



## INSTITUTO POLITÉCNICO DE BRAGANÇA

## Despacho n.º 2439/2021

*Sumário:* Duração, áreas científicas, créditos e plano de estudos do ciclo de estudos conducente ao grau de licenciado em Enologia, da Escola Superior Agrária.

Na sequência da autorização de funcionamento do ciclo de estudos conducente ao grau de Licenciado em Enologia, na Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Bragança, concedida pela Direção Geral do Ensino Superior com o registo R/A-Cr 10/2020 de 31 de março de 2020, vem o Instituto Politécnico de Bragança, nos termos das disposições legais em vigor, no Regime Jurídico das Instituições de Ensino Superior, publicado pela Lei n.º 62/2007, de 10 de setembro, e o Regime Jurídico dos Graus e Diplomas do Ensino Superior (RJGDES), aprovado pelo Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, e sucessivas alterações, e republicado pelo Decreto-Lei n.º 65/2018, de 16 de agosto, promover a publicação, da duração, áreas científicas, créditos e plano de estudo do ciclo de estudos conducente ao grau de Licenciado em Enologia, da Escola Superior Agrária deste Instituto, aprovados nos termos do anexo ao presente despacho

24 de fevereiro de 2021. — O Presidente, *Orlando Isidoro Afonso Rodrigues*.

## ANEXO

1 — Instituição de ensino superior: Instituto Politécnico de Bragança — Escola Superior Agrária de Bragança (3041).

2 — Grau ou diploma: Licenciado em Enologia (código do curso a atribuir/confirmar pela DGEEC).

3 — Número de créditos, segundo o sistema europeu de transferência de créditos, necessário à obtenção do grau ou diploma: 180 ECTS.

4 — Duração: 6 semestres.

5 — Opções, ramos, ou outras formas de organização de percursos alternativos em que o ciclo de estudos se estrutura: Não aplicável.

6 — Estrutura curricular:

Área científica	Sigla	ECTS Obrigatórios	ECTS Mínimos optativos
Indústrias Alimentares . . . . .	IA	66	0
Produção Agrícola e Animal . . . . .	PAA	30	0
Biologia e Bioquímica . . . . .	BB	18	0
Ciências da Terra . . . . .	CT	12	0
Ciências Sociais e Exatas . . . . .	CSE	12	0
Matemática e Estatística . . . . .	MAE	12	0
Química . . . . .	QUI	6	0
Física . . . . .	FIS	6	0
Proteção Ambiental . . . . .	PA	6	0
Outras . . . . .	-	12	0
		180	0

7 — Plano de estudos:

## 1.º Ano/1.º Semestre

Unidade curricular	Área científica	Duração	Horas trabalho	Horas contacto	ECTS
Matemática . . . . .	MAE	Semestral . . . . .	148,5	TP-60; OT-4	5,5
Química . . . . .	QUI	Semestral . . . . .	162	T-30; PL-30; OT-4	6



Unidade curricular	Área científica	Duração	Horas trabalho	Horas contacto	ECTS
Informática e Estatística . . . . .	MAE	Semestral . . . .	175,5	T-30; TP-45; OT-4	6,5
Biologia e Bioquímica . . . . .	BB	Semestral . . . .	162	T-30; PL-30; OT-4	6
Pedologia . . . . .	CT	Semestral . . . .	162	T-30, PL-25; TC-5; OT-4	6

**1.º Ano/2.º Semestre**

Unidade curricular	Área científica	Duração	Horas trabalho	Horas contacto	ECTS
Física . . . . .	FIS	Semestral . . . .	162	T-30; TP-30; OT-4	6
Microbiologia . . . . .	BB	Semestral . . . .	148,5	T-30; PL-30; OT-4	5,5
Fisiologia e Nutrição da Videira . . . . .	BB	Semestral . . . .	175,5	T-30; PL-30; OT-4	6,5
Mecanização e Equipamento da Vinha . . . . .	PAA	Semestral . . . .	162	TP-30; TC-30; OT-4	6
Química Enológica . . . . .	IA	Semestral . . . .	162	T-30; PL-30; OT-4	6

**2.º Ano/1.º Semestre**

Unidade curricular	Área científica	Duração	Horas trabalho	Horas contacto	ECTS
Viticultura Geral . . . . .	PAA	Semestral . . . .	162	T-30; TP-30; OT-4	6
Controlo e Monitorização Analítica . . . . .	IA	Semestral . . . .	162	T-15; PL-45; OT-4	6
Microbiologia Enológica . . . . .	IA	Semestral . . . .	162	T-30; PL-30; OT-4	6
SIG e Viticultura de Precisão . . . . .	CT	Semestral . . . .	162	TP-60; OT-4	6
UC Livre IPB 1 . . . . .	—	Semestral . . . .	162	—	6

**2.º Ano/2.º Semestre**

Unidade curricular	Área científica	Duração	Horas trabalho	Horas contacto	ECTS
Viticultura e Ecologia Vitícola . . . . .	PAA	Semestral . . . .	162	T-30; TC-30; OT-4	6
Engenharia Enológica . . . . .	IA	Semestral . . . .	162	T-30; PL-30; OT-4	6
Proteção Sanitária da Vinha . . . . .	PAA	Semestral . . . .	162	T-30; PL-30; OT-4	6
Análise Sensorial . . . . .	IA	Semestral . . . .	81	TP-30; OT-2	3
Higienização e Segurança . . . . .	IA	Semestral . . . .	81	TP-30; OT-2	3
Práticas na Vinha . . . . .	PAA	Semestral . . . .	162	60-TC; OT-4	6

**3.º Ano/1.º Semestre**

Unidade curricular	Área científica	Duração	Horas trabalho	Horas contacto	ECTS
Tecnologia de Vinificação . . . . .	IA	Semestral . . . .	162	T-30; PL-30; OT-4	6
Análise Sensorial Aplicada . . . . .	IA	Semestral . . . .	162	T-30; PL-30; OT-4	6
Indústrias Subsidiárias e Subprodutos Enológicos . . . . .	IA	Semestral . . . .	162	T-30; TP-30; OT-4	6
Organização e Gestão de Empresas . . . . .	CSE	Semestral . . . .	162	T-30; TP-30; OT-4	6
Práticas na Adega . . . . .	IA	Semestral . . . .	162	PL-60; OT-4	6



## 3.º Ano/2.º Semestre

Unidade curricular	Área científica	Duração	Horas trabalho	Horas contacto	ECTS
Tecnologias de Estabilização e Conservação	IA	Semestral . . . .	162	T-30; PL-30; OT-4	6
Tratamento de Efluentes e Resíduos . . . . .	PA	Semestral . . . .	162	T-30; PL-20; 5-TC;5-S;OT-4	6
Inovação, Marketing e Comercialização . . . . .	CSE	Semestral . . . .	162	TP-60; OT-4	6
Rastreabilidade, Certificação e Legislação	IA	Semestral . . . .	162	T-30; PL-30; OT-4	6
UC Livre IPB II . . . . .	—	Semestral . . . .	162	—	6

As Unidades Curriculares UC Livre IPB 1 e UC Livre IPB 2 são de escolha livre do estudante, de entre unidades curriculares de outros ciclos de estudos do IPB e de entre unidades e projetos extracurriculares validados pelo órgão legal e estatutariamente competente da instituição e que fomentam um maior envolvimento do estudante com o mundo do trabalho e a sociedade, através da resolução de desafios de diferentes níveis de complexidade, individuais e coletivos, em parceria com empresas e instituições da região, bem como com instituições e organizações internacionais de referência.

314009609