

MATRIZ CURRICULAR DO CURSO DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA - A PARTIR DE 2013

DISCIPLINA	CÓDIGO	CH	CRÉDITOS	PRÉ-REQUISITOS
1° SEMESTRE				
Português Instrumental	DDB.101	60	04	
Fundamentos de Economia	SVIT.2	60	04	
Matemática Aplicada	DDB.104	60	04	
Química Geral	SVIT.3	90	06	
Química Orgânica	SVIT.4	60	04	
Fundamentos de Física	SVIT.5	60	04	
Morfologia e Fisiologia da Videira	SVIT.6	60	04	
Total		450	30	
2° SEMESTRE				
Microbiologia Geral	DPGP.178	60	04	
Bioquímica	DDB.108	60	04	Química Geral e orgânica
Química Analítica Instrumental	SVIT.7	60	04	Química Geral
Operações e Instalações na Indústria Enológica	SVIT.8	75	05	Fundamentos de física
Operações pré-fermentativas	SVIT.9	45	03	
Análise Sensorial I	SVIT.10	30	02	
Ecofisiologia da Videira	SVIT.11	60	04	Morfologia e Fisiologia da Videira
Melhoramento Genético e Cultivares	SVIT.12	60	04	Morfologia e Fisiologia da Videira
Química e Fertilidade do Solo	SVIT.13	60	04	Química Geral
Total		510	34	
3° SEMESTRE				
Estatística e Delineamento Experimental	SVIT.14	75	05	Matemática Aplicada
Matemática Financeira	DDB.100	60	04	Matemática Aplicada
Química Enológica	SVIT.15	90	06	Bioquímica e Química analítica instrumental
Vinificações I	SVIT.16	45	03	Bioquímica, Microbiologia Geral e Operações pré-fermentativas
Análise Sensorial II	SVIT.17	30	02	Análise sensorial I
Propagação e Implantação de Vinhedos	SVIT.18	60	04	Melhoramento Genético e Cultivares
Mecanização na Viticultura	SVIT.19	45	03	
Manejo do solo	SVIT.20	45	03	Química e Fertilidade do Solo
Topografia e Noções de Desenho Técnico	DDB.114	60	04	Matemática Aplicada
Total		510	34	
4° SEMESTRE				
Filosofia e Ética	SVIT.21	45	03	
Marketing	SVIT.22	60	04	
Gestão Ambiental e Responsabilidade Social	SVIT.23	60	04	
Gestão Organizacional	SVIT.24	60	04	
Análise Sensorial III	SVIT.25	30	02	Análise sensorial I e Estatística e Delineamento Experimental
Vinificações II	SVIT.26	90	06	Vinificações I e Operações e Instalações na Indústria Enológica
Manejo da Videira	SVIT.27	60	04	Ecofisiologia da Videira e Propagação e Implantação de Vinhedos
Produção de Uva de Mesa e Uva-passa	SVIT.28	30	02	Melhoramento Genético e Cultivares
Fitossanidade	SVIT.29	60	04	Microbiologia Geral e Ecofisiologia da Videira
Total		495	33	
5° SEMESTRE				
Metodologia da Pesquisa	SVIT.30	30	02	Português Instrumental
Empreendedorismo	SVIT.31	30	02	Gestão Organizacional e Marketing
Derivados da uva e do vinho	DPGP.198	60	04	Vinificações II
Estabilização, Envelhecimento e Envase	SVIT.32	60	04	Vinificações II
Análise Sensorial IV	SVIT.33	30	02	Análise sensorial I
Prática Enológica	SVIT.34	60	04	Vinificações II
Gestão da Qualidade	SVIT.35	45	03	Estatística e Delineamento Experimental e Operações pré-fermentativas
Maturação e Qualidade da Uva	SVIT.36	45	03	Manejo da Videira
Desenvolvimento Rural	SVT.37	45	03	
DISCIPLINAS OPTATIVAS				
Libras	SVIT.38	30	02	
Informática	SVIT.39	30	02	
Total		435	29	
6° SEMESTRE				
Estágio Supervis. Obrigatório	SVIT.40	450	30	
TOTAL GERAL		2850	190	