

HORÁRIO APROVADO DO CURSO DE BACHARELADO EM ENOLOGIA PARA O SEMESTRE 2025/02

2º SEMESTRE	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
8:00-8:55			Microbiologia Geral - Esther - (T)		
8:55-9:50		Bioquímica Geral - Suziane - 15h (T)	Microbiologia Geral - Esther - (T)		
10:00-10:55		Bioquímica Geral - Suziane - 15h (T)	Microbiologia Geral - Esther - (P1)	Enogastronomia – Ângela – 15 h (T)	
10:55-11:50		Bioquímica Geral - Suziane - 15h (P)	Microbiologia Geral - Esther - (P2)	Enogastronomia – Ângela – 15 h (T)	
13:30-14:25	Análise Sensorial I - Suziane - 15h (T)	Propagação e Viveiros - Norton – 15 h (T)	Ampelografia - Juan – 15h (T)	REUNIÕES PPC 2023	
14:25-15:20	Análise Sensorial I - Suziane - 15h (P)	Propagação e Viveiros - Norton – 15 h (T)	Ampelografia - Elizete – 15h (P)		
15:30-16:25	Genética e Cultivares - Ignácio – 15h (T)	Propagação e Viveiros - Elizete – 15 h (P)	Viticultura I - Norton – 15h(T)		
16:25-17:20	Genética e Cultivares - Ignácio – 15h (P)		Viticultura I – Norton – 15h(T)		
17:30 - 18:25	Matemática Aplicada à Vitivinicultura - Sérgio – 15h (T)		Viticultura I - Norton – 15h(P)		Extensão Universitária em Viticultura I - Elizete – 15h (E)
18:25 – 19:20	Matemática Aplicada à Vitivinicultura - Sérgio – 15h (T)				Extensão Universitária em Viticultura I – Etiane – 15h (E)
19:20 – 20:35					Extensão Universitária em Viticultura I – Norton – 15h (E)
20:35 – 21:30					Extensão Universitária em Viticultura I – Juan – 15h (E)

4º SEMESTRE	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
8:00-8:55		Matemática Financeira Aplicada à Vitivinicultura - Rodrigo – 15h (T)		Produção de Uvas de Mesa e Suco - Elizete – 15h (T)	Experimentação Vitivinícola - Elizete – 15h (T)
8:55-9:50		Matemática Financeira Aplicada à Vitivinicultura - Rodrigo – 15h (T)	Fitossanidade II - Elizete – 15h (T)	Produção de Uvas de Mesa e Suco - Elizete – 15h (P)	Experimentação Vitivinícola - Elizete – 15h (T)
10:00-10:55		Nutrição Mineral e Fertilidade do Solo Aplicada a Viticultura - Etiane – 15h (T)	Fitossanidade II - Norton – 15h (T)	Legislação Enológica – Schumacher – 15h (T)	Experimentação Vitivinícola - Elizete – 15h (P)
10:55-11:50		Nutrição Mineral e Fertilidade do Solo Aplicada a Viticultura - Etiane – 15h (T)	Fitossanidade II - Wilson – 15h (P)	Legislação Enológica – Schumacher – 15h (T)	
13:30-14:25	Extensão Universitária em Enologia I – Schumacher – 15h (E)	Viticultura III - Juan -- 15h (T)	Operações Pré-Fermentativas DP04178 - Christian - 15h (T)	REUNIÕES PPC 2023	Gestão de Pessoas DP04179 - Alice - 15h (T)
14:25-15:20	Extensão Universitária em Enologia I – Suziane – 15h (E)	Viticultura III - Juan – 15h (T)	Operações Pré-Fermentativas DP04178 - Christian - 15h (T)		Gestão de Pessoas DP04179 - Alice - 15h (T)
15:30-16:25	Extensão Universitária em Enologia I - Esther – 15h (E)	Viticultura III - Juan – 15h (P)	Operações Pré-Fermentativas DP04178 - Christian – 15h (P)		Gestão de Pessoas DP04179 - Christian - 15h (T)
16:25-17:20	Extensão Universitária em Enologia I - Esther - 15h (E)	Projeto Articulador I – Juan – 15h (T)			

6º SEMESTRE	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
8:00-8:55			Tratamento de Efluentes Vinícolas - Schumacher	Viticultura V - Manejo Sustentável do Vinhedo - Juan - 15h (T)	
8:55-9:50			Tratamento de Efluentes Vinícolas - Schumacher	Viticultura V - Manejo Sustentável do Vinhedo - Juan - 15h (T)	Práticas Vitícolas I - Juan
10:00-10:55	Extensão Universitária em Gestão - Juliano – 15h (E)	Enoquímica II Ângela P1	Enoquímica II Ângela P2	Viticultura V - Manejo Sustentável do Vinhedo - Gabbardo -15h (P1)	Práticas Vitícolas I - Gabbardo
10:55-11:50	Extensão Universitária em Gestão - Rodrigo – 15h (E)	Enoquímica II Ângela P1	Enoquímica II Ângela P2	Viticultura V - Manejo Sustentável do Vinhedo - Gabbardo -15h (P2)	Práticas Vitícolas I - Elizete
13:30-14:25	Extensão Universitária em Gestão 60h - Ulisses – 15h (E)	Enoquímica II Ângela T	Planejamento de Instalação do Vinhedo I - Norton	REUNIÕES PPC 2023	Administração Financeira - Christian
14:25-15:20	Extensão Universitária em Gestão 60h - Ângela – 15h (E)	Enoquímica II Ângela T	Planejamento de Instalação do Vinhedo I - Rodrigo		Administração Financeira - Juliano
15:30-16:25	Projeto de Instalações Vinícolas I - Ulisses – 15h (T)	Projeto Articulador II - Rafael - 15h (T)	Fundamentos de Marketing - Rodrigo - 15h (T)		Administração Financeira - Juliano
16:25-17:20	Projeto de Instalações Vinícolas I - Ulisses - 15h (P)		Fundamentos de Marketing - Rodrigo - 15h (T)		
17:30 -18:25	Projeto de Instalações Vinícolas I - Gabbardo - 15h (T)				

