



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

Período Semestre Ímpar  
Ano 2024/2025

Horas	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	
08:00 - 08:30							
08:30 - 09:00							
09:00 - 09:30	Introdução a Protecção das Plantas [AGR_3_A; AGR_3_B; ENOL_2_A; ENOL_2_B] [MITRA_NI_008] TP1			Fitotecnia da vinha I [ENOL_2_A; ENOL_2_B] [MITRA_111] TP1			
09:30 - 10:00							
10:00 - 10:30							
10:30 - 11:00		Introdução a Protecção das Plantas [ENOL_2_A; ENOL_2_B] [MITRA_NI_107] PL3					
11:00 - 11:30	Geomática e Técnicas de Informação Geográfica [ENOL_2_A; ENOL_2_B] [MITRA_NI_119] TP1						
11:30 - 12:00							
12:00 - 12:30							
12:30 - 13:00							
13:00 - 13:30							
13:30 - 14:00							
14:00 - 14:30	Enologia I [ENOL_2_A] [MITRA_Lab Enologia] TP1		Fitotecnia da vinha I [ENOL_2_A; ENOL_2_B] [MITRA_202] TP1	Microbiologia Enologica [ENOL_2_A; ENOL_2_B] [CLAV_173] TP1			
14:30 - 15:00							
15:00 - 15:30							
15:30 - 16:00							
16:00 - 16:30	Enologia I [ENOL_2_B] [MITRA_Lab Enologia] TP2	Marketing [ENOL_2_A; ENOL_2_B; PC_PGC_2_A] [CLAV_150] TP1	Enologia I [ENOL_2_A; ENOL_2_B] [MITRA_202] TP1	Marketing [ENOL_2_A; ENOL_2_B; PC_PGC_2_A] [CLAV_134] 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
T	Teórica	
TP	Teórico-Prática	
PL	Prática Laboratorial	