



Ano: 1
Nome do curso: Mestrado em Viticultura e Enologia

Período Semestre Impar
Ano 2021/2022

Horas	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	
08:00 - 08:30							
08:30 - 09:00							
09:00 - 09:30							
09:30 - 10:00			Microbiologia das fermentações [B M MME 1 A] [CLAV Lab D1] [TP] TP1	Material Vegetal Vitícola [B M MME 1 A] [MITRA 208] [TP] TP1	Comercialização e Marketing do Vinho [B M MME 1 A] [CLAV 172] [TP] TP1		
10:00 - 10:30							
10:30 - 11:00							
11:00 - 11:30							
11:30 - 12:00							
12:00 - 12:30							
12:30 - 13:00							
13:00 - 13:30							
13:30 - 14:00							
14:00 - 14:30							
14:30 - 15:00			Fisiologia da Videira [B M MME 1 A] [MITRA NI 107] [TP] TP1	Tecnologia e Processos Enológicos [B M MME 1 A] [MITRA 109] [TP] TP1	Solos, Instalação e manutenção [B M MME 1 A] [MITRA NI 112] [TP] TP1		
15:00 - 15:30							
15:30 - 16:00							
16:00 - 16:30							
16:30 - 17:00							
17:00 - 17:30							
17:30 - 18:00							
18:00 - 18:30							
18:30 - 19:00							
19:00 - 19:30							
19:30 - 20:00							
20:00 - 20:30							
20:30 - 21:00							
21:00 - 21:30							
21:30 - 22:00							
22:00 - 22:30							
22:30 - 23:00							

Tipologias

Nome	Descrição	Cor
TP	Teórico-Prática	