

Unidade Curricular: **- Viticultura**

Ano 2 Semestre 4 Área CNAEF: 621 ECTS: 4,0

Tipo de Unidade Curricular: Obrigatória Modo de Ensino: Presencial Língua de Trabalho: Português

DOCENTE RESPONSÁVEL: Luis Carlos Ferreira Peres de Sousa

TEMPO DE TRABALHO DO ESTUDANTE EM HORAS

HORAS TOTAIS	Horas de Contacto								Horas de Trabalho Autónomo
	Ensino teórico (T)	Ensino teórico-prático (TP)	Ensino prático e laboratorial (PL)	Trabalho de campo (TC)	Seminário (S)	Estágio (E)	Orientação tutorial (OT)	Outra (O)	
100		45							55

Pré-requisitos (se aplicável): Não Aplicável

OBJETIVOS EDUCACIONAIS / RESULTADOS DE APRENDIZAGEM

Integrar conhecimentos teóricos e práticas que permitam ao aluno conhecer a cultura da videira, estudar os fatores que afetam a o bom desempenho da videira e adquirir a tecnologia da produção de uvas de qualidade.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

Aspetos gerais da vitivinicultura. Regiões Vitivinícolas portuguesas. Denominações de origem

Estrutura vitícola nacional; mercados e evolução do consumo. Castas tradicionais e não tradicionais. Origem e classificação da videira. Morfologia e anatomia externa da videira. Ecofisiologia e alterações climáticas. Ciclo anual da videira. Instalação de vinhas. Métodos de propagação em viticultura. Técnicas de poda e enxertia. Instalação da vinha. Ciclo vegetativo e reprodutivo. Técnicas de suporte à produção. Poda em verde. Maturação e vindima. Colheita manual versus colheita mecânica. Técnicas usadas na cultura da uva de mesa e da cultura da uva para passa. Preservação do património cultural.

DEMONSTRAÇÃO DA COERÊNCIA DOS CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS COM OS OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

Instalação de vinhas;

Sistemas de Produção sustentável em vitivinicultura

Sistemas de condução da vinha

Podas e enxertias

Compreensão dos estádios fenológicos

Execução da técnica da poda em verde

Proteção fitossanitária da vinha

Trabalhos culturais na vinha

Mecanização e viticultura de precisão

Determinação da época de vindima

A tecnologia de produção da viticultura de uva de mesa e uva passa

Paisagens vitivinícolas e património.

MÉTODOS DE ENSINO E APRENDIZAGEM

Aulas expositivas e aulas práticas. Trabalhos práticos e de campo. Projeção de vídeos. Pesquisa on line. Seminários

DEMONSTRAÇÃO DA COERÊNCIA DAS METODOLOGIAS DE ENSINO COM OS OBJETIVOS DAS APRENDIZAGENS*

Pretende - se com esta bordagem dar ferramentas que permitem ao futuro técnico ter capacidade de decisão sobre a adequação dos temas abordados aos desafios da vitivinicultura face à sustentabilidade ambiental, económica, social e cultural.

MÉTODOS DE AVALIAÇÃO

Realização de um exame final visando as matérias teórico-práticas.

- Relatório prático/ teórico individual/coletivo sobre a temática da vitivinicultura

BIBLIOGRAFIA PRINCIPAL

CTFIL , 1993. Le raisin de table.

ECOCERT, 2000. “ Le règlement CEE concernant le mode de Production Biologique”

Hidalgo, L., 1999. Poda de la Vid. S. A Mundi Prensa Libros

Magalhães, N., [infografias] Carlos Godinho &, [revisão] Gouveia, D. (2015). Tratado de viticultura. Esfera Poética.

Mullins et all, 2007. Biology of the Grapevine. Cambridge University Press

Proceedings 6th Internacional Congreso on Organic Viticultura, 2000.

Reynier, A., 1999. Manuel de Viticulture. Lavoisier ed

Toda, M., 1991. Biología de la vid. S. A. Mindi Prensa Libros

Winkler, A. et all, 1974. General Viticulture. University of California Press

Ano letivo de entrada em vigor: 2016/2017 | Data de aprovação em Conselho Técnico-Científico: