007 Fisiologia da Videira – Juan Aguila - 15h (T)		

- ***PPC 2023.**

3º SEMESTRE*	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
8:00-8:55		Microbiologia Enológica - Esther Theisen – (T)	Viticultura II - Juan Aguila – 15h (T)	Fitossanidade I – Elizete Radmann –15h(T)	Química e Bioquímica Enológica – Rafael Schumacher – 15h (T)
8:55-9:50	Gestão Administrativa em Vitivinicultura - Esther Theisen – 15h (T)	Microbiologia Enológica - Esther Theisen – (T)	Viticultura II - Marcos Gabbardo – 15h (P)	Fitossanidade I – Wilson Neto –15h(T)	Química e Bioquímica Enológica – Rafael Schumacher – 15h (T)
10:00-10:50	Gestão Administrativa em Vitivinicultura - Juliano Luiz Fossá – 15h (T)	Microbiologia Enológica - Esther Theisen – (P1)	Higiene na Indústria Enológica – Esther Theisen - 15h (T)	Fitossanidade I – Wilson Neto –15h(P)	Química e Bioquímica Enológica – Rafael Schumacher – 15h (T)
10:50-11:55	Gestão Administrativa em Vitivinicultura - Juliano Luiz Fossá – 15h (T)	Microbiologia Enológica - Esther Theisen – (P2)	Higiene na Indústria Enológica – Esther Theisen - 15h (T)	Bioestatística – Elizete Radmann – 15h (T)	Química e Bioquímica Enológica – Rafael Schumacher – 15h (P)
13:30-14:25	Análise Sensorial II – Suziane Antes – 15h (T)		Bioestatística – Sergio Ivan – 15h (T)	Reuniões	
14:25-15:20	Análise Sensorial II – Suziane Antes – 15h (P1)		Bioestatística – Sergio Ivan – 15h (T)		
15:30-16:25	Análise Sensorial II – Suziane Antes – 15h (P2)	Economia Rural – Rodrigo Lisboa – 15h (T)			
16:25-17:20		Economia Rural – Rodrigo Lisboa – 15h (T)			
17:30-18:25		Economia Rural – Rodrigo Lisboa – 15h (T)			

- **Mais a disciplina: Extensão Universitária em Viticultura II (60h de Extensão) (professores da Área de Viticultura: Juan, Elizete, Norton, e Etiane).**
- ***PPC 2023.**

5º SEMESTRE*	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
8:00-8:55	Práticas enológicas I - Rafael Schumacher (P1)		Práticas enológicas I - Marcos Gabbardo (P2)	Práticas enológicas I - Rafael Schumacher (P1)	Práticas enológicas I - Marcos Gabbardo (P2)
8:55-9:50	Práticas enológicas I - Rafael Schumacher (P2)			Práticas enológicas I - Marcos Gabbardo (P1)	Práticas enológicas I - Marcos Gabbardo (T)
10:00-10:50		Enoquímica I – Ângela Marcon - 15h (P1)	Enoquímica I – Ângela Marcon - 15h (P2)	Vinificações I - Marcos Gabbardo -15h (T)	Vinificações II – Suziane Antes (T)
10:50-11:55		Enoquímica I – Ângela Marcon - 15h (P1)	Enoquímica I – Ângela Marcon - 15h (P2)	Vinificações I – Rafael Schumacher -15h (T)	Vinificações II – Suziane Antes (P)
13:30-14:25	Produção de Sucos de Uva – Rafael Schumacher (T)	Vinificações I - Marcos Gabbardo -15h (T)	Enoquímica I – Ângela Marcon - 15h (T)	Reuniões	Processos de Estabilização e Clarificação – Esther Theisen (T)
14:25-15:20	Produção de Sucos de Uva – Marcos Gabbardo (P)	Vinificações I - Marcos Gabbardo -15h (T)	Enoquímica I – Ângela Marcon - 15h (T)		Processos de Estabilização e Clarificação – Esther Theisen (P)
15:30-16:25			Viticultura IV – Elizete Radmann (T)		Análise Sensorial III – Rafael Schumacher (T)
16:25-17:20	-		Viticultura IV – Elizete Radmann (T)		Análise Sensorial III - Marcos Gabbardo (P)
17:30-18:25			Viticultura IV – Elizete Radmann (P)		

- **Mais a disciplina: Extensão Universitária em Enologia II (60h de Extensão) (professores da Área de Enologia: Gabbardo, Schumacher, e Suziane).**
- ***PPC 2023.**

