

 UNIVERSIDADE DE ÉVORA	ENOL_3 Ano: 3 Nome do curso: Licenciatura em Enologia					Período Semestre par Ano 2024/2025	
Horas	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	
08:00 - 08:30							
08:30 - 09:00							
09:00 - 09:30	Controlo Analítico de Qualidade [ENOL_3_A; ENOL_3_B] [MITRA_Lab Enologia] TP1	Controlo Analítico de Qualidade [ENOL_3_A; ENOL_3_B] [MITRA_Lab Enologia] TP1					
09:30 - 10:00							
10:00 - 10:30							
10:30 - 11:00							
11:00 - 11:30	Análise Sensorial [ENOL_3_A; ENOL_3_B] [MITRA_Lab_Enol_Análise_Sensorial] TP1	Análise Sensorial [ENOL_3_A] [MITRA_Lab_Enol_Análise_Sensorial] TP1	Análise Sensorial [ENOL_3_B] [MITRA_Lab_Enol_Análise_Sensorial] 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	Valorização de Resíduos e Sub-Produtos da Fileira do Vinho [ENOL_3_A; ENOL_3_B] [MITRA_NI_112] TP1	Higiene e Segurança Alimentar [ENOL_3_A; ENOL_3_B] [MITRA_111] TP1					
14:30 - 15:00							
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							
Nome	Tipologias Descrição						Cor
TP	Teórico-Prática						