

**HORÁRIO DOS CURSOS SUPERIORES
SEMESTRE 2019/2
CURSO DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA**

2º SEMESTRE – TURMA 2019-1 (45min)

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
13:30 - 14:15		Bioquímica		Ecofisiologia da Videira	Operações e Instalações na Indústria Enológica
14:15 - 15:00	Operações Pré-fermentativas	Bioquímica		Ecofisiologia da Videira	Operações e Instalações na Indústria Enológica
15:00 - 15:45	Operações Pré-fermentativas	Bioquímica		Ecofisiologia da Videira	Operações e Instalações na Indústria Enológica
15:45 - 16:30	Operações Pré-fermentativas	Bioquímica		Ecofisiologia da Videira	
16:30 - 16:45	INTERVALO				
16:45 - 17:30	Análise Sensorial I	Melhoramento Genético e Cultivares		Melhoramento Genético e Cultivares	
17:30 - 18:15	Análise Sensorial I	Melhoramento Genético e Cultivares		Melhoramento Genético e Cultivares	
18:15 - 19:00	INTERVALO				
19:00 - 19:45	Química e Fertilidade do Solo	Microbiologia Geral	Química Analítica Instrumental	Operações e Instalações na Indústria Enológica	
19:45 - 20:30	Química e Fertilidade do Solo	Microbiologia Geral	Química Analítica Instrumental	Operações e Instalações na Indústria Enológica	
20:30 - 20:45	INTERVALO				
20:45 - 21:30	Química e Fertilidade do Solo	Microbiologia Geral	Química Analítica Instrumental		
21:30 - 22:15	Química e Fertilidade do Solo	Microbiologia Geral	Química Analítica Instrumental		

Componente Curricular	Professor(a)	Nº de períodos semanais	Sala
Bioquímica	ROBERTA SCHMATZ	4	D-211
Microbiologia Geral	JULIO MENEGUZZO	4	D-211

Química Analítica Instrumental	CAROLINE DO AMARAL FRIGGI	4	D-211
Operações e Instalações na Indústria Enológica	EVANDRO FICAGNA	5	D-211
Operações Pré-fermentativas	LUCIANO MANFROI	3	D-211
Análise Sensorial I	GISELLE RIBEIRO DE SOUZA	2	D-211
Ecofisiologia da Videira	LEONARDO CURY DA SILVA	4	D-211
Melhoramento Genético e Cultivares	LEONARDO CURY DA SILVA	4	D-211
Química e Fertilidade do Solo	DIOVANE FREIRE MOTERLE	4	D-211

4º SEMESTRE – TURMA 2018-1 (45min)

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
13:30 – 14:15	Produção de Uva de Mesa e Uva-passa	Manejo da Videira		Fitossanidade	
14:15 – 15:00	Produção de Uva de Mesa e Uva-passa	Manejo da Videira		Fitossanidade	
15:00 – 15:45	Vinificações II	Manejo da Videira		Fitossanidade	Gestão Organizacional
15:45 – 16:30	Vinificações II	Manejo da Videira		Fitossanidade	Gestão Organizacional
16:30 – 16:45	INTERVALO				
16:45 – 17:30	Vinificações II	Análise Sensorial III		Vinificações II	Gestão organizacional
17:30 – 18:15	Vinificações II	Análise Sensorial III		Vinificações II	Gestão organizacional
18:15 – 19:00	INTERVALO				
19:00 – 19:45	Marketing		Gestão Ambiental e Responsabilidade Social	Filosofia e Ética	
19:45 – 20:30	Marketing		Gestão Ambiental e Responsabilidade Social	Filosofia e Ética	
20:30 - 20:45	INTERVALO				
20:45 - 21:30	Marketing		Gestão Ambiental e Responsabilidade Social	Filosofia e Ética	
21:30 - 22:15	Marketing		Gestão Ambiental e Responsabilidade Social		

Componente Curricular	Professor(a)	Nº de períodos semanais	Sala
-----------------------	--------------	-------------------------	------

Filosofia e Ética	CARLOS JOSÉ MACHADO	3	D-210
Marketing	LUIS H. RAMOS CAMFIELD	4	D-210
Gestão Ambiental e Responsabilidade Social	ALEXANDRE GOMES RIBEIRO	4	D-210
Gestão Organizacional	TATIANE PELLIN CISLAGHI	4	D-210
Análise Sensorial III	LUCIANO MANFROI	2	D-210
Vinificações II	VINICIUS C. FORNASIER	6	D-210
Manejo da Videira	MARCO A. DE FREITAS FOGAÇA	4	D-210
Produção de Uva de Mesa e Uva-passa	LEONARDO CURY DA SILVA	2	D-210
Fitossanidade	MARCUS A. KURTZ ALMANÇA	4	D-210