8º SEMESTRE	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
8:00-8:55		Instalações Vinícolas Gestão de Resíduos DP0375 - Rafael - 15h(T)		Empreendedorismo e Plano de Negócio DP0377 - Juliano 15h(T)	
8:55-9:50		Instalações Vinícolas Gestão de Resíduos DP0375 - Gabbardo - 15h(T)		Empreendedorismo e Plano de Negócio DP0377 - Juliano - 15h(T)	Derivados da Uva e do Vinho DP0378 - Christian - 15h(T)
10:00-10:55		Instalações Vinícolas Gestão de Resíduos DP0375 - Schumacher - 15h(P1)		Empreendedorismo e Plano de Negócio DP0377 - Juliano - 15h(P)	Derivados da Uva e do Vinho DP0378 - Christian - 15h(T)
10:55-11:50		Instalações Vinícolas Gestão de Resíduos DP0375 - Gabbardo - 15h(P1)		Empreendedorismo e Plano de Negócio - Juliano - 15h(P)	Derivados da Uva e do Vinho DP0378 - Christian - 15h(P)
13:30-14:25		Instalações Vinícolas Gestão de Resíduos DP0375 - Schumacher - 15h(P2)	Controle de Qualidade DP0379 - Suziane - 15h(T)	REUNIÕES PPC 2018	
14:25-15:20		Instalações Vinícolas Gestão de Resíduos DP0375 - Gabbardo - 15h(P2)	Controle de Qualidade DP0379 - Suziane - 15h(T)		
15:30-16:25			Análise Sensorial III DP0376 - Gabbardo (T)		
16:25-17:20			Análise Sensorial III DP0376 - Gabbardo (P)		
17:30 – 18:25				TCC DP0380 Schumacher - 15h(T)	
18:25 – 19:20				TCC DP0380 Schumacher - 15h(T)	

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

- **Estágio Obrigatório (DP0381)**- (Prof. Juan) – 5 créditos/ (Profª Esther) – 2 créditos/ (Prof. Norton) – 3 créditos/ (Profª Ângela) – 6 créditos/ (Profª Elizete) – 3 créditos/ (Prof. Marcos Gabbardo) – 2 créditos.

DISCIPLINAS OPTATIVAS

OPTATIVAS	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
8:00-8:55	Vinificações Especiais – <i>Schumacher</i>		Biotecnologia Enológica - <i>Christian</i> - 15h T	Enogastronomia - <i>Ângela</i>	
8:55-9:50	Vinificações Especiais – <i>Schumacher</i>		Biotecnologia Enológica - <i>Christian</i> - 15h T	Enogastronomia - <i>Ângela</i>	
10:00-10:55	Vinificações Especiais – <i>Gabbardo</i>		Biotecnologia Enológica - <i>Christian</i> - 15h P		
10:55-11:50	Vinificações Especiais – <i>Gabbardo</i>				
13:30-14:25			Segurança e Ergonomia - <i>Wilson</i> – 15 T	REUNIÕES PPC 2018/2023	Libras
14:25-15:20			Segurança e Ergonomia - <i>Wilson</i> – 15 T		Libras
15:30-16:25			Segurança e Ergonomia - <i>Wilson</i> – 15 P		Libras
16:25-17:20					
17:30 – 18:25				Enogastronomia - <i>Ângela</i>	
18:25 – 19:20		Seminário em Vitivinicultura - <i>Esther</i>	Agroecologia - <i>Juan</i> – 15 h (T)	MIP <i>Elizete</i>	
19:20 – 20:35		Seminário em Vitivinicultura - <i>Esther</i>	Agroecologia - <i>Juan</i> – 15 h (T)	MIP <i>Elizete</i>	
20:35 – 21:30		Seminário em Vitivinicultura - <i>Esther</i>	Agroecologia - <i>Juan</i> – 15 h (T)		
21:40 – 22:35			Agroecologia - <i>Juan</i> – 15 h (T)		

PPC 2018

3º SEMESTRE*	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
8:00-8:55			Elementos de Topografia DP04166 - Ulisses – 15 h (T)		
8:55-9:50			Elementos de Topografia DP04166 - Ulisses – 15 h (T)		
10:00-10:55			Elementos de Topografia DP04166 - Ulisses – 15 h (P)		
10:55-11:50					
13:30-14:25					
14:25-15:20					
15:30-16:25					
16:25-17:20					
17:30 – 18:25					
18:25 – 19:20					

*Disciplinas oferecidas fora de época, em função de demanda do PPC 2018.

4º SEMESTRE	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
8:00-8:55			Análise Sensorial I DP04177 - Suziane – 15 h (T)		
8:55-9:50			Análise Sensorial I DP04177 - Suziane – 15 h (T)		
10:00-10:55			Análise Sensorial I DP04177 - Suziane – 15 h (P)		
10:55-11:50			Análise Sensorial I DP04177 - Suziane – 15 h (P)		
13:30-14:25					
14:25-15:20					
15:30-16:25					
16:25-17:20					
17:30 – 18:25					
18:25 – 19:20					

*Disciplina oferecida fora de época, em função de demanda do PPC 2018.