

Unidade Curricular	Estágio Adega	Área Científica	Indústrias Alimentares
CTeSP em	Viticultura e Enologia	Escola	Escola Superior Agrária de Bragança
Ano Letivo	2018/2019	Ano Curricular	2
Tipo	Semestral	Semestre	1
Horas totais de trabalho	405	Horas de Contacto	T - TP - PL - TC - S - E - OT 405 O -
Nível	0-2	Créditos ECTS	15.0
Código	4072-580-2002-00-18		

T - Ensino Teórico; TP - Teórico Prático; PL - Prático e Laboratorial; TC - Trabalho de Campo; S - Seminário; E - Estágio; OT - Orientação Tutórica; O - Outra

Nome(s) do(s) docente(s) José Carlos Batista Couto Barbosa, João Luís Verdial Andrade

### Resultados da aprendizagem e competências

No fim da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:

1. Identificar os trabalhos e tarefas necessárias numa adega, em particular durante a preparação e realização da vindima e a vinificação.
2. Identificar, acompanhar e executar atividades e tarefas relacionadas com a preparação da vindima e vinificação, nomeadamente o trabalho de controlo de maturação da vinha e marcação da data de vindima
3. Acompanhar e executar os trabalhos de preparação da adega para a vindima, nomeadamente a higienização da adega e dos equipamentos.
4. Acompanhar a vindima e executar os trabalhos de recepção das uvas na adega.
5. Acompanhar e executar tarefas e trabalhos de vinificação na adega da empresa onde se realiza o estágio

### Pré-requisitos

Antes da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:  
Não são considerados pré-requisitos

### Conteúdo da unidade curricular

Preparação do estágio e definição do plano de atividades. Avaliação da maturação das uvas e marcação da data da vindima. Preparação da adega para a vindima. Vindima. Controlo analítico de mostos e vinhos. Vinificação. Estabilização de vinhos. Engarrafamento.

### Conteúdo da unidade curricular (versão detalhada)

1. Preparação do estágio e definição do plano de atividades
2. Avaliação da maturação das uvas e marcação da data da vindima
  - Trabalhos de controlo do estado de maturação das uvas, na vinha e no laboratório
  - Trabalhos necessários para a marcação da data da vindima e planeamento do trabalho da vindima
3. Preparação da adega para a vindima
  - Trabalhos de limpeza e higienização da adega
  - Trabalhos de limpeza e higienização dos equipamentos e materiais necessárias à vindima
4. Vindima
  - Gestão da recepção das uvas na adega
  - Trabalhos de recepção das uvas
  - Trabalhos de controlo de quantidade e qualidade
5. Vinificação
  - Trabalhos de acompanhamento e realização de desengace e esmagamento
  - Acompanhamento da fermentação alcoólica
  - Acompanhamento dos trabalhos de prensagem
  - Trabalhos de acompanhamento da fermentação malolática
  - Trabalhos de trasfega
  - Trabalhos de atestos e soluções alternativas
6. Estabilização de vinhos
  - Trabalhos de acompanhamento e realização de atividades para estabilização e clarificação dos vinhos
7. Engarrafamento
  - Acompanhamento de trabalhos de engarrafamento, de acordo com os princípios do HCCP
  - Garantia das condições de segurança e higiene dos produtos, dos operadores e dos equipamentos

### Bibliografia recomendada

1. Cardoso, António Dias (2007) O vinho - da uva à garrafa. Âncora Editora.
2. Togores, J. H. (2003) Tratado de Enología. Tomo I e II. Ediciones Mundi-Prensa, Madrid
3. Fernández-Cano, L. H. ; Togores, J. H. , (2001) – Ingeniería y Mecanización Vitícola. Ediciones Mundi-Prensa, Madrid
4. Togores, J. H. (2006) La calidad del vino desde el viñedo. Ediciones Mundi-Prensa, Madrid

### Métodos de ensino e de aprendizagem

Realização de estágio numa empresa vitivinícola, com o acompanhamento de um orientador da empresa. O aluno irá cumprir um Plano de Atividades definido conjuntamente com a empresa e acompanhar e executar os trabalhos e tarefas desenvolvidos na empresa durante o período de duração do estágio.

### Alternativas de avaliação

- Avaliação do Estágio - (Ordinário, Trabalhador) (Final, Recurso, Especial)
- Relatório e Guiões - 100% (Apreciação e discussão oral do Relatório Final de Estágio)
- Relatório e Guiões - 100% (Apreciação e discussão oral do Relatório Final de Estágio)

### Língua em que é ministrada

Português

## Validação Eletrónica

João Luís Verdial Andrade, José Carlos Batista Couto Barbosa	António Castro Ribeiro	José Alberto Cardoso Pereira
09-11-2018	13-11-2018	25-11-2018