Ministério da Educação

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul - Campus Bento Gonçalves

DIREÇÃO DE ENSINO / **COORDENADORIA DE GRADUAÇÃO - CEG**

[ceg@bento.ifrs.edu.br]

- Horários 2019/1 - TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA

1º SEMESTRE - TURMA 2019-1 (45min)

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
13:30 - 14:15					
14:15 - 15:00					
15:00 - 15:45	Português Instrumental	Química Geral	Matemática Aplicada	Morfologia da Videira	
15:45 - 16:30	Português Instrumental	Química Geral	Matemática Aplicada	Morfologia da Videira	
16:30 - 16:45			Intervalo		
16:45 - 17:30	Português Instrumental	Química Geral	Matemática Aplicada	Morfologia da Videira	
17:30 - 18:15	Português Instrumental	Química Geral	Matemática Aplicada	Morfologia da Videira	
18:15 - 19:00			Intervalo		
19:00 - 19:45	Química Orgânica	Fundamentos de Física	Fundamentos de Economia	Química Geral	
19:45 - 20:30	Química Orgânica	Fundamentos de Física	Fundamentos de Economia	Química Geral	
20:30 -20:45			Intervalo		·
20:45 - 21:30	Química Orgânica	Fundamentos de Física	Fundamentos de Economia		
21:30 - 22:15	Química Orgânica	Fundamentos de Física	Fundamentos de Economia		

Componente Curricular	Professor(a)	N° de períodos semanais	Sala
Português Instrumental	CRISTINA BOHN CITOLIN	4	Lab Info 5

Matemática Aplicada	KARINA GRZEÇA	4	D-211
Fundamentos de Economia	PEDRO HENRIQUE DE MORAIS CAMPETTI	4	D-211
Química Geral	ANETI FERNANDA RITZEL	6	D-211
Química Orgânica	WINSTON XAUBET OLIVERA	4	D-211
Fundamentos de Física	LUIZ VICENTE TARRAGÔ	4	D-211
Morfologia e Fisiologia da Videira	LEONARDO CURY DA SILVA	4	D-211

3º SEMESTRE - TURMA 2018-1 (45min)

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
13:30 – 14:15		Propagação e Implantação de Vinhedos	Química Enológica		Química Enológica
14:15 – 15:00	Mecanização na Viticultura	Propagação e Implantação de Vinhedos	Química Enológica		Química Enológica
15:00 – 15:45	Mecanização na Viticultura	Propagação e Implantação de Vinhedos	Química Enológica	Topografia e Noções de Desenho Técnico	Química Enológica
15:45 – 16:30	Mecanização na Viticultura	Propagação e Implantação de Vinhedos	Manejo de Solo	Topografia e Noções de Desenho Técnico	
16:30 – 16:45		Int	ervalo		
16:45 – 17:30	Análise Sensorial II	Estatística e Delineamento Experimental	Manejo do Solo	Topografia e Noções de Desenho Técnico	
17:30 – 18:15	Análise Sensorial II		Manejo do Solo	Topografia e Noções de Desenho Técnico	
18:15 – 19:00		Int	ervalo		
19:00 – 19:45	Vinificações I		Estatística e Delineamento Experimental	Matemática Financeira	
19:45 – 20:30	Vinificações I		Estatística e Delineamento Experimental	Matemática Financeira	
20:30 - 20:45		Inte	ervalo		
20:45 - 21:30	Vinificações I		Estatística e Delineamento Experimental	Matemática Financeira	

		Estatística e		
21:30 - 22:15		Delineamento	Matemática	
		Experimental	Financeira	

Componente Curricular	Professor(a)	N° de períodos semanais	Sala
Topografia e Noções de Desenho Técnico	RODRIGO VIEIRA LUCIANO	4	D-210
Propagação e Implantação de Vinhedos	MARCO AURELIO DE FREITAS FOGACA	4	D-210
Mecanização na Viticultura	OTAVIO DIAS DA COSTA MACHADO	3	D-210
Estatística e Delineamento Experimental	TATIANI SECRETTI	5	D-210
Química Enológica	SIMONE BERTAZZO ROSSATO	6	D-210
Vinificações I	EVANDRO FICAGNA	3	D-210
Análise Sensorial II	JÚLIO MENEGUZZO	2	D-210
Matemática Financeira	ROSELAINE NEVES MACHADO	4	D-210
Manejo de Solo	DIOVANE FREIRE MOTERLE	3	D-210

5° SEMESTRE – TURMA 2017-1 (45min)

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
13:30 – 14:15	Prática Enológica	Empreendedorismo			
14:15 – 15:00	Prática Enológica	Empreendedorismo	Maturação e Qualidade da Uva		
15:00 – 15:45	Prática Enológica	Estabilização, Envelhecimento e Envase	Maturação e Qualidade da Uva	Derivados da Uva e do Vinho	
15:45 – 16:30	Prática Enológica	Estabilização, Envelhecimento e Envase	Maturação e Qualidade da Uva	Derivados da Uva e do Vinho	
16:30 – 16:45			Intervalo		
16:45 – 17:30	Libras	Estabilização, Envelhecimento e Envase	Análise Sensorial IV	Derivados da Uva e do Vinho	
17:30 – 18:15	Libras	Estabilização, Envelhecimento e Envase	Análise Sensorial IV	Derivados da Uva e do Vinho	

18:15 – 19:00			Intervalo	
19:00 – 19:45	Gestão da Qualidade	Metodologia da Pesquisa	Informática	Desenvolvimento Rural
19:45 – 20:30	Gestão da Qualidade	Metodologia da Pesquisa	Informática	Desenvolvimento Rural
20:30 - 20:45			Intervalo	
20:45 - 21:30	Gestão da Qualidade			Desenvolvimento Rural

Componente Curricular	Professor(a)	N° de períodos semanais	Sala
Metodologia da Pesquisa	EVANDRO FICAGNA	2	D-209
Empreendedorismo	JULIANA FURLAN	2	D-209
Estabilização, Envelhecimento e Envase	VINICIUS CASAGRANDE FORNASIER	2	D-209
Análise Sensorial IV	LUCIANO MANFROI	2	D-209
Prática Enológica	LUCIANO MANFROI	4	D-209
Gestão da Qualidade	GISELLE RIBEIRO DE SOUZA	3	Lab Info 2
Maturação e Qualidade da Uva	LEONARDO CURY DA SILVA LUÍS CARLOS RUPP	3	D-209
Desenvolvimento Rural	ALEXANDRE DA SILVA	3	D-209
Libras	FABIANE LIMA CIGOGNINI	2	D-209
Informática	EDUARDO SCHENATO DOS SANTOS	2	Lab Info 2
Derivados da Uva e do Vinho	GISELLE RIBEIRO DE SOUZA	4	D-209