

Atualizado a	2024/02/07																															
Ano Lectivo / Período	2023/24 / S2																															
Curso	Agronomia																															
Unidade Curricular	Olivicultura e Viticultura																															
Língua de ensino	Português N/A																															
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>6</td> <td>160</td> <td>48</td> <td>16</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</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	6	160	48	16	0	0	0	0	0	0	0
ECTS	Total			Horas de contacto semestral																												
		T	TP	PL	S	TC	E	O	OT	EC																						
6	160	48	16	0	0	0	0	0	0	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 há pré-requisitos																															
Objetivos de aprendizagem <small>[Descrição dos objetivos gerais e/ou específicos] [Conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes]</small>	Com a unidade curricular de Olivicultura e Viticultura pretende-se dar a conhecer ao estudante a importância do olival e da vinha no Mundo e em Portugal. Pretende-se ensinar como se planeia e efetua a implantação de um olival ou de uma vinha e quais as condicionantes a ter em consideração na escolha do material vegetal e no sistema de condução. Pretende-se preparar o estudante para saber planejar e gerir todas as operações culturais anuais num olival ou numa vinha. O estudante deverá saber escolher as variedades de oliveira e castas de videira mais adequadas às condições edafoclimáticas, ao sistema de condução e à finalidade da produção; conseguir executar as operações do itinerário técnico cultural do olival e da vinha; saber acompanhar a maturação das azeitonas e das uvas e determinar o momento adequado para a sua colheita.																															
Objetivos de Desenvolvimento Sustentável																																
Conteúdos Programáticos <small>[estrutura de conteúdos a desenvolver para o total de horas previsto]</small>	Bloco 1 - OLIVICULTURA. 1.1 - Enquadramento e caracterização da olivicultura. 1.2 - Botânica e ecofisiologia da oliveira. 1.3 - Ciclo biológico e cultural. 1.4 - Instalação do olival. 1.5 - Variedades e propagação. 1.6 - Sistemas de condução. 1.7 - Manutenção e conservação do solo. 1.8 - Fertilização. 1.9 - Rega. 1.10 - Proteção fitossanitária. 1.11 - Maturação da azeitona e colheita. 1.12 - Poda da oliveira. 1.13 - Regiões com denominação de origem. Bloco 2 - VITICULTURA. 2.1 - Enquadramento e caracterização mundial, europeia e nacional do sector. 2.2 - Botânica e ecofisiologia da videira. 2.3 - Ciclo biológico e cultural. 2.4 - Instalação da vinha. 2.5 - Castas, porta-enxertos e propagação. 2.6 - Sistemas de condução. 2.7 - Poda da videira. 2.8 - Manutenção e conservação do solo. 2.9 - Fertilização. 2.10 - Rega. 2.11 - Proteção fitossanitária. 2.12 - Gestão do coberto e intervenções em verde. 2.13 - Maturação da uva e vindima. 2.14 - Regiões vitivinícolas.																															
Metodologias de ensino (avaliação incluída) <small>[indicar os produtos, critérios e pesos de avaliação] (máx1000 caracteres)</small>	<p>1 - Metodologias de ensino</p> <p>Aulas teóricas e teórico-práticas em sala, com exposição teórica e realização de exercícios práticos de aplicação. Visitas de estudo a explorações olivícolas e vitícolas de referência na região e a organismos públicos e privados dos dois setores.</p> <p>2 - Avaliação por frequência</p> <p>Avaliação de toda a matéria lecionada.</p> <p>2 frequências com um peso de 30%, cada uma, na classificação final.</p> <p>Obrigatoriedade de nota mínima de 9,5 valores em cada uma das frequências para poder ser aplicada a fórmula da classificação final.</p>																															

	<p>Avaliação contínua com um peso de 40% (relatório de visita ou de trabalho de grupo e/ou de tarefa na aula).</p> <p>3 - Avaliação por Exame</p> <p>Avaliação de toda a matéria lecionada.</p> <p>Exame com um peso de 60% na classificação final.</p> <p>Obrigatoriedade de nota mínima de 9,5 valores em cada uma das 2 partes do exame para poder ser aplicada a fórmula da classificação final.</p> <p>Avaliação contínua obrigatória, com um peso de 40% (relatório de visita ou de trabalho de grupo e/ou de tarefa na aula).</p>
<p>Bibliografia</p>	<p>1 - Bibliografia Principal</p> <p>BARRANCO, D.; FERNANDEZ-ESCOBAR, R. e RALLO, L. (Ed.)(2008). El cultivo del olivo. Ed. Mundi-Prensa, Madrid.</p> <p>BÖHM, J. (2013). O grande livro da Oliveira e do Azeite. Dinalivro. Lisboa.</p> <p>CASTRO, R., CRUZ, A. & BOTELHO, M. (2006). Tecnologia Vitícola. MADRP, CRV Bairrada;</p> <p>GUERRERO, A. (2005). Cultivo moderno do olival. Ed. Europa-América. Mem Martins.</p> <p>HIDALGO, L. (1999) Tratado de Viticultura General, Edições Mundi-Prensa, Madrid.</p> <p>HIDALGO, L. (1999). Poda de la vid. , Ediciones Mundi-Prensa, Madrid</p> <p>HIDALGO, L. (2001) Ingenieria Y Mecanizacion Viticola. Ediciones MUNDI PRENSA. Madrid</p> <p>PASTOR, M. e HUMANES, J. (2010). La poda del olivo. Editora Agrícola Española. Madrid.</p> <p>PASTOR, M.; HUMANES, J.; VEJA, V. e CASTRO, J. (1998). Diseño y manejo de plantaciones de olivar. Monografía 22/98.Junta de Andalucía.</p> <p>SAAVEDRA, M. e PASTOR,M. (2002). Sistemas de cultivo en olivar. Editora Agrícola Española. Madrid.</p> <p>TORRES, L. (2007). Manual de protecção integrada do olival. João Azevedo Editor.</p> <p>2 - Bibliografia Complementar</p> <p>Apontamentos fornecidos pelo docente.</p> <p>AMARO, P. (2003). A protecção Integrada. ISA/PRESS. Lisboa.</p> <p>MAGALHÃES, N. (2008).Tratado de Viticultura. A Videira, A Vinha e o Terroir , Ed. Chaves Ferreira Publicações. Lisboa.</p>
<p>Situações especiais [estudantes com estatuto especial]</p>	<p>1 - Avaliação por frequência - Estudantes com Estatuto Especial</p> <p>Avaliação de toda a matéria lecionada.</p> <p>2 frequências com um peso de 30%, cada uma, na classificação final.</p> <p>Obrigatoriedade de nota mínima de 9,5 valores em cada uma das frequências para poder ser aplicada a fórmula da classificação final.</p> <p>Avaliação contínua com um peso de 40% (relatório de visita ou de trabalho de grupo e/ou de tarefa na aula).</p> <p>2 - Avaliação por exame - Estudantes com Estatuto Especial</p>

Avaliação de toda a matéria lecionada.

Exame com um peso de 60% na classificação final.

Obrigatoriedade de nota mínima de 9,5 valores em cada uma das 2 partes do exame para poder ser aplicada a fórmula da classificação final.

Avaliação contínua obrigatória, com um peso de 40% (relatório de visita ou de trabalho de grupo e/ou de tarefa na aula).
