

Unidade Curricular	Práticas na Vinha	Área Científica	Produção Agrícola e Animal
Licenciatura em	Enologia	Escola	Escola Superior Agrária de Bragança
Ano Letivo	2022/2023	Ano Curricular	2
Tipo	Semestral	Semestre	2
Horas totais de trabalho	162	Horas de Contacto	T - - TP - - PL - - TC 60 S - E - OT 4 O -
Nível	1-2	Créditos ECTS	6.0
Código	9998-705-2204-00-22		

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) António Castro Ribeiro

Resultados da aprendizagem e competências

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

1. Conhecer o ciclo vegetativo e reprodutor da videira através da observação e registo sistemático dos estados fenológicos de diferentes castas.
2. Planear e executar as operações culturais da vinha durante o seu ciclo anual.
3. Realizar as seguintes práticas culturais: poda, enxertias, intervenções em verde e gestão da canópis, gestão do solo, fertilização, tratamentos fitossanitários.
4. Utilizar as competências obtidas nas unidades curriculares de mecanização e equipamento, viticultura geral, viticultura e ecologia vitícola e proteção sanitária da vinha e aplicá-las na prática.
5. Elaborar um relatório técnico sobre as melhores práticas a implementar na vinha, com uma apreciação crítica e apresentação de sugestões.

Pré-requisitos

Antes da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:
Conhecimentos de viticultura e mecanização

Conteúdo da unidade curricular

Acompanhamento e execução de práticas na vinha: Preparação do terreno e plantação da vinha; Monitorização e registo da fenologia da videira; Poda; Gestão do solo; Controlo de pragas e doenças; Intervenções em verde e gestão da vegetação; Gestão da fertilização da vinha; Avaliação do estado hídrico do solo e da videira, gestão da rega e manutenção do sistema de rega. Outras práticas relacionadas com as alterações climáticas. Metodologias para a elaboração de um relatório técnico.

Conteúdo da unidade curricular (versão detalhada)

1. Acompanhamento e execução das seguintes práticas culturais na vinha:
 - Preparação do terreno e plantação da vinha: realizar tarefas no âmbito da instalação de uma vinha.
 - Monitorização e registo dos estados fenológicos da videira: registar a fenologia de várias castas.
 - Multiplicação e propagação da videira, enxertia: realizar atividades relacionadas com a enxertia.
 - Realização da poda em diferentes sistemas.
 - Gestão do solo: aplicação de herbicidas, cobertos vegetais, mobilizações.
 - Intervenções em verde e gestão da vegetação.
 - Gestão da fertilização da vinha: colheita de amostras; aplicação de adubos ao solo e foliares.
 - Avaliação do estado hídrico do solo e da videira, gestão da rega e manutenção do sistema de rega.
 - Outras práticas relacionadas com as alterações climáticas: aplicação de protetores foliares
2. Metodologias para a elaboração de um relatório técnico.

Bibliografia recomendada

1. Hidalgo, L. 2003. Poda de la vid. Ediciones Mundi-Prensa, Madrid.
2. Magalhães, N. 2015. Tratado de Viticultura. A Videira, A Vinha e o Terroir, Esférica Poética, Lisboa.
3. Martínez de Toda, F. 2011. Claves de la Viticultura de Calidad. Ediciones Mundi-Prensa, Madrid.
4. Martínez de Toda, F. 2019. Técnicas Técnicas vitícolas frente al cambio climático. Ediciones Mundi-Prensa, Madrid.
5. Trujillo, P. B. 2017. Guía de campo de Viticultura. Editorial Agrícola, Madrid.

Métodos de ensino e de aprendizagem

Trabalho de campo: ao longo do semestre os alunos desempenham as atividades, na vinha da ESA e em vinhas de produtores, sob supervisão e ensino de como executar as práticas culturais. A orientação tutorial é feita aos alunos ao longo do semestre.

Alternativas de avaliação

1. Avaliação contínua - (Ordinário, Trabalhador) (Final)
 - Relatório e Guiões - 60% (Relatório técnico sobre as práticas realizadas e observações registadas nas vinhas.)
 - Discussão de Trabalhos - 40% (Componente da avaliação em exame final)
2. Exame Final - (Ordinário, Trabalhador) (Final, Recurso, Especial)
 - Exame Final Escrito - 100%

Língua em que é ministrada

Português, com apoio em inglês para alunos estrangeiros

Validação Eletrónica

António Castro Ribeiro	João Luís Verdial Andrade	António Castro Ribeiro	José Carlos Batista Couto Barbosa
29-12-2022	29-12-2022	29-12-2022	30-12-2022