

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA

MATRIZ DE EQUIVALÊNCIA

Estrutura Curricular PPC antigo (até 2022)				Estrutura Curricular PPC novo (a partir de 2023)			
Sem.	Componente Curricular	Sigla	C.H.	Sem.	Componente Curricular	Sigla	C.H.
1º semestre	Biologia	BLGE1	50,0	1º	Biologia	SRQBIOL	33,3
	Química Aplicada	QMAE1	66,7	1º	Fundamentos da Química para Enologia	SRQFQPE	83,3
	Microbiologia	MCBE1	50,0	1º	Microbiologia	SRQMICR	50,0
	Língua Portuguesa	PTGE1	66,7	1º	Língua Portuguesa	SRQLPOR	33,3
	Matemática Aplicada	MTAE1	66,7	1º	Matemática	SRQMATE	33,3
	Introdução à Viticultura	IVIE1	50,0	1º	Introdução à Viticultura	SRQIVIT	50,0
	Introdução à Enologia	IEME1	33,3	1º	Introdução à Enologia	SRQIENO	50,0
	História da Ciência e Tecnologia	HISE1	33,3	0	História e Cultura do Vinho	SRQHCVI	33,3
<i>Não há componente curricular equivalente</i>				1º	Introdução à Ciência do Solo	SRQICSO	33,3
2º semestre	<i>Não há componente curricular equivalente</i>			1º	Introdução à Extensão	SRQIEXT	33,3
	Estatística	ETCE2	33,3	4º	Estatística Experimental	SRQEEXP	33,3
	Bioquímica	BQME2	66,7	2º	Bioquímica	SRQBIOQ	83,3
	Física	FSCE2	50,0	2º	Física	SRQFISI	33,3
	Fertilidade, Nutrição e Adubação	FNVE2	66,7	2º	Fertilidade, Nutrição e Adubação	SRQFNAD	66,7
	Química Instrumental	QINE2	50,0	3º	Química Analítica	SRQQANA	50,0
	Operações Pré-Fermentativas	OPRE2	66,7	2º	Operações Pré-fermentativas	SRQOPFE	83,3
	Análise Sensorial I	AS1E2	50,0	2º	Análise sensorial	SRQASEN	50,0
	Agrometeorologia	AGTE2	33,3	2º	Agrometeorologia	SRQAGRO	50,0
	Química Orgânica	QUOE0	33,3	2º	Química Orgânica	SRQQORG	50,0
3º semestre	<i>Não há componente curricular equivalente</i>			3º	Instalações na Indústria Enológica	SRQIEN	50,0
	Manejo e Conservação do Solo	MJSE3	50,0	3º	Manejo e Conservação do Solo	SRQMCSO	50,0
	Análise Sensorial II	AS2E3	50,0	<i>Não há componente curricular equivalente</i>			
	Vinificação	VNFE3	66,7	3º	Vinificação	SRQVINI	83,3
	Práticas Enológicas I	PT1E3	83,3	3º	Práticas Enológicas I	SRQPEN1	83,3
	Informática Aplicada	IFAE3	33,3	<i>Não há componente curricular equivalente</i>			
	Metodologia do Trabalho Científico	MTCE3	33,3	3º	Metodologia do Trabalho Científico	SRQMTCI	33,3
	Práticas de Gestão I	PG1E3	50,0	<i>Não há componente curricular equivalente</i>			
	Fisiologia Vegetal	FVEE3	50,0	3º	Fisiologia vegetal	SRQFVEG	66,7
4º semestre	Implantação do Vinhedo	IPVE4	50,0	4º	Implantação do Vinhedo	SRQIVIN	50,0
	Entomologia	ETOE4	33,3	4º	Entomologia	SRQENTO	33,3
	Propagação e Melhoramento da Videira	PMTE4	50,0	5º	Propagação e Melhoramento da Videira	SRQPMVI	66,7
	Fitopatologia	FTPE4	50,0	4º	Fitopatologia	SRQFITO	50,0
	Vinificação de Espumantes	VNEE4	50,0	4º	Vinificação de Espumantes	SRQVESP	83,3
	Irrigação e Drenagem	IGDE4	66,7	4º	Irrigação e Drenagem	SRQIDRE	66,7
	Análise Sensorial III	AS3E4	33,3	<i>Não há componente curricular equivalente</i>			
	Práticas Enológicas II	PT2E4	83,3	<i>Não há componente curricular equivalente</i>			
	<i>Não há componente curricular equivalente</i>			4º	Química Enológica	SRQQENO	33,3
5º semestre	Produção de Uva de Mesa	PRUE5	50,0	4º	Produção de Uva de mesa	SRQPUME	50,0
	Análise Sensorial IV	AS4E5	50,0	<i>Não há componente curricular equivalente</i>			
	Controle Enológico e Envasamento	CEEE5	66,7	5º	Controle Enológico na Vinificação	SRQCEVI	50,0
	Derivados da Uva e do Vinho	DEVE5	50,0	5º	Derivados da Uva e do Vinho	SRQDUVI	50
	Práticas de Gestão II	PG2E5	33,3	5º	Práticas de Produção e Finanças	SRQPPFI	50,0
	Gestão Ambiental para Vitivinicultura	GAVE5	50,0	6º	Gestão Ambiental para Vitivinicultura	SRQGAVI	50,0
	Manejo do Vinhedo	MJVE5	33,3	5º	Manejo do Vinhedo	SRQMVIN	66,7
	Práticas Enológicas III	PT3E5	83,3	5º	Práticas Enológicas II	SRQPEN2	83,3
	<i>Não há componente curricular equivalente</i>			5º	Ética, Cidadania e Responsabilidade Social	SRQECRS	33,3
6º semestre	Controle de Qualidade	CTQE6	50,0	6º	Controle da Qualidade	SRQCQUA	33,3
	Análise Sensorial V	AS5E6	50,0	6º	Enografia	SRQENOG	50,0
	Práticas Enológicas IV	PT4E6	83,3	<i>Não há componente curricular equivalente</i>			
	Viticultura Não Convencional	VNCE6	50,0	6º	Viticultura Não Convencional	SRQVNCO	50
	Tecnologia de Bebidas	TCBE6	66,7	6º	Tecnologia de Bebidas	SRQTBEB	83,3
	Marketing Aplicado à Enologia	MKTE6	33,3	6º	Práticas de Vendas, Marketing e Logística	SRQPVML	50,0
	Regiões Vitivinícolas	RVTE6	33,3	<i>Não há componente curricular equivalente</i>			
	<i>Não há componente curricular equivalente</i>			6º	Gestão do Enoturismo	SRQGENO	33,3
	<i>Não há componente curricular equivalente</i>			6º	Maturação e Envase	SRQMENV	66,7

