



Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia
Turma ingressante 2020
Turno integral
Cronograma de reposição de 07/03 à 12/07/2022

* PRE = reposição presencial no câmpus.

Semana 5					
Viticultura e Enologia - 2020 -2 (2a. Fase) (07/03 - 11/03)					
	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
08:00 - 8:55		<i>PRE-Química Enológica Lab. Análise de Alimentos - Jailson</i>	PRE-Química Analítica e Experimental - Lab. Análise de Alimentos - Jailson	PRE-Química Analítica e Experimental - Lab. Análise de Alimentos - Jailson	PRE-Química Analítica e Experimental - Lab. Análise de Alimentos - Jailson
08:55 - 09:50		<i>PRE-Química Enológica Lab. Análise de Alimentos - Jailson</i>	PRE-Química Analítica e Experimental - Lab. Análise de Alimentos - Jailson	PRE-Química Analítica e Experimental - Lab. Análise de Alimentos - Jailson	PRE-Química Analítica e Experimental - Lab. Análise de Alimentos - Jailson
10:10 - 11:05		<i>PRE-Química Enológica Lab. Análise de Alimentos - Jailson</i>	PRE-Química Analítica e Experimental - Lab. Análise de Alimentos - Jailson	PRE-Química Analítica e Experimental - Lab. Análise de Alimentos - Jailson	PRE-Química Analítica e Experimental - Lab. Análise de Alimentos - Jailson
11:05 - 12:00		<i>PRE-Química Enológica Lab. Análise de Alimentos - Jailson</i>	PRE-Química Analítica e Experimental - Lab. Análise de Alimentos - Jailson	PRE-Química Analítica e Experimental - Lab. Análise de Alimentos - Jailson	PRE-Química Analítica e Experimental - Lab. Análise de Alimentos - Jailson
Horário 2022-1 (3a. fase)					
	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
13:30 - 14:25	Implantação e Mecanização de Vinhedos - Janice	Fisiologia da Videira - Rogerio	<i>Ciência do Solo - Marcos</i>	Microbiologia Enológica - Marcos	<i>Operações Pré-fermentativas - Juliana</i>
14:25 - 15:20	Implantação e Mecanização de Vinhedos - Janice	Fisiologia da Videira - Rogerio	<i>Ciência do Solo - Marcos</i>	Microbiologia Enológica - Marcos	<i>Operações Pré-fermentativas - Juliana</i>
15:40 - 16:35	Implantação e Mecanização de Vinhedos - Janice	Fisiologia da Videira - Rogerio	<i>Ciência do Solo - Marcos</i>	Química Enológica - Jailson	<i>Operações Pré-fermentativas - Juliana</i>
16:35 - 17:30	Instalações na indústria enológica - Juliana		Atividades de extensão III - Larice	Química Enológica - Jailson	Análise Sensoria I - Cristiane
17:30 - 18:10	Instalações na indústria enológica - Juliana		Atividades de extensão III - Larice	Química Enológica - Jailson	Análise Sensoria I - Cristiane



