

Estrutura curricular a partir de 2008-2

Disciplina	Código	CH	Crédito	Requisitos
1º SEMESTRE				
Português Instrumental	DDB.101	60	04	
Botânica e Ecologia da Videira	DVT.221	30	02	
Introdução à Ciência do Solo	DVT.222	30	02	
Agrometeorologia aplicada à Viticultura	DVT.223	30	02	
Tópicos em Economia	DDB.102	90	06	
Informática	DDB.103	60	04	
Matemática Aplicada	DDB.104	60	04	
Química geral	DDB.105	60	04	
Química orgânica	DDB.106	60	04	
			TOTAL	480
2º SEMESTRE				
Microbiologia Geral	DDB.107	60	04	
Operações, Instalações e Higiene na Indústria Enológica	DEN.314	60	04	
Melhoramento Genético e Cultivares	DVT.224	60	04	Botânica e Ecologia da Videira
Propagação e Viveiros	DVT.225	30	02	Botânica e Ecologia da Videira
Análise Sensorial I	DEN.315	30	02	
Fertilidade do solo	DVT.226	30	02	Introdução à Ciência do Solo
Bioquímica	DDB.108	60	04	Química Geral e Orgânica
Estatística Aplicada	DDB.109	60	04	Matemática Aplicada
Fundamentos de Física	DDB.110	60	04	Matemática Aplicada
Educação Ambiental	DDB.113	60	04	
			TOTAL	510
3º SEMESTRE				
Matemática Financeira	DDB.111	60	04	Matemática Aplicada
Química Enológica: mosto e vinho	DEN.307	60	04	Química Geral e Orgânica
Fisiologia e Nutrição da Videira	DVT.227	60	04	Melhoramento Genético e Cultivares, Propagação e Viveiros
Implantação de Vinhedos	DVT.228	30	02	Melhoramento Genético e Cultivares, Propagação e Viveiros
Fitossanidade	DVT.229	30	02	Microbiologia Geral, Agrometeorologia aplicada à Viticultura, Botânica e Ecologia da Videira.
Manejo e Conservação dos Solos	DVT.230	30	02	Introdução à Ciência do Solo, Fertilidade do solo
Legislação e Operações pré-fermentativas	DEN.316	30	02	
Análise Sensorial II	DEN.113	30	02	Análise Sensorial I
Microbiologia Enológica	DEN.317	45	03	Bioquímica, Microbiologia Geral
Processos Térmicos na Indústria Enológica	DEN.318	45	03	Fundamentos de Física
Topografia e Noções de Desenho Técnico	DDB.114	60	04	Matemática Aplicada
Química Analítica Instrumental	DEN.319	60	04	Química Geral e Orgânica
			TOTAL	480
4º SEMESTRE				
Análise Sensorial III	DEN.320	30	02	Análise Sensorial II
Manejo da Videira	DVT.231	60	04	Microbiologia, Fisiologia e Nutrição da Videira, Implantação de Vinhedos, Fitossanidade.
Produção de Uva de Mesa e Uva Passas	DVT.232	30	02	Melhoramento Genético e Cultivares
Vinificações	DEN.325	60	04	Legislação, Operações Pré-fermentativas e Microbiologia
Laboratório de Práticas Enológicas	DEN.321	30	02	Legislação, Operações Pré-fermentativas
Gestão e Planejamento	DDB.115	90	06	Topicos em Economia
Marketing	DDB.116	60	04	
Extensão Rural e Desenvolvimento Tecnológico	DDB.117	60	04	
Filosofia e Ética: relações humanas no trabalho	DDB.112	45	03	
			TOTAL	495
5º SEMESTRE				
Derivados da uva e do vinho	DEN.312	60	04	Vinificação
Amadurecimento e Envase	DEN.322	30	02	Vinificação
Análise Sensorial IV	DEN.323	30	02	Vinificação e Análise Sensorial II
Controle de Qualidade	DCT.222	30	02	Estatística Aplicada
Maturação e Gestão da Qualidade	DVT.233	90	06	Manejo da Videira
Projeto Vitícola	DVT.218	30	02	Manejo da Videira, Vinificações
Empreendedorismo (Planejamento Vitivinícola)	DDB.218	60	04	
Metodologia da Pesquisa e Experimentação Científica	DVT.220	60	04	Estatística, Vinificação e Viticultura IV
Prática Enológica	DEN.324	45	03	Vinificação
			TOTAL	435
6º SEMESTRE				
Estágio Supervis. Obrigatório	-	450	30	
TOTAL GERAL	-	2850	195	

Código do Curso: TVE - Tecnologia em Viticultura e Enologia

Código dos Departamentos: **DDB** - Departamento de Disciplinas Básicas

TVE.2/DVT - Departamento de Viticultura

TVE.3/DEN - Departamento de Enologia