

Semestre	Componente Curricular	Horas Relógio	Horas Aulas	Aulas/ semana	Pré-requisitos	Co-requisitos
1º	Leitura e Produção Textual no Contexto Acadêmico	66	80	4		
	Matemática Básica	66	80	4		
	Fundamentos de Economia	50	60	3		
	Química Geral	83	100	5		
	Química Orgânica	66	80	4		
	Introdução à Viticultura e Enologia	33	40	2		
	Morfologia da Videira	33	40	2		
	Subtotal	397	480	24		
	Operações e Instalações na Indústria Enológica	83	100	5	Matemática Básica	Fundamentos de Física
	Fundamentos de Física	50	60	3	Matemática básica	
	Introdução à Ciência do Solo	33	40	2	Química Geral	
	Química Analítica	66	80	4	Química geral	
	Bioquímica	66	80	4	Química Geral e Química orgânica	
	Microbiologia Geral	66	80	4		
	Operações pré-fermentativas	50	60	3		
	Melhoramento Genético e Cultivares	66	80	4	Morfologia da Videira	
Subtotal	480	580	29			
3º	Topografia e Noções de Desenho Técnico	66	80	4	Matemática Básica	
	Propagação e Implantação de Vinhedos	66	80	4		
	Mecanização na Viticultura	50	60	3	Fundamentos de Física	
	Fertilidade do solo	33	40	2	Introdução à Ciência do Solo	
	Química Enológica	83	100	5	Química Analítica	
	Vinificações I	50	60	3	Bioquímica, Microbiologia geral e Operações pré-fermentativas	
	Fisiologia da Videira	66	80	4	Bioquímica e Morfologia da Videira	
	Análise Sensorial I	33	40	2		

	Subtotal	447	540	27		
4º	Estatística e Delineamento Experimental	66	80	4	Matemática Básica	
	Manejo da Videira	83	100	5	Propagação e implantação de vinhedos	
	Manejo do Solo	50	60	3	Introdução à Ciência do Solo	
	Marketing	33	40	2		
	Fitossanidade	66	80	4	Microbiologia geral e Fisiologia da Videira	
	Vinificações II	100	120	6	Vinificações I e Operações e instalações na indústria enológica	
	Ecofisiologia da Videira	66	80	4	Morfologia da Videira e Fisiologia da Videira	
	Análise Sensorial II	33	40	2	Análise Sensorial I	
	Subtotal	497	600	30		
5º	Matemática Financeira	33	40	2	Matemática Básica	
	Gestão Ambiental e Responsabilidade Social	33	40	2		
	Desenvolvimento Rural	33	40	2		
	Estabilização, Envelhecimento e Envase	66	80	4	Vinificações II	
	Prática Enológica	66	80	4	Vinificações II	
	Produção de uva de mesa e uva passa	33	40	2		
	Análise Sensorial III	33	40	2	Análise Sensorial II e Estatística e Delineamento Experimental	
	Componente Curricular Optativo	33	40	2		
	Subtotal	330	400	20		
6º	Metodologia da Pesquisa	33	40	2	Estatística e Delineamento Experimental	Maturação e qualidade da uva
	Maturação e Qualidade da Uva	50	60	3	Manejo da videira	
	Filosofia e Ética	50	60	3		
	Gestão e Empreendedorismo	66	80	4	Marketing	
	Gestão da Qualidade	33	40	2	Estatística e Delineamento Experimental e Vinificações II	
	Derivados da uva e do vinho	83	100	5	Vinificações II	
	Análise Sensorial IV	33	40	2	Análise sensorial	Derivados da Uva e do Vinho

					III	
	Subtotal	348	420	21		
7º	Estágio Supervisionado Obrigatório	320	384		Morfologia da Videira; Fisiologia da Videira; Operações e Instalações na Indústria Enológica; Operações Pré-Fermentativas; Análise Sensorial I; Ecofisiologia da Videira; Melhoramento Genético e Cultivares; Química e Fertilidade do Solo; Química Enológica; Vinificações I; Análise Sensorial II; Propagação e Implantação de Vinhedos; Mecanização na Viticultura; Manejo do Solo; Topografia e Noções de Desenho Técnico; Análise Sensorial III; Vinificações II; Manejo da Videira; Produção de Uva de Mesa e Uva-passa; Fitossanidade; Metodologia da Pesquisa; Derivados da Uva e do Vinho; Estabilização, Envelhecimento e Envase; Análise Sensorial IV; Prática Enológica; Gestão da Qualidade; Maturação e Qualidade da Uva.	
	Carga horária total	2819	3404	151		

ENADE – deve ser realizado pelos estudantes ao final do curso, tem o objetivo de aferir o rendimento dos estudantes em relação aos conteúdos programáticos, suas habilidades e competências. Em atendimento à Portaria Normativa nº 40, de 12 de dezembro de 2007, o Enade integra o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES) e é componente curricular obrigatório.