Semana 6						
Viticultura e Enologia - 2020 -2 (2a. Fase) (14/03 - 19/03)						
	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado
08:00 - 8:55	PRE-Botânica da Videira - Lab. Ensino Geral - Pedro	PRE-Microbiologia Geral - Lab. Microbiologia - Marcos	PRE-Microbiologia Geral - Lab. Microbiologia - Marcos	PRE-Química Enológica Lab. Análise de Alimentos - Jailson	PRE-Química Analítica e Experimental - Lab. Análise de Alimentos - Jailson	
08:55 - 09:50	PRE-Botânica da Videira - Lab. Ensino Geral - Pedro	PRE-Microbiologia Geral - Lab. Microbiologia - Marcos	PRE-Microbiologia Geral - Lab. Microbiologia - Marcos	PRE-Química Enológica Lab. Análise de Alimentos - Jailson	PRE-Química Analítica e Experimental - Lab. Análise de Alimentos - Jailson	
10:10 - 11:05	PRE-Botânica da Videira - Lab. Ensino Geral - Pedro	PRE-Microbiologia Geral - Lab. Microbiologia - Marcos	PRE-Microbiologia Geral - Lab. Microbiologia - Marcos	PRE-Química Enológica Lab. Análise de Alimentos - Jailson	PRE-Química Analítica e Experimental - Lab. Análise de Alimentos - Jailson	
11:05 - 12:00	PRE-Botânica da Videira - Lab. Ensino Geral - Pedro	PRE-Microbiologia Geral - Lab. Microbiologia - Marcos	PRE-Microbiologia Geral - Lab. Microbiologia - Marcos	PRE-Química Enológica Lab. Análise de Alimentos - Jailson	PRE-Química Analítica e Experimental - Lab. Análise de Alimentos - Jailson	
Horário 2022-1 (3a. fase)						
	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado
13:30 - 14:25	Implantação e Mecanização de Vinhedos - Janice	Fisiologia da Videira - Rogerio	Ciência do Solo - Marcos	Microbiologia Enológica - Marcos	Operações Pré-fermentativas - Juliana	
14:25 - 15:20	Implantação e Mecanização de Vinhedos - Janice	Fisiologia da Videira - Rogerio	Ciência do Solo - Marcos	Microbiologia Enológica - Marcos	Operações Pré-fermentativas - Juliana	
15:40 - 16:35	Implantação e Mecanização de Vinhedos - Janice	Fisiologia da Videira - Rogerio	Ciência do Solo - Marcos	Química Enológica - Jailson	Operações Pré-fermentativas - Juliana	
16:35 - 17:30	Instalações na indústria enológica - Juliana		Atividades de extensão III - Larice	Química Enológica - Jailson	Análise Sensoria I - Cristiane	
17:30 - 18:10	Instalações na indústria enológica - Juliana		Atividades de extensão III - Larice	Química Enológica - Jailson	Análise Sensoria I - Cristiane	



Semana 7					
Viticultura e Enologia - 2020 -2 (2a. Fase) (21/03 - 25/03)					
	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
08:00 - 8:55	PRE-Bioquímica - Lab. Microbiologia - Marcos	PRE-Microbiologia Geral - Lab. Microbiologia - Marcos	PRE-Fisiologia da Videira - Lab. Ensino Geral/Casa de Vegetação - Rogerio	<i>PRE-Química Enológica Lab. Análise de Alimentos - Jailson</i>	PRE-Botânica da Videira - Lab. Ensino Geral - Pedro
08:55 - 09:50	PRE-Bioquímica - Lab. Microbiologia - Marcos	PRE-Microbiologia Geral - Lab. Microbiologia - Marcos	PRE-Fisiologia da Videira - Lab. Ensino Geral/Casa de Vegetação - Rogerio	<i>PRE-Química Enológica Lab. Análise de Alimentos - Jailson</i>	PRE-Botânica da Videira - Lab. Ensino Geral - Pedro
10:10 - 11:05	PRE-Bioquímica - Lab. Microbiologia - Marcos	PRE-Microbiologia Geral - Lab. Microbiologia - Marcos	PRE-Fisiologia da Videira - Lab. Ensino Geral/Casa de Vegetação - Rogerio	<i>PRE-Química Enológica Lab. Análise de Alimentos - Jailson</i>	PRE-Botânica da Videira - Lab. Ensino Geral - Pedro
11:05 - 12:00	PRE-Bioquímica - Lab. Microbiologia - Marcos	PRE-Microbiologia Geral - Lab. Microbiologia - Marcos	PRE-Fisiologia da Videira - Lab. Ensino Geral/Casa de Vegetação - Rogerio	<i>PRE-Química Enológica Lab. Análise de Alimentos - Jailson</i>	PRE-Botânica da Videira - Lab. Ensino Geral - Pedro
Horário 2022-1 (3a. fase)					
	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
13:30 - 14:25	Implantação e Mecanização de Vinhedos - Janice	Fisiologia da Videira - Rogerio	<i>Ciência do Solo - Marcos</i>	Microbiologia Enológica - Marcos	<i>Operações Pré-fermentativas - Juliana</i>
14:25 - 15:20	Implantação e Mecanização de Vinhedos - Janice	Fisiologia da Videira - Rogerio	<i>Ciência do Solo - Marcos</i>	Microbiologia Enológica - Marcos	<i>Operações Pré-fermentativas - Juliana</i>
15:40 - 16:35	Implantação e Mecanização de Vinhedos - Janice	Fisiologia da Videira - Rogerio	<i>Ciência do Solo - Marcos</i>	Química Enológica - Jailson	<i>Operações Pré-fermentativas - Juliana</i>
16:35 - 17:30	Instalações na indústria enológica - Juliana		Atividades de extensão III - Larice	Química Enológica - Jailson	Análise Sensoria I - Cristiane
17:30 - 18:10	Instalações na indústria enológica - Juliana		Atividades de extensão III - Larice	Química Enológica - Jailson	Análise Sensoria I - Cristiane



