



ENOL\_2  
Ano: 2  
Nome do curso: Licenciatura em Enologia

Período Semestre Impar  
Ano 2022/2023

Horas	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado
08:00 - 08:30						
08:30 - 09:00						
09:00 - 09:30		Enologia I [ENOL_2_B] [MITRA_Lab Enologia] TP2	Enologia I [ENOL_2_A; ENOL_2_B] [MITRA_104] TP1	Introdução a Protecção das Plantas [AGR_3_A; AGR_3_B; ENOL_2_A; ENOL_2_B] [MITRA_202] T1		
09:30 - 10:00						
10:00 - 10:30	Microbiologia Enologica [ENOL_2_A; ENOL_2_B] [CLAV_125; CLAV_Lab C2] TP1	Introdução a Protecção das Plantas [ENOL_2_A; ENOL_2_B] [MITRA_NI_112] PL3	Fitotecnia da vinha I [ENOL_2_A; ENOL_2_B] [MITRA_104] TP1		Marketing [ENOL_2_A; ENOL_2_B; PC_Património e Gestão Cultural_2_A] [CLAV_131] TP1	
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				Geomática e Técnicas de Informação Geográfica [ENOL_2_A; ENOL_2_B] [MITRA_NI_119] TP1		
14:00 - 14:30						
14:30 - 15:00		Marketing [ENOL_2_A; ENOL_2_B; PC_Património e Gestão Cultural_2_A] [CLAV_171] TP1		Enologia I [ENOL_2_A] [MITRA_Lab Enologia] TP1		
15:00 - 15:30						
15:30 - 16:00						
16:00 - 16:30	Fitotecnia da vinha I [ENOL_2_A; ENOL_2_B] [MITRA_204] TP1					
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	
T	Teórica	
PL	Prática Laboratorial	