

M_VE_1 Ano: 1 Nome do curso: Mestrado em Viticultura e Enologia

Período Semestre impar

Ano 2025/2026

Horas	Segunda Terça	a Quarta	Quinta	Sexta	
08:00 - 08:30					
08:30 - 09:00					
09:00 - 09:30					
09:30 - 10:00					
10:00 - 10:30				Tecnologia e Processos Enológicos	
10:30 - 11:00				[M_VE_1_A] [MITRA_104]	
11:00 - 11:30			Material Vegetal Viticola	[MITRA_104]	Microbiologia das fermentações
11:30 - 12:00		Comercialização e Marketing do Vinho [M_VE_1_A]	[M_VĔ_1_A]	TPT 1	[M_BQ_1_A; M_VE_1_A]
12:00 - 12:30		[MITRA_NI_112]	[M VE_1 A] [MITRA_NI_112] TP1		Mcrobiologia das fermentações [M_BQ_1_A; M_VE_1_A] [CLAV_154]
12:30 - 13:00					11
13:00 - 13:30					
13:30 - 14:00					
14:00 - 14:30					
14:30 - 15:00					
15:00 - 15:30		Microbiologia das fermentações [M_BQ_1_A; M_VE_1_A] [CLAV_Lab D1] PL1	Fisiologia da Videira [M VE_1 A] [MTRA 202] TP!	Solos, Instalação e Manutenção [M_VE_1_A] [MTRA_104] TP1	
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					
23:00 - 23:30					
23:30 - 24:00					

Tipologias					
Nome	Descrição	Cor			
TP	Teórico-Prática				
Т	Teórica				
PL	Prática Laboratorial				

Data de impressão: 18/09/2025 14:59:58