Semana 8						
Viticultura e Enologia - 2020 -2 (2a. Fase) (28/03 - 02/04)						
	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado
08:00 - 8:55	PRE-Bioquímica - Lab. Microbiologia - Marcos	PRE-Bioquímica - Lab. Microbiologia - Marcos	PRE-Fisiologia da Videira - Lab. Ensino Geral/Casa de Vegetação - Rogerio	<i>PRE-Química Enológica Lab. Análise de Alimentos - Jailson</i>	PRE-Botânica da Videira - Lab. Ensino Geral - Pedro	
08:55 - 09:50	PRE-Bioquímica - Lab. Microbiologia - Marcos	PRE-Bioquímica - Lab. Microbiologia - Marcos	PRE-Fisiologia da Videira - Lab. Ensino Geral/Casa de Vegetação - Rogerio	<i>PRE-Química Enológica Lab. Análise de Alimentos - Jailson</i>	PRE-Botânica da Videira - Lab. Ensino Geral - Pedro	
10:10 - 11:05	PRE-Bioquímica - Lab. Microbiologia - Marcos	PRE-Bioquímica - Lab. Microbiologia - Marcos	PRE-Fisiologia da Videira - Lab. Ensino Geral/Casa de Vegetação - Rogerio	<i>PRE-Química Enológica Lab. Análise de Alimentos - Jailson</i>	PRE-Botânica da Videira - Lab. Ensino Geral - Pedro	
11:05 - 12:00	PRE-Bioquímica - Lab. Microbiologia - Marcos	PRE-Bioquímica - Lab. Microbiologia - Marcos	PRE-Fisiologia da Videira - Lab. Ensino Geral/Casa de Vegetação - Rogerio	<i>PRE-Química Enológica Lab. Análise de Alimentos - Jailson</i>	PRE-Botânica da Videira - Lab. Ensino Geral - Pedro	
Horário 2022-1 (3a. fase)						
	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado
13:30 - 14:25	Implantação e Mecanização de Vinhedos - Janice	Fisiologia da Videira - Rogerio	<i>Ciência do Solo - Marcos</i>	Microbiologia Enológica - Marcos	<i>Operações Pré-fermentativas - Juliana</i>	
14:25 - 15:20	Implantação e Mecanização de Vinhedos - Janice	Fisiologia da Videira - Rogerio	<i>Ciência do Solo - Marcos</i>	Microbiologia Enológica - Marcos	<i>Operações Pré-fermentativas - Juliana</i>	
15:40 - 16:35	Implantação e Mecanização de Vinhedos - Janice	Fisiologia da Videira - Rogerio	<i>Ciência do Solo - Marcos</i>	Química Enológica - Jailson	<i>Operações Pré-fermentativas - Juliana</i>	
16:35 - 17:30	Instalações na indústria enológica - Juliana		Atividades de extensão III - Larice	Química Enológica - Jailson	Análise Sensoria I - Cristiane	
17:30 - 18:10	Instalações na indústria enológica - Juliana		Atividades de extensão III - Larice	Química Enológica - Jailson	Análise Sensoria I - Cristiane	



