



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SÃO PAULO
(Criação: Lei nº 11.892 de 29/12/2008)

Câmpus São Roque

ESTRUTURA CURRICULAR DE TECNOLOGIAS EM

VITICULTURA E ENOLOGIA

Base Legal: Resolução CNE/CP nº 3 de 18/12/2002 e Decreto nº 5154 de 23/07/2004

Resolução de autorização do curso no IFSP: N° 482, 06 DE DEZEMBRO DE 2011.

Resolução de reformulação do curso no IFSP: N° 23/2017, 04 DE ABRIL DE 2017.

Carga Horária Mínima do
Curso:
2.650,0

Início do Curso: 1º sem.
2013

Aulas de 50 min.

20 semanas por semestre

SEMESTRE	COMPONENTE CURRICULAR	Código	T/P/TP	nº profs.	aulas por semana	Total Aulas	Total horas
1	Biologia	BLGE1	T	1	3	60	50,0
	Química Aplicada	QMAE1	TP	1	4	80	66,7
	Microbiologia	MCBE1	TP	1	3	60	50,0
	Língua Portuguesa	PTGE1	T	1	4	80	66,7
	Matemática Aplicada	MTAE1	T	1	4	80	66,7
	Introdução à Viticultura	IVIE1	T	1	3	60	50,0
	Introdução à Enologia	IEME1	T	1	2	40	33,3
	História da Ciência e Tecnologia	HISE1	T	1	2	40	33,3
Subtotal					25	500	416,7
2	Estatística	ETCE2	T	1	2	40	33,3
	Bioquímica	BQME2	TP	1	4	80	66,7
	Física	FSCE2	T	1	3	60	50,0
	Fertilidade, Nutrição e Adução	FNVE2	TP	1	4	80	66,7
	Química Instrumental	QINE2	TP	1	3	60	50,0
	Operações Pré-Fermentativas	OPRE2	TP	1	4	80	66,7
	Análise Sensorial I	AS1E2	P	1	3	60	50,0
	Agrometeorologia	AGTE2	TP	1	2	40	33,3
Subtotal					25	500	416,7
3	Manejo e Conservação do Solo	MJSE3	TP	1	3	60	50,0
	Análise Sensorial II	AS2E3	P	1	3	60	50,0
	Vinificação	VNFE3	TP	1	4	80	66,7
	Práticas Enológicas I	PT1E3	P	2	5	100	83,3
	Informática Aplicada	IFAE3	TP	1	2	40	33,3
	Metodologia do Trabalho Científico	MTCE3	T	1	2	40	33,3
	Práticas de Gestão I	PG1E3	TP	1	3	60	50,0
	Fisiologia Vegetal	FVEE3	TP	1	3	60	50,0
Subtotal					25	500	416,7
4	Implantação do Vinhedo	IPVE4	TP	1	3	60	50,0
	Entomologia	ETOE4	T	1	2	40	33,3
	Propagação e Melhoramento da Videira	PMTE4	TP	1	3	60	50,0
	Fitopatologia	FTPE4	TP	1	3	60	50,0
	Vinificação de Espumantes	VNEE4	TP	1	3	60	50,0
	Irrigação e Drenagem	IGDE4	TP	1	4	80	66,7
	Análise Sensorial III	AS3E4	P	1	2	40	33,3
	Práticas Enológicas II	PT2E4	P	2	5	100	83,3
Subtotal					25	500	416,7
5	Produção de Uva de Mesa	PRUE5	T	1	3	60	50,0
	Análise Sensorial IV	AS4E5	P	1	3	60	50,0
	Controle Enológico e Envasamento	CEEE5	TP	1	4	80	66,7
	Derivados da Uva e do Vinho	DEVE5	TP	1	3	60	50,0
	Práticas de Gestão II	PG2E5	TP	1	2	40	33,3
	Gestão Ambiental para Vitivinicultura	GAVES	TP	1	3	60	50,0
	Manejo do Vinhedo	MJVES	TP	1	2	40	33,3
	Práticas Enológicas III	PT3E5	P	2	5	100	83,3
Subtotal					25	500	416,7
6	Controle de Qualidade	CTQE6	T	1	3	60	50,0
	Análise Sensorial V	AS5E6	P	1	3	60	50,0
	Práticas Enológicas IV	PT4E6	P	2	5	100	83,3
	Viticultura Não Convencional	VNCE6	TP	1	3	60	50,0
	Tecnologia de Bebidas	TCBE6	TP	1	4	80	66,7
	Marketing Aplicado à Enologia	MKTE6	T	1	2	40	33,3
	Regiões Vitivinícolas	RVTE6	T	1	2	40	33,3
	Subtotal					22	440
TOTAL ACUMULADO DE AULAS						2940	
TOTAL ACUMULADO DE HORAS							2450
Semestre	Optativas	Cód.	T, P, T/P	nº profs.	aulas por semana	Total de aulas	Total horas
0	Língua Brasileira de Sinais	LBSE0	T	1	2	40	33,3
0	Redação Científica	RCIE0	TP	1	2	40	33,3
0	Inglês Instrumental	IINE0	TP	1	2	40	33,3
0	Espanhol Instrumental	EINE0	TP	1	2	40	33,3
0	Química Orgânica	QUOE0	T	1	2	40	33,3
0	Processamento de Alimentos e Gastronomia	PRGE0	TP	1	2	40	33,3
Carga horária máxima de optativas							200,0
Total acumulado de horas (incluindo eletivas)						160	200
Total acumulado de horas (incluindo eletivas)							200
ESTAGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO (quando houver)							400,0
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (indicar se obrigatório)							200,0
CARGA HORÁRIA TOTAL MÍNIMA							2650,0
CARGA HORÁRIA TOTAL MÁXIMA							3250,0