Como estratégias para aproveitamento de estudos e transição curricular, os estudantes matriculados no Projeto Pedagógico de Curso (PPC) anterior à 2023 poderão solicitar a equivalência entre as disciplinas cumpridas com êxito e o componente curricular correspondente, quando houver, de acordo com a Matriz de Equivalência, caso optem pela migração entre os PPCs, de acordo com a normas da instituição.

Os componentes curriculares do PPC anterior que não apresentam correspondentes no novo PPC continuarão sendo ofertados anualmente, até que todos os estudantes tenham completado seu percurso formativo.

Para fins de aproveitamento de estudos serão aplicadas as normas definidas na Organização Didática do IFSP e outras regulamentações vigentes.

Documento Digitalizado Público

Matriz de Equivalência (CST Viticultura e Enologia)

Assunto: Matriz de Equivalência (CST Viticultura e Enologia)
Assinado por: Leonardo Azevedo
Tipo do Documento: Anexo
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Documento Digital

Documento assinado eletronicamente por:

- **Leonardo Preto de Azevedo, COORDENADOR - FUC1 - TVE-SRQ**, em 19/10/2022 15:30:52.

Este documento foi armazenado no SUAP em 19/10/2022. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifsp.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 1134119

Código de Autenticação: e08f2835bf