Semana 9					
Viticultura e Enologia - 2020 -2 (2a. Fase) (04/04 - 08/04)					
	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
08:00 - 8:55	PRE-Bioquímica - Lab. Microbiologia - Marcos	PRE-Bioquímica - Lab. Microbiologia - Marcos	PRE-Microbiologia Enológica - Lab. Microbiologia - Marcos	<i>PRE-Química Enológica Lab. Análise de Alimentos - Jailson</i>	PRE-Botânica da Videira - Lab. Ensino Geral - Pedro
08:55 - 09:50	PRE-Bioquímica - Lab. Microbiologia - Marcos	PRE-Bioquímica - Lab. Microbiologia - Marcos	PRE-Microbiologia Enológica - Lab. Microbiologia - Marcos	<i>PRE-Química Enológica Lab. Análise de Alimentos - Jailson</i>	PRE-Botânica da Videira - Lab. Ensino Geral - Pedro
10:10 - 11:05	PRE-Bioquímica - Lab. Microbiologia - Marcos	PRE-Bioquímica - Lab. Microbiologia - Marcos	PRE-Microbiologia Enológica - Lab. Microbiologia - Marcos	<i>PRE-Química Enológica Lab. Análise de Alimentos - Jailson</i>	
11:05 - 12:00	PRE-Bioquímica - Lab. Microbiologia - Marcos	PRE-Bioquímica - Lab. Microbiologia - Marcos	PRE-Microbiologia Enológica - Lab. Microbiologia - Marcos	<i>PRE-Química Enológica Lab. Análise de Alimentos - Jailson</i>	
Horário 2022-1 (3a. fase)					
	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
13:30 - 14:25	Implantação e Mecanização de Vinhedos - Janice	Fisiologia da Videira - Rogerio	<i>Ciência do Solo - Marcos</i>	Microbiologia Enológica - Marcos	<i>Operações Pré-fermentativas - Juliana</i>
14:25 - 15:20	Implantação e Mecanização de Vinhedos - Janice	Fisiologia da Videira - Rogerio	<i>Ciência do Solo - Marcos</i>	Microbiologia Enológica - Marcos	<i>Operações Pré-fermentativas - Juliana</i>
15:40 - 16:35	Implantação e Mecanização de Vinhedos - Janice	Fisiologia da Videira - Rogerio	<i>Ciência do Solo - Marcos</i>	Química Enológica - Jailson	<i>Operações Pré-fermentativas - Juliana</i>
16:35 - 17:30	Instalações na indústria enológica - Juliana		Atividades de extensão III - Larice	Química Enológica - Jailson	Análise Sensorial - Cristiane
17:30 - 18:10	Instalações na indústria enológica - Juliana		Atividades de extensão III - Larice	Química Enológica - Jailson	Análise Sensorial - Cristiane



Semana 10					
Viticultura e Enologia - 2020 -2 (2a. Fase) (11/04 - 15/04)					
	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
08:00 - 8:55	PRE-Implantação e mecanização de vinhedos - Janice	PRE-Microbiologia Enológica - Lab. Microbiologia - Marcos	PRE-Microbiologia Enológica - Lab. Microbiologia - Marcos		
08:55 - 09:50	PRE-Implantação e mecanização de vinhedos - Janice	PRE-Microbiologia Enológica - Lab. Microbiologia - Marcos	PRE-Microbiologia Enológica - Lab. Microbiologia - Marcos		
10:10 - 11:05	PRE-Implantação e mecanização de vinhedos - Janice	PRE-Microbiologia Enológica - Lab. Microbiologia - Marcos	PRE-Microbiologia Enológica - Lab. Microbiologia - Marcos	PRE-Microbiologia Enológica - Lab. Microbiologia - Marcos	
11:05 - 12:00	PRE-Implantação e mecanização de vinhedos - Janice	PRE-Microbiologia Enológica - Lab. Microbiologia - Marcos	PRE-Microbiologia Enológica - Lab. Microbiologia - Marcos	PRE-Microbiologia Enológica - Lab. Microbiologia - Marcos	
Horário 2022-1 (3a. fase)					
	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
13:30 - 14:25	Implantação e Mecanização de Vinhedos - Janice	Fisiologia da Videira - Rogerio	<i>Ciência do Solo - Marcos</i>	Microbiologia Enológica - Marcos	<i>Operações Pré-fermentativas - Juliana</i>
14:25 - 15:20	Implantação e Mecanização de Vinhedos - Janice	Fisiologia da Videira - Rogerio	<i>Ciência do Solo - Marcos</i>	Microbiologia Enológica - Marcos	<i>Operações Pré-fermentativas - Juliana</i>
15:40 - 16:35	Implantação e Mecanização de Vinhedos - Janice	Fisiologia da Videira - Rogerio	<i>Ciência do Solo - Marcos</i>	Química Enológica - Jailson	<i>Operações Pré-fermentativas - Juliana</i>
16:35 - 17:30	Instalações na indústria enológica - Juliana		Atividades de extensão III - Larice	Química Enológica - Jailson	Análise Sensorial - Cristiane
17:30 - 18:10	Instalações na indústria enológica - Juliana		Atividades de extensão III - Larice	Química Enológica - Jailson	Análise Sensorial - Cristiane



