



## CURSO TÉCNICO DE VITICULTURA E ENOLOGIA

PORTARIA N.º 905/2005 DE 26 DE SETEMBRO

### PLANO DE ESTUDOS

COMPONENTES DE FORMAÇÃO	1º Ano	2º Ano	3º Ano	TOTAL DE HORAS
<b>Componente de Formação Sociocultural</b>				
Português	110	110	100	320
Língua Estrangeira I ou II (a)	75	75	70	220
Área de Integração – A. I.	75	75	70	220
Tecnologias da Informação e Comunicação	60	40	-	100
Educação Física	60	40	40	140
Subtotal				1.000
<b>Componente de Formação Científica</b>				
Matemática	70	70	60	200
Física e Química	50	50	50	150
Biologia	50	50	50	150
Subtotal				500
<b>Componente de Formação Técnica, Tecnológica e Prática</b>				
Viticultura	150	85	125	360
Enologia	150	95	145	390
Química Analítica	110	80	110	300
Gestão e Marketing	80	50	-	130
Formação em Contexto de Trabalho	-	210	210	420
Subtotal				1.600
<b>Total de Horas Ano / Curso</b>	<b>1040</b>	<b>1030</b>	<b>1030</b>	<b>3.100</b>

(a) O aluno deverá dar continuidade a uma das línguas estrangeiras estudadas no ensino básico.

# PERFIL DE DESEMPENHO

## À SAÍDA DO CURSO

O **Técnico de Viticultura e Enologia** é o profissional qualificado apto a orientar e executar tarefas relativas às tecnologias de produção vitícola, enológica e de comercialização dos vinhos, de acordo com a organização comum de mercados (OCM) específica, preservando o ambiente e respeitando as normas de qualidade e de segurança, higiene e saúde no trabalho (SHST).

As **atividades principais** desempenhadas por este técnico são:

- Interpretar projetos e outras especificações técnicas, de forma a identificar os dados necessários ao trabalho a realizar;
- Coordenar equipas de trabalho;
- Planificar, coordenar e executar as tarefas necessárias à instalação da vinha;
- Executar e coordenar as operações inerentes à cultura da vinha;
- Preparar e higienizar as instalações e equipamentos de vindima e a receção das uvas na adega;
- Executar as operações relativas ao controlo de maturação e receção das uvas , vinificação e clarificação dos mostos , estabilização, envelhecimento e engarrafamento dos vinhos e ao fabrico de outros produtos derivados da uva;
- Efetuar análises organoléticas e laboratoriais de controlo de maturação das uvas, fermentação dos mostos, conservação e evolução/envelhecimento dos vinhos;
- Respeitar a legislação em vigor no setor vitivinícola, bem como as normas de qualidade e de SHST;
- Aplicar estratégias de vendas;
- Regular e manejar equipamento vitivinícola, zelando pela sua manutenção.