7º SEMESTRE	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
8:00-8:55		DP04198 Projeto Articulador em Agronegócio – Rodrigo Lisboa – 15h (T)	DP04196 Práticas enológicas II – Rafael Schumacher (P1)	DP04196 Práticas enológicas II – Marcos Gabbardo (P2)	
8:55-9:50		DP04198 Projeto Articulador em Agronegócio – Rodrigo Lisboa – 15h (P)	DP04197 Sociologia, Extensão e Comunicação Rural - Rodrigo Lisboa – 15h (T)	DP04196 Práticas enológicas II – Rafael Schumacher (P2)	
10:00-10:50	DP04196 Práticas enológicas II – Marcos Gabbardo (T)	DP04193 Legislação Vitivinícola – Rafael Schumacher – 15h (T)	DP04197 Sociologia, Extensão e Comunicação Rural - Rodrigo Lisboa – 15h (T)	DP04194 Processos Térmicos na Ind. Enológica – Esther Theisen – 15h (T)	DP04196 Práticas enológicas II Gabbardo – Siape 1445927 (P1)
10:50-11:55	DP04196 Práticas enológicas II – Marcos Gabbardo (P1)	DP04193 Legislação Vitivinícola – Rafael Schumacher – 15h (T)	DP04197 Sociologia, Extensão e Comunicação Rural - Rodrigo Lisboa – 15h (T)	DP04194 Processos Térmicos na Ind. Enológica – Esther Theisen – 15h (P)	DP04196 Práticas enológicas II Gabbardo – Siape 1445927 (P2)
13:30-14:25	DP04192 Viticultura de Qualidade - Norton Sampaio – 15h (T)		DP04195 Maturação e Envase - Esther Theisen – 15h(T)	Reuniões	
14:25-15:20	DP04192 Viticultura de Qualidade - Norton Sampaio – 15h (T)		DP04195 Maturação e Envase - Esther Theisen – 15h(T)		
15:30-16:25	DP04192 Viticultura de Qualidade – Marcos Gabbardo – 15h (P)		DP04195 Maturação e Envase - Esther Theisen – 15h(P)		
16:25-17:20					

3º antigo; 8º SEMESTRE	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA (6º SEMESTRE)	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
8:00-8:55	DP04166 Elementos de Topografia Ulisses Giacomini – 15h (T)				
8:55-9:50	DP04166 Elementos de Topografia Ulisses Giacomini – 15h (T)				
10:00-10:50	DP04166 Elementos de Topografia Ulisses Giacomini – 15h (P2)				
10:50-11:55					
13:30-14:25					
14:25-15:20					
15:30-16:25					
16:25-17:20	DP04166 Elementos de Topografia Ulisses Giacomini – 15h (P1)				
17:20-18:15			DP04168 Viticultura II – Juan Aguila – 15h (T)	DP04204 TCC - Rafael Schumacher – 15h (T)	
18:15-19:10			DP04168 Viticultura II – Juan Aguila – 15h (T)	DP04204 TCC - Rafael Schumacher – 15h (T)	
19:20-20:15		DP04168 Viticultura II – Juan Aguila – 15h (T)			
20:15-21:10			DP04168 Viticultura II – Juan Aguila – 15h (P)		

Disciplinas ofertadas fora de época ou do antigo PPC de 2017, em função dos quase formandos.

9º SEMESTRE	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
8:00-8:55					
8:55-9:50					
10:00-10:50					
10:50-11:55					
13:30-14:25				Reuniões	
14:25-15:20					
15:30-16:25					
16:25-17:20					

- **Estágio Obrigatório (PPC 2023)**- (Prof. Juan Aguila) 4c; (Profª Ângela Marcon) 6c; (Profª Elizete Radmann)3c; (Prof. Marcos Gabbardo) 2c; (Prof. Norton Sampaio) 4c. (Profª Suziane Antes) 2c.

OPTATIVAS	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
8:00-8:55					
8:55-9:50		DPE0082C - Iniciação à Vida Acadêmica – Ulisses Giacomini – 15h (T)			
10:00-10:50					
10:50-11:55					
13:30-14:25		Fórum de Marketing – Rodrigo Lisboa – 15h (T)		Reuniões	
14:25-15:20		Fórum de Marketing – Rodrigo Lisboa – 15h (P)			
15:30-16:25					
16:25-17:20					

As disciplinas de Práticas Enológicas I, Práticas Enológicas II, Produção de Sucos de Uva, e Estágio Obrigatório; a serem ofertadas no semestre regular 2025/1 terão as seguintes datas de início e fim, em função da safra da Uva:

- Início das aulas = 13/01/2025.

- Fim das Aulas = 13/05/2025.