

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO
08:00						
09:00				Fisiologia da Videira NMni-112	Material Vegetal Vitícola NMni-112	Microbiologia das Fermentações CLAV-174
10:00						
11:00				Fisiologia da Videira NMni-109		
12:00						
13:00						
14:00				Solos, Instalação e Manutenção NMni-112	Tecnologia e Processos Enológicos NMni-112	Comercialização e Marketing do Vinho CLAV-174
15:00						
16:00						
17:00						
18:00						
19:00						
20:00						

Unidades Curriculares	Horas totais de contacto	Observações
Comercialização e Marketing do Vinho	20T+8S+10T	
Fisiologia da Videira	18T+12TP+9PL+10T	
Material Vegetal Vitícola	15TP+3S+20T	
Microbiologia das Fermentações	30T+13PL+6S	
Solos, Instalação e Manutenção	12T+18TP+4S+15T	
Tecnologia e Processos Enológicos	30TP+10PL+9S	