

## VITICULTURA E ENOLOGIA - GRA043448S

Carga Horária Total: 2400h + 100h atividades complementares = 2500h + ENADE

### ESTRUTURA CURRICULAR

#### 1º SEMESTRE

DISCIPLINA	DESCRIÇÃO	C.H.	MODALIDADE	NAT*	PRÉ-REQUISITOS
VIT3101	Viticultura Aplicada para Produtos Vinícolas I	120	Presencial	E	
VIT3130	Química e Bioquímica para Enologia	80	Presencial	E	
VIT3104	Análise Sensorial de Vinhos I	40	Presencial	E	
VIT3124	Processos Enológicos: Tecnologia das Vinificações I	80	Presencial	E	

#### 2º SEMESTRE

DISCIPLINA	DESCRIÇÃO	C.H.	MODALIDADE	NAT*	PRÉ-REQUISITOS
VIT3125	Biologia Celular Aplicada à Vitivinicultura	120	Presencial	E	
VIT3126	Viticultura Aplicada para Produtos Vinícolas II	80	Presencial	E	
VIT3102	Instalações Vinícolas e Equipamentos de Cantina	40	Presencial	E	
VIT3119	Processos Enológicos: Tecnologia das Vinificações II	80	Presencial	E	
VIT8000	Projeto I: Projeto Profissional em Viticultura e Enologia	150	EAD	E	

#### 3º SEMESTRE

DISCIPLINA	DESCRIÇÃO	C.H.	MODALIDADE	NAT*	PRÉ-REQUISITOS
VIT3131	Química Analítica para Vinhos e Derivados	80	Presencial	E	
VIT3128	Processos enológicos: tecnologia das vinificações III	80	Presencial	E	
VIT3114	Afinamento e Maturação de Vinhos	80	Presencial	E	
VIT3120	Análise Sensorial de Vinhos II	40	Presencial	E	
VIT8004	Projeto II: Processos de Produção Vitivinícola	150	EAD	E	

#### 4º SEMESTRE

DISCIPLINA	DESCRIÇÃO	C.H.	MODALIDADE	NAT*	PRÉ-REQUISITOS
VIT3132	Interferências Edafoclimáticas na Produção da Uva	80	Presencial	E	
VIT3113	Potencialização dos Processos Vitivinícolas	80	Presencial	E	
VIT3133	Legislação e Controle de Qualidade de Vinhos e Derivados	80	Presencial	E	
VIT3121	Análise Sensorial de Vinhos III	40	Presencial	E	
VIT8002	Projeto III: Propriedades Vinícolas - Custo e Rentabilidade	150	EAD	E	

#### 5º SEMESTRE

DISCIPLINA	DESCRIÇÃO	C.H.	MODALIDADE	NAT*	PRÉ-REQUISITOS
VIT3112	Inovação em Viticultura e Enologia	120	Presencial	E	

DISCIPLINA	DESCRIÇÃO	C.H.	MODALIDADE	NAT*	PRÉ-REQUISITOS
VIT3115	Enoturismo e Enogastronomia	80	Presencial	E	
VIT3129	Melhoramento Genético de Videiras	40	Presencial	E	
VIT3110	Derivados da Uva e do Vinho	40	Presencial	E	
TBS3060	Bebidas: Produção, Serviço e Harmonização	40	Presencial	E	
VIT8005	Projeto IV - Criatividade, Planej. e Empreend. no Setor Uva	150	EAD	E	

## 6º SEMESTRE

DISCIPLINA	DESCRIÇÃO	C.H.	MODALIDADE	NAT*	PRÉ-REQUISITOS
TBS7109	Gestão de Pessoas e serviços em Hospitalidade	40	Virtual	B	
TBS7110	Vinho, Patrimônio e Regionalização	40	Virtual	E	
FBT8001	Marketing em Hospitalidade	40	EAD	B	
FGU8007	Optativa de Formação Geral	40	EAD	G	
FGU8006	Optativa de Formação Geral	40	EAD	G	
FGU8001	Sociedade, Cultura e Cidadania	80	EAD	G	

**ENADE - Exame Nacional de Desempenho de Estudantes**, componente curricular obrigatório para a conclusão do curso, instituído pela Lei nº 10.861 de 14-04-2004.

**Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS** (Decreto nº 5.626/05), o acadêmico poderá cursar com aproveitamento para disciplina optativa de créditos equivalentes ou como parte de Atividades Complementares.

**Legenda** Pré-Requisitos: C = Co-Requisito | O = Pré-Requisito Obrigatório | P = Pré-Requisito Parcial | T = Pré-Requisito Orientativo  
\* Natureza da Formação (Nat.): G = Formação Geral | B = Formação Básica | E = Formação Específica