

Unidade Curricular	Viticultura I	Área Científica	Produção Agrícola e Animal
CTeSP em	Viticultura e Enologia	Escola	Escola Superior Agrária de Bragança
Ano Letivo	2018/2019	Ano Curricular	1
Nível	0-1	Créditos ECTS	6.0
Tipo	Semestral	Semestre	1
Código	4072-580-1009-00-18		
Horas totais de trabalho	162	Horas de Contacto	T - TP - PL - TC - S - E - OT 60 - O -

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) Jaime Camilo Afonso Maldonado Pires

Resultados da aprendizagem e competências

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

1. Conhecer a videira em termos de morfologia, fisiologia e a sua relação com o meio
2. Conhecer os factores que influenciam o ciclo biológico da videira: solo, clima e técnicas culturais.
3. Conhecer as aptidões culturais dos principais portaenxertos e castas.
4. Conhecer e realizar as técnicas de multiplicação da videira

Pré-requisitos

Antes da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:
Sem pré-requisito

Conteúdo da unidade curricular

Introdução. Morfologia externa e funções dos principais órgãos da videira. Origem, evolução e sistemática das vitáceas. Porta-enxertos e castas. Fenologia e ciclo da videira. Ciclo vegetativo. Ciclo reprodutor. Meio vitícola. Multiplicação. Manutenção do solo.

Conteúdo da unidade curricular (versão detalhada)

1. Introdução. História e evolução da viticultura. Principais regiões vitivinícolas portuguesas.
2. Morfologia externa e funções dos principais órgão da videira
3. Noções básicas de ampelografia
4. Porta-enxertos e castas
5. Fenologia e ciclo da videira. Ciclo vegetativo. Ciclo reprodutor
6. Ecossistema vitícola
7. Gestão do solo

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. FREGONI, M. 2013. Viticoltura di qualità. Trattato dell'eccellenza da terroir. Piacenza: Edizione l'Informatore Agrario
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 respectivos relatórios técnicos.

Alternativas de avaliação

1. Avaliação contínua - (Ordinário, Trabalhador) (Final, Recurso, Especial)
 - Trabalhos Práticos - 20% (Apresentação oral e discussão)
 - Prova Intercalar Escrita - 80%
2. Exame final - (Ordinário, Trabalhador) (Recurso, Especial)
 - Exame Final Escrito - 100%

Língua em que é ministrada

Português

Validação Eletrónica

Jaime Camilo Afonso Maldonado Pires	João Luís Verdial Andrade	José Alberto Cardoso Pereira
12-11-2018	13-11-2018	13-11-2018