

Unidade Curricular	Viticultura Geral	Área Científica	Produção Agrícola e Animal
Licenciatura em	Enologia	Escola	Escola Superior Agrária de Bragança
Ano Letivo	2023/2024	Ano Curricular	2
Tipo	Semestral	Semestre	1
Horas totais de trabalho	162	Horas de Contacto	T 30 TP 30 PL - TC - S - E - OT 4 O -
Nível	1-2	Créditos ECTS	6.0
Código	9998-705-2105-00-23		

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

Nome(s) do(s) docente(s) João Luís Verdial Andrade

#### Resultados da aprendizagem e competências

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

1. Perceber os conceitos de Região Vitícola, IGP, DOC. Conhecer as principais regiões de produção no Mundo, as principais castas portuguesas e internacionais.
2. Conhecer a videira em termos de morfologia, fisiologia e a sua relação com o meio e a dinâmica de uma vinha.
3. Justificar a utilização de porta enxertos. Conhecer a origem dos porta enxertos e as características culturais dos porta enxertos mais cultivados. Conhecer os critérios de seleção.
4. Efectuar as técnicas de enxertia e identificar problemas mais vulgares que ocorrem e perspectivar a sua solução

#### Pré-requisitos

Antes da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:

1. Conhecimentos de solos, fertilidade do solo e clima
2. Conhecimentos de fisiologia vegetal e fitossanidade

#### Conteúdo da unidade curricular

Introdução. Conceitos de Região Vitícola, Indicação Geográfica de Proveniência e de Denominação de Origem. Principais regiões de produção no Mundo. Principais castas portuguesas e internacionais. Morfologia externa e funções dos principais órgãos da videira. Origem, evolução e sistemática das vitáceas. Porta-enxertos e castas. Fisiologia da videira. Meio vitícola. Multiplicação.

#### Conteúdo da unidade curricular (versão detalhada)

1. Introdução
2. Morfologia externa e funções dos principais órgão da videira
3. Origem, evolução e sistemática das vitáceas
4. Porta-enxertos e castas
5. Fisiologia da videira
6. Meio vitícola
7. Multiplicação

#### Bibliografia recomendada

1. ANDRADE, J. (1997) – Contribuição para a Caracterização e Zonagem da Indicação de Proveniência Regulamentada do Planalto Mirandês. Escola Superior Agrária. Bragança.
2. CHAMPAGNOL, F. 1984. Eléments de Physiologie Vegetal et de Viticulture Générale. Edição do autor. Montpellier
3. GALET, P. 1993. Précis de Viticulture. Imprimerie DEHAN. Montpellier
4. HIDALGO, L. 1999. Tratado de Viticultura General. Ediciones Mundi-Prensa
5. MAGALHÃES, Nuno (2009) Tratado de viticultura. Edições Chaves Ferreira, Lisboa

#### Métodos de ensino e de aprendizagem

Aulas presenciais (Teórico – teórico- práticas, trabalhos de campo, visitas e seminário); Trabalhos de campo com a elaboração dos respetivos relatórios técnicos. Leitura e discussão crítica de bibliografia e artigos técnicos e científicos publicados.

#### Alternativas de avaliação

1. Avaliação contínua - (Ordinário, Trabalhador) (Final, Recurso, Especial)
  - Trabalhos Práticos - 20% (Apresentação oral e discussão)
  - Exame Final Escrito - 80%
2. Exame final - (Ordinário, Trabalhador) (Final, Recurso, Especial)
  - Exame Final Escrito - 100% (Exame Final Escrito. O exame final inclui as componentes teórica e prática)

#### Língua em que é ministrada

1. Português
2. Espanhol

#### Validação Eletrónica

João Luís Verdial Andrade	Jaime Camilo Afonso Maldonado Pires	António Castro Ribeiro	José Carlos Batista Couto Barbosa
22-01-2024	01-02-2024	01-02-2024	01-02-2024