



1º semestre	
ANATOMIA VEGETAL E MORFOLOGIA DA VIDEIRA	40
BIOQUÍMICA	40
MELHORAMENTO, CULTIVARES E AMPELOGRAFIA DA VIDEIRA	40
EDAFOCLIMATOLOGIA VITÍCOLA	80
INTRODUÇÃO A VITICULTURA E ENOLOGIA	40
METODOLOGIA CIENTÍFICA	40
MICROBIOLOGIA GERAL	40
QUÍMICA ORGÂNICA	40
EXTENSÃO	40
Total	400
AACC	20

2º semestre	
ANÁLISE SENSORIAL I	40
ENTOMOLOGIA E MANEJO INTEGRADO DE PRAGAS VITÍCOLAS	40
ESTATÍSTICA E DELINEAMENTO EXPERIMENTAL	40
FERTILIDADE DO SOLO E NUTRIÇÃO DA VIDEIRA	40
FISIOLOGIA DA VEGETAL	80
OPERAÇÕES PRÉ-FERMENTATIVAS	40
MANEJO E CONSERVAÇÃO DE SOLO E GESTÃO AMBIENTAL	40
QUÍMICA ANALÍTICA	40
EXTENSÃO	40
Total	400
AACC	20
ESTÁGIO EM VITICULTURA I	50

3º semestre	
ANÁLISE SENSORIAL II	40
ECOFISIOLOGIA DA VIDEIRA	40
FITOPATOLOGIA E CONTROLE FITOSSANITÁRIO	80
PROPAGAÇÃO, IMPLANTAÇÃO E MECANIZAÇÃO DO VINHEDO	40
QUÍMICA ENOLÓGICA	80
VINIFICAÇÕES I	80
EXTENSÃO	40
Total	400
AACC	20

4º semestre	
ANÁLISE SENSORIAL III	40
FUNDAMENTOS DE ECONOMIA	40
MANEJO DE PLANTAS DANINHAS	40
MATURAÇÃO E QUALIDADE DA UVA	40
OPERAÇÕES E INSTALAÇÕES NA INDÚSTRIA ENOLÓGICA	40
PRODUÇÃO DE UVA DE MESA, SUCO E UVA PASSA	40



VINIFICAÇÕES II	80
VITIVINICULTURA	40
EXTENSÃO	40
Total	400
AACC	20
ESTÁGIO EM VITICULTURA II	50

5º semestre

ANÁLISE SENSORIAL IV	40
COMERCIALIZAÇÃO, GESTÃO E MARKETING	40
DERIVADOS DA UVA E DO VINHO	40
ENOTURISMO	40
ESTABILIZAÇÃO, ENVELHECIMENTO E ENVASE	80
SOCIOLOGIA E EXTENSÃO RURAL	40
VINIFICAÇÕES III	80
EXTENSÃO	40
Total	400
AACC	20

6º semestre

EXTENSÃO	40
Total	40
AACC	20
ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO	300

Resumo do Curso

CARGA HORÁRIA DO CURSO (DISCIPLINAS TEÓRICAS E PRÁTICAS)	1800
ESTÁGIO SUPERVISIONADO	400
AACC	120
EXTENSÃO	240
Total do Curso	2560