

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	
08:00							
09:00			Tecnologia e Processos Enológicos NMa-208	Fisiologia da Videira NMni-109	Microbiologia das Fermentações CLAV-Lab.D1		
10:00							
11:00				Fisiologia da Videira NMa-104			
12:00							
13:00							
14:00			Solos, Instalação e Manutenção NMa-208	Material Vegetal Vitícola NMa-208	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	41TP	
Fisiologia da Videira	52TP	
Material Vegetal Vitícola	41TP	
Microbiologia das Fermentações	52TP	
Solos, Instalação e Manutenção	52TP	
Tecnologia e Processos Enológicos	52TP	