

| | | | |
|--------------------------|---------------------|-------------------|---------------------------------------|
| 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 |