





Atualizado a	2025/10/16																															
Ano Lectivo / Período	2024/25 / A																															
Curso	Pós-Graduação - Enoturismo																															
Unidade Curricular	Viticultura																															
Língua de ensino	Português não tem																															
ECTS/tempo de trabalho (horas)	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">ECTS</th> <th rowspan="2">Total</th> <th colspan="9">Horas de contacto semestral</th> </tr> <tr> <th>T</th> <th>TP</th> <th>PL</th> <th>S</th> <th>TC</th> <th>E</th> <th>O</th> <th>OT</th> <th>EC</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>4</td> <td>100</td> <td>0</td> <td>15</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>8</td> <td>5</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> <p>T - Teóricas; TP - Teórico-práticas; PL - Prática-laboratorial; S - Seminário; OT - Orientação tutorial; TC - Trabalho de campo; E - Estágio; EC - Ensino Clínico; O* - Outras horas caracterizadas como Ensino Clínico ao abrigo da Diretiva nº 77/453/CEE de 27 Junho adaptada pela Diretiva 2005/36/CE;</p>	ECTS	Total	Horas de contacto semestral									T	TP	PL	S	TC	E	O	OT	EC	4	100	0	15	0	0	0	0	8	5	0
ECTS	Total			Horas de contacto semestral																												
		T	TP	PL	S	TC	E	O	OT	EC																						
4	100	0	15	0	0	0	0	8	5	0																						
Docente Responsável/Carga letiva (consentido RGPD) <small>[Nome completo, contacto de email]</small>	Francisco Luís Mondragão Rodrigues / fmondragao@ippportalegre.pt																															
Pré-requisitos <small>[unidades curriculares que lhe devem preceder ou competências à entrada]</small>	Não tem																															
Objetivos de aprendizagem <small>[Descrição dos objetivos gerais e/ou específicos] [Conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes]</small>	Dar a conhecer a morfologia e ecofisiologia da videira, para que o aluno entenda a resposta das videiras aos fatores bióticos e abióticos. Mostrar a importância da escolha adequada do material vegetal (castas e porta-enxertos) e do sistema de condução, bem como a sua adequação às condicionantes da exploração vitícola. Conferir capacidade para entender os principais aspetos a considerar na gestão e manutenção de uma vinha, conseguindo saber os meios e recursos necessários para realizar as diferentes operações culturais do itinerário técnico da cultura, conseguindo planear a sua realização no momento mais oportuno. Capacitar o aluno para programar e realizar o acompanhamento da maturação e da vindima.																															
Objetivos de Desenvolvimento Sustentável	   																															
Conteúdos Programáticos <small>[estrutura de conteúdos a desenvolver para o total de horas previsto]</small>	<ul style="list-style-type: none"> 1 - Sistemática do género Vitis <ul style="list-style-type: none"> 1.1 - Principais castas e porta-enxertos 1.2 - Formas de propagação 1.3 - Critérios de escolha das castas numa vinha 2 - Morfologia e ecofisiologia da videira 3 - Ciclo biológico e cultural <ul style="list-style-type: none"> 3.1 - Crescimento e ciclo biológico 3.2 - Estados fenológicos 3.3 - Ciclo cultural 4 - Manutenção e conservação do solo 5 Fertilização <ul style="list-style-type: none"> 5.1 - Avaliação das necessidades nutritivas 5.2 - Aplicação de fertilizantes e corretivos 6 Rega <ul style="list-style-type: none"> 6.1 - Necessidades hídricas 6.2 - Gestão da rega 7 Proteção fitossanitária <ul style="list-style-type: none"> 7.1 - Principais inimigos da videira em Portugal 7.2 - Proteção Integrada na vinha 8 Maturação e colheita <ul style="list-style-type: none"> 8.1 - Acompanhamento da maturação da uva 8.2 - Determinação da data de colheita 8.3 - Colheita manual/Colheita mecânica 																															

	<p>9 Sistemas de condução 9.1 - Formas altas e formas baixas 9.2 - Aramação da vinha 10 Poda da videira 10.1 - Época de poda 10.2 - Tipos de poda 10.3 - Maneio dos resíduos da poda 11 - Viticultura e alterações climáticas</p>
<p>Metodologias de ensino (avaliação incluída) [indicar os produtos, critérios e pesos de avaliação] (máx1000 carateres)</p>	<p>1 - Metodologias de ensino Aulas teórico-práticas on-line, com exposição teórica e realização de alguns exercícios práticos de aplicação. Os diferentes elementos de avaliação têm o seguinte peso: Avaliação contínua: Relatório e/ou Trabalho de grupo (20% da nota final); Avaliação escrita: Teste final (50% da nota final)+3 minifichas (30% no conjunto, 10% cada). Só se aplica a fórmula para obtenção da classificação final quando o aluno tem nota positiva (9,5 valores) na avaliação escrita.</p> <p>2 - Avaliação por frequência Avaliação contínua: Relatório e/ou Trabalho de grupo (20% da nota final); Avaliação escrita: Teste final (50% da nota final)+3 minifichas (30% no conjunto, 10% cada). Só se aplica a fórmula para obtenção da classificação final quando o aluno tem nota positiva (9,5 valores) na avaliação escrita.</p> <p>3 - Avaliação por Exame Avaliação contínua: Relatório e/ou Trabalho de grupo (20% da nota final); Avaliação escrita: Teste final (50% da nota final)+3 minifichas (30% no conjunto, 10% cada). Só se aplica a fórmula para obtenção da classificação final quando o aluno tem nota positiva (9,5 valores) na avaliação escrita.</p>
<p>Bibliografia</p>	<p>1 - Bibliografia Principal BÖHM, J. (Ed.) (2007). Portugal Vitícola. O grande livro das castas, Chaves Ferreira Publicações. Lisboa CASTRO, R., CRUZ, A. & BOTELHO, M. (2006). Tecnologia Vitícola. MADRP, CRV Bairrada HIDALGO, L. (1999) Tratado de Viticultura General, Edições Mundi-Prensa, Madrid. HIDALGO, L. (2001) Ingenieria y Mecanizacion Viticola. Edições Mundi-Prensa. Madrid MAGALHÃES, N. (2008). Tratado de Viticultura. A Videira, A Vinha e o Terroir. Chaves Ferreira Publicações. Lisboa. MANUAL DE FERTILIZAÇÃO DAS CULTURAS (2000). INIA-LQRS, Lisboa.</p> <p>2 - Bibliografia Complementar Apresentações Power-point utilizadas nas aulas. Materiais em formato digital fornecidos pelo docente</p>
<p>Situações especiais [estudantes com estatuto especial]</p>	<p>1 - Avaliação por frequência - Estudantes com Estatuto Especial Avaliação contínua: Relatório e/ou Trabalho de grupo (20% da nota final); Avaliação escrita: Teste final (50% da nota final)+3 minifichas (30% no conjunto, 10% cada). Só se aplica a fórmula para obtenção da classificação final quando o aluno tem nota positiva (9,5 valores) na avaliação escrita.</p> <p>2 - Avaliação por exame - Estudantes com Estatuto Especial Avaliação contínua: Relatório e/ou Trabalho de grupo (20% da nota final); Avaliação escrita: Teste final (50% da nota final)+3 minifichas (30% no conjunto, 10% cada). Só se aplica a fórmula para obtenção da classificação final quando o aluno tem nota positiva (9,5 valores) na avaliação escrita.</p>