




6.2. Estrutura Curricular

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SÃO PAULO (Criação: Lei nº 11.892 de 29/12/2008) Câmpus São Roque Estrutura Curricular do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia Base Legal: Resolução CNE/CP nº 1, de 5 de janeiro de 2021 Resolução de autorização do curso no IFSP: Nº 482, 06 de dezembro de 2011 Resolução de reformulação do curso no IFSP:								Carga Horária Mínima de Integralização do Curso:	
								2649,5	
								Início do Curso:	
								1º sem / 2013	
								Duração da aula (min):	
								50	
								Semanas por semestre:	
								20	
Semestre	Componente Curricular	Código	Nº profs.	Aulas por semana	Total de aulas	Carga horária de ensino	Carga horária de extensão	Total horas	
1	INTRODUÇÃO À CIÊNCIA DO SOLO	SRQICSO	1	2	40	33,3	0,0	33,3	
	FUNDAMENTOS DE QUÍMICA PARA ENOLOGIA	SRQFQPE	1	5	100	83,3	0,0	83,3	
	MICROBIOLOGIA	SRQMICR	1	3	60	50,0	0,0	50,0	
	LÍNGUA PORTUGUESA	SRQLPOR	1	2	40	33,3	0,0	33,3	
	MATEMÁTICA	SRQMATE	1	2	40	33,3	0,0	33,3	
	INTRODUÇÃO À EXTENSÃO	SRQIEXT	1	2	40	0,0	33,3	33,3	
	INTRODUÇÃO À VITICULTURA	SRQIVIT	1	3	60	50,0	0,0	50,0	
	INTRODUÇÃO À ENOLOGIA	SRQIENO	1	3	60	50,0	0,0	50,0	
	BIOLOGIA	SRQBIOL	1	2	40	33,3	0,0	33,3	
Subtotal				24	480	366,5	33,3	399,8	
2	FÍSICA	SRQFISI	1	2	40	33,3	0,0	33,3	
	BIOQUÍMICA	SRQBIOQ	1	5	100	78,3	5,0	83,3	
	QUÍMICA ORGÂNICA	SRQQORG	1	3	60	50,0	0,0	50,0	
	FERTILIDADE, NUTRIÇÃO E ADUBAÇÃO	SRQFNAD	1	4	80	66,7	0,0	66,7	
	AGROMETEOROLOGIA	SRQAGRO	1	3	60	50,0	0,0	50,0	
	OPERAÇÕES PRÉ-FERMENTATIVAS	SRQOPFE	1	5	100	73,3	10,0	83,3	
	ANÁLISE SENSORIAL	SRQASEN	1	3	60	50,0	0,0	50,0	
Subtotal				25	500	401,6	15,0	416,6	
3	MANEJO E CONSERVAÇÃO DO SOLO	SRQMCSSO	1	3	60	40,0	10,0	50,0	
	INSTALAÇÕES NA INDÚSTRIA ENOLÓGICA	SRQIEN	1	3	60	50,0	0,0	50,0	
	VINIFICAÇÃO	SRQVINI	1	5	100	83,3	0,0	83,3	
	PRÁTICAS ENOLÓGICAS 1	SRQPEN1	2	5	100	58,3	25,0	83,3	
	METODOLOGIA DO TRABALHO CIENTÍFICO	SRQMTCI	1	2	40	33,3	0,0	33,3	
	QUÍMICA ANALÍTICA PARA ENOLOGIA	SRQQAPE	2	3	60	45,0	5,0	50,0	
	FISIOLOGIA VEGETAL	SRQFVEG	1	4	80	66,7	0,0	66,7	
Subtotal				25	500	376,6	40,0	416,6	
4	IMPLANTAÇÃO DO VINHEDO	SRQIVIN	1	3	60	40,0	10,0	50,0	
	ENTOMOLOGIA	SRQENTO	1	2	40	28,3	5,0	33,3	
	PRODUÇÃO DE UVA DE MESA	SRQPUME	1	3	60	40,0	10,0	50,0	
	FITOPATOLOGIA	SRQFITO	1	3	60	50,0	0,0	50,0	
	VINIFICAÇÃO DE ESPUMANTES	SRQVESP	2	5	100	58,3	25,0	83,3	
	IRRIGAÇÃO E DRENAGEM	SRQIDRE	1	4	80	56,7	10,0	66,7	
	ESTATÍSTICA EXPERIMENTAL	SRQEEXP	1	2	40	33,3	0,0	33,3	
	QUÍMICA ENOLÓGICA	SRQQENO	1	2	40	28,3	5,0	33,3	
Subtotal				24	480	334,9	65,0	399,9	



