

CRONOGRAMA DE AULAS

1º SEMESTRE 2026

Docente: Marcos Roberto Dobler Stroschein

Datas	Horário	CH	Unidade Curricular
21/02/26	08 até 12h 13h30 até 17h30	8	Práticas e desafios profissionais em viticultura e enologia
07/03/26	08 até 12h 13h30 até 17h30	8	Práticas e desafios profissionais em viticultura e enologia
11/04/26	08 até 12h 13h30 até 17h30	8	Práticas e desafios profissionais em viticultura e enologia
09/05/26	08 até 12h 13h30 até 17h30	8	Práticas e desafios profissionais em viticultura e enologia
13/06/26	08 até 12h 13h30 até 17h30	8	Práticas e desafios profissionais em viticultura e enologia
04/07/26	08 até 12h 13h30 até 17h30	5	Práticas e desafios profissionais em viticultura e enologia

Docente: Rogério de Oliveira Anese

Datas	Horário	CH	Unidade Curricular
20/02/26	13h30 até 17h30	5	Tópicos especiais em viticultura e enologia: Experimentação Agrícola
06/03/26	13h30 até 17h30	4	Tópicos especiais em viticultura e enologia: Experimentação Agrícola
20/03/26	13h30 até 17h30	5	Tópicos especiais em viticultura e enologia: Experimentação Agrícola
10/04/26	13h30 até 17h30	4	Tópicos especiais em viticultura e enologia: Experimentação Agrícola
24/04/26	13h30 até 17h30	5	Tópicos especiais em viticultura e enologia: Experimentação Agrícola
08/05/26	13h30 até 17h30	4	Tópicos especiais em viticultura e enologia: Experimentação Agrícola
22/05/26	13h30 até 17h30	5	Tópicos especiais em viticultura e enologia: Experimentação Agrícola
12/06/26	13h30 até 17h30	4	Tópicos especiais em viticultura e enologia: Experimentação Agrícola
26/06/26	13h30 até 17h30	5	Tópicos especiais em viticultura e enologia: Experimentação Agrícola
03/07/26	13h30 até 17h30	4	Tópicos especiais em viticultura e enologia: Experimentação Agrícola

Docente: Marcos Roberto Dobler Stroschein

Datas	Horário	CH	Unidade Curricular
20/02/26	18h30 até 22h30	5	Microbiologia e biotecnologia enológica
06/03/26	18h30 até 22h30	4	Microbiologia e biotecnologia enológica
20/03/26	18h30 até 22h30	5	Microbiologia e biotecnologia enológica
10/04/26	18h30 até 22h30	4	Microbiologia e biotecnologia enológica
24/04/26	18h30 até 22h30	5	Microbiologia e biotecnologia enológica
08/05/26	18h30 até 22h30	4	Microbiologia e biotecnologia enológica
22/05/26	18h30 até 22h30	5	Microbiologia e biotecnologia enológica
12/06/26	18h30 até 22h30	4	Microbiologia e biotecnologia enológica
26/06/26	18h30 até 22h30	5	Microbiologia e biotecnologia enológica
03/07/26	18h30 até 22h30	4	Microbiologia e biotecnologia enológica

Docente: Stefany Grutzmann Arcari

Datas	Horário	CH	Unidade Curricular
21/03	08h até 12h 13h30 até 17h30	8	Desenvolvimento de novos produtos e processos em vitivinicultura
25/04	08h até 12h 13h30 até 17h30	8	Desenvolvimento de novos produtos e processos em vitivinicultura
15/05	17h30 até 22h30	5	Desenvolvimento de novos produtos e processos em vitivinicultura
16/05	08h até 12h 13h30 até 17h30	8	Desenvolvimento de novos produtos e processos em vitivinicultura
23/05	08h até 12h 13h30 até 17h30	8	Desenvolvimento de novos produtos e processos em vitivinicultura
27/06	08h até 12h 13h30 até 17h30	8	Desenvolvimento de novos produtos e processos em vitivinicultura

Docente: Tiago Henrique de Paula Alvarenga

Datas	Horário	CH	Unidade Curricular
09/04/26	13h30 até 17h30 18h30 até 22h30	8	Inovação, empreendedorismo e internacionalização
23/04/26	13h30 até 17h30 18h30 até 22h30	8	Inovação, empreendedorismo e internacionalização
14/05/26	13h30 até 17h30 18h30 até 22h30	8	Inovação, empreendedorismo e internacionalização
21/05/26	13h30 até 17h30 18h30 até 22h30	8	Inovação, empreendedorismo e internacionalização
11/06/26	13h30 até 17h30 18h30 até 22h30	8	Inovação, empreendedorismo e internacionalização
25/06/26	17h30 até 22h30	5	Inovação, empreendedorismo e internacionalização

OBS: Este cronograma é um planejamento das aulas ao longo do primeiro semestre de 2026-1 e poderá ser alterado conforme decisão dos colegiados do Câmpus Urupema e do quadro de docentes.

Prof. Dr. Marcos R. D. Stroschein
Coordenador do PPGVE – Câmpus Urupema
Portaria DOU N° 905 de 25/03/2021