

	ENOL_3	Período Semestre PAR
	Ano: 3	Ano 2025/2026
	Nome do curso: Licenciatura em Enologia	

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; ENOL_3_B] [MITRA_Lab_Enol_Análise_Sensorial] TP1	Valorização de Resíduos e Sub-Produtos da Fileira do Vinho [ENOL_3_A; ENOL_3_B] [MITRA_NI_112] 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		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						
23:00 - 23:30						
23:30 - 24:00						

Nome	Tipologias	Cor
TP	Descrição Teórico-Prática	