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SÃO PAULO (Criação: Lei nº 11.892 de 29/12/2008) Câmpus São Roque Estrutura Curricular do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia Base Legal: Resolução CNE/CP nº 1, de 5 de janeiro de 2021							Carga Horária Mínima de Integralização do Curso:		
 INSTITUTO FEDERAL São Paulo Resolução de autorização do curso no IFSP: N° 482, 06 de dezembro de 2011 Resolução de reformulação do curso no IFSP:							2649,5		
							Início do Curso:		
							1º sem / 2013		
							Duração da aula (min):		
							50		
							Semanas por semestre:		
							20		
Semestre	Componente Curricular	Código	Nº profs.	Aulas por semana	Total de aulas	Carga horária de ensino	Carga horária de extensão	Total horas	
5	PROPAGAÇÃO E MELHORAMENTO DA VIDEIRA	SRQPMVI	1	4	80	66,7	0,0	66,7	
	CONTROLE ENOLÓGICO NA VINIFICAÇÃO	SRQCEVI	1	3	60	50,0	0,0	50,0	
	PRÁTICAS ENOLÓGICAS 2	SRQPEN2	2	5	100	58,3	25,0	83,3	
	DERIVADOS DA UVA E DO VINHO	SRQDUVI	1	3	60	40,0	10,0	50,0	
	ÉTICA, CIDADANIA E RESPONSABILIDADE SOCIAL	SRQECRS	1	2	40	28,3	5,0	33,3	
	PRÁTICAS DE PRODUÇÃO E FINANÇAS	SRQPPFI	1	3	60	45,0	5,0	50,0	
	MANEJO DO VINHEDO	SRQMVIN	1	4	80	56,7	10,0	66,7	
				Subtotal	24	480	345,0	55,0	400,0
6	CONTROLE DA QUALIDADE	SRQCQUA	1	2	40	26,3	7,0	33,3	
	MATURAÇÃO E ENVASE	SRQMENV	1	4	80	66,7	0,0	66,7	
	PRÁTICAS DE VENDAS, MARKETING E LOGÍSTICA	SRQPVML	1	3	60	45,0	5,0	50,0	
	VITICULTURA NÃO CONVENCIONAL	SRQVNCO	1	3	60	40,0	10,0	50,0	
	TECNOLOGIA DE BEBIDAS	SRQTBEB	2	5	100	73,3	10,0	83,3	
	GESTÃO AMBIENTAL PARA VITIVINICULTURA	SRQGAVI	1	3	60	45,0	5,0	50,0	
	GESTÃO DO ENOTURISMO	SRQGENO	1	2	40	13,3	20,0	33,3	
	ENOGRAFIA	SRQENOG	1	3	60	50,0	0,0	50,0	
				Subtotal	25	500	359,6	57,0	416,6
TOTAL ACUMULADO DE AULAS - OBRIGATÓRIAS					2940				
TOTAL ACUMULADO DE HORAS - OBRIGATÓRIAS						2184,2	265,3	2449,5	
Semestre	Componente Curricular Optativo	Código	Nº profs.	Aulas por semana	Total de aulas	Carga horária de ensino	Carga horária de extensão	Total horas	
-	LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS	SRQLIBR	1	2	40	33,3	0,0	33,3	
-	FUNDAMENTOS DE GASTRONOMIA	SRQFGAS	1	2	40	33,3	0,0	33,3	
-	HISTÓRIA E CULTURA DO VINHO	SRQHCVI	1	2	40	33,3	0,0	33,3	
TOTAL ACUMULADO DE AULAS - OPTATIVAS					120				
TOTAL ACUMULADO DE HORAS - OPTATIVAS						99,9	0,0	99,9	
ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO - OBRIGATÓRIO								200	
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO - OPTATIVO								200	
CARGA HORÁRIA TOTAL MÍNIMA								2649,5	
CARGA HORÁRIA TOTAL EXTENSÃO (Mínimo de 10%)								10,0%	
CARGA HORÁRIA TOTAL MÁXIMA								2949,4	