Semana 11						
Viticultura e Enologia - 2020 -2 (2a. Fase) (18/04 - 23/04)						
	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado
08:00 - 8:55	PRE-Implantação e mecanização de vinhedos - Janice	<i>PRE-Análise Sensorial I - Lab. Sensorial Alimentos/Panificação e Gastronomia- Leilane</i>	PRE-Instalações da indústria enológica - Juliana			
08:55 - 09:50	PRE-Implantação e mecanização de vinhedos - Janice	<i>PRE-Análise Sensorial I - Lab. Sensorial Alimentos/Panificação e Gastronomia- Leilane</i>	PRE-Instalações da indústria enológica - Juliana			
10:10 - 11:05	PRE-Implantação e mecanização de vinhedos - Janice	<i>PRE-Análise Sensorial I - Lab. Sensorial Alimentos/Panificação e Gastronomia- Leilane</i>	PRE-Instalações da indústria enológica - Juliana			
11:05 - 12:00	PRE-Implantação e mecanização de vinhedos - Janice	<i>PRE-Análise Sensorial I - Lab. Sensorial Alimentos/Panificação e Gastronomia- Leilane</i>	PRE-Instalações da indústria enológica - Juliana			
Horário 2022-1 (3a. fase)						
	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado
13:30 - 14:25	Implantação e Mecanização de Vinhedos - Janice	Fisiologia da Videira - Rogerio	<i>Ciência do Solo - Marcos</i>	Microbiologia Enológica - Marcos	<i>Operações Pré-fermentativas - Juliana</i>	
14:25 - 15:20	Implantação e Mecanização de Vinhedos - Janice	Fisiologia da Videira - Rogerio	<i>Ciência do Solo - Marcos</i>	Microbiologia Enológica - Marcos	<i>Operações Pré-fermentativas - Juliana</i>	
15:40 - 16:35	Implantação e Mecanização de Vinhedos - Janice	Fisiologia da Videira - Rogerio	<i>Ciência do Solo - Marcos</i>	Química Enológica - Jailson	<i>Operações Pré-fermentativas - Juliana</i>	
16:35 - 17:30	Instalações na indústria enológica - Juliana		Atividades de extensão III - Larice	Química Enológica - Jailson	Análise Sensorial I - Cristiane	
17:30 - 18:10	Instalações na indústria enológica - Juliana		Atividades de extensão III - Larice	Química Enológica - Jailson	Análise Sensorial I - Cristiane	



Semana 12					
Viticultura e Enologia - 2020 -2 (3a. Fase) (25/04 - 29/04)					
	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
08:00 - 8:55	PRE-Implantação e mecanização de vinhedos - Janice	<i>PRE-Análise Sensorial I</i> - <i>Lab. Sensorial Alimentos/Panificação e Gastronomia- Leilane</i>	PRE-Instalações da indústria enológica - Juliana		
08:55 - 09:50	PRE-Implantação e mecanização de vinhedos - Janice	<i>PRE-Análise Sensorial I</i> - <i>Lab. Sensorial Alimentos/Panificação e Gastronomia- Leilane</i>	PRE-Instalações da indústria enológica - Juliana		
10:10 - 11:05	PRE-Implantação e mecanização de vinhedos - Janice	<i>PRE-Análise Sensorial I</i> - <i>Lab. Sensorial Alimentos/Panificação e Gastronomia- Leilane</i>	PRE-Instalações da indústria enológica - Juliana		
11:05 - 12:00	PRE-Implantação e mecanização de vinhedos - Janice	<i>PRE-Análise Sensorial I</i> - <i>Lab. Sensorial Alimentos/Panificação e Gastronomia- Leilane</i>	PRE-Instalações da indústria enológica - Juliana		
Horário 2022-1 (3a. fase)					
	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
13:30 - 14:25	Implantação e Mecanização de Vinhedos - Janice	Fisiologia da Videira - Rogerio	<i>Ciência do Solo - Marcos</i>	Microbiologia Enológica - Marcos	<i>Operações Pré-fermentativas - Juliana</i>
14:25 - 15:20	Implantação e Mecanização de Vinhedos - Janice	Fisiologia da Videira - Rogerio	<i>Ciência do Solo - Marcos</i>	Microbiologia Enológica - Marcos	<i>Operações Pré-fermentativas - Juliana</i>
15:40 - 16:35	Implantação e Mecanização de Vinhedos - Janice	Fisiologia da Videira - Rogerio	<i>Ciência do Solo - Marcos</i>	Química Enológica - Jailson	<i>Operações Pré-fermentativas - Juliana</i>
16:35 - 17:30	Instalações na indústria enológica - Juliana		Atividades de extensão III - Larice	Química Enológica - Jailson	Análise Sensorial I - Cristiane
17:30 - 18:10	Instalações na indústria enológica - Juliana		Atividades de extensão III - Larice	Química Enológica - Jailson	Análise Sensorial I - Cristiane