

Unidade Curricular	Viticultura	Área Científica	Produção Agrícola e Animal
Licenciatura em	Engenharia Agronómica	Escola	Escola Superior Agrária de Bragança
Ano Letivo	2022/2023	Ano Curricular	2
Nível	1-2	Créditos ECTS	5.5
Tipo	Semestral	Semestre	2
Código	9086-307-2205-00-22		
Horas totais de trabalho	148,5	Horas de Contacto	T 30 TP - PL 30 TC - S - E - OT 20 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) João Luís Verdial Andrade

### 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; a dinâmica de uma vinha; as técnicas necessárias para a condução da vinha
2. Efectuar as técnicas culturais da vinha e identificar problemas mais vulgares que ocorrem na cultura e perspectivar a sua solução
3. Planear as várias operações que se realizam na vinha ao longo do tempo
4. Interpretar a informação técnica sobre a cultura
5. Escolher o equipamento/técnicas mais adequadas para diferentes situações
6. Calcular custos de realização das diferentes operações culturais
7. Planear e gerir uma vinha.

### 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
3. Conhecimentos de tractores e equipamento agrícola.

### Conteúdo da unidade curricular

Introdução. Morfologia externa e funções dos principais órgão da videira. Origem, evolução e sistemática das vitáceas. Porta-enxertos e castas. Fisiologia da videira. Meio vitícola. Multiplicação. Instalação da vinha. Poda e condução. Manutenção da condição do solo e outras operações. Outras intervenções na vinha. Produção de uvas de mesa e de uvas para passa.

### 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
8. Instalação da vinha
9. Poda e condução
10. Manutenção da condição do solo e outras operações
11. Outras intervenções na vinha
12. Produção de uvas de mesa e de uvas para passa

### 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 DÉHAN. 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)
  - Prova Intercalar Escrita - 80%
2. Exame final - (Ordinário, Trabalhador) (Final, Recurso, Especial)
  - Exame Final Escrito - 100%

### Língua em que é ministrada

1. Português
2. Espanhol

### Validação Eletrónica

João Luís Verdial Andrade	António Castro Ribeiro	Albino António Bento	José Carlos Batista Couto Barbosa
14-12-2022	19-12-2022	20-12-2022	20-12-2022