

## PLANO DE ESTUDOS

Ciclo de Formação 2023/2026  
Curso: Código 621313 - Técnico/a Vitivinícola

Enquadramento: DL n.º 55/2018  
Portaria nº 235-A/2018  
Circular n.º \*/ANQEP/20\*\*

Disciplinas		Carga Horária			
		1.º ano	2.º ano	3.º ano	Total
Sócio-Cultural	Português	130	110	80	320
	Língua Estrangeira (Inglês)	100	70	50	220
	Área de Integração	75	75	70	220
	Oferta de escola	100	0	0	100
	Educação Física	60	50	30	140
	<b>Sub-Total</b>	<b>465</b>	<b>305</b>	<b>230</b>	<b>1000</b>
Científica	Matemática	100	50	50	200
	Física e Química	75	50	25	150
	Biologia	75	50	25	150
	<b>Sub-Total</b>	<b>250</b>	<b>150</b>	<b>100</b>	<b>500</b>
Tecnológica	<b>Formação Tecnológica</b>	<b>475</b>	<b>400</b>	<b>325</b>	<b>1200</b>
	3035 Viticultura - enquadramento	25			25
	8184 Morfologia, fisiologia e ciclo vegetativo da videira	25			25
	4155 Solo e clima	25			25
	8185 Fertilidade do solo, nutrição e fertilização da vinha	25			25
	8186 Rega e drenagem da vinha	0	25		25
	2853 Trator e máquinas agrícolas - constituição, funcionamento, manutenção e regulação	50			50
	8187 Mecanização da vinha		50		50
	8188 Poda e sistemas de condução da videira - intervenção em verde		50		50
	8189 Instalação da vinha		50		50
	8190 Doenças, pragas e organismos auxiliares na vinha		50		50
	6281 Processos e métodos de proteção fitossanitária e de aplicação de produtos fitofarmacêuticos		50		50
	7666 Cultura de Vinha em modo de produção integrado – programação, organização e orientação		50		50
	7667 Cultura de Vinha em modo de produção biológico - programação, organização e orientação			50	50
	8191 Controlo de maturação das uvas e vindima	50			50
	8192 Operações tecnológicas em adega	50			50
	8193 Microbiologia do vinho e fermentações	25			25
	8194 Higiene e segurança alimentar em enologia	25			25
	8195 Vinificações	50			50
	8196 Controlo de qualidade de vinhos	50			50
	8197 Clarificação de vinhos		50		50
	8198 Estabilização e engarrafamento de vinhos			50	50
	8199 Controlo de qualidade do processo de enchimento e de materiais secos do engarrafamento			25	25
	8200 Maturação e envelhecimento de vinhos		25		25
	8201 Equipamentos enológicos	25			25
	8202 Doenças e desequilíbrios dos vinhos			25	25
	8203 Análise sensorial básica de vinhos	50			50
	8204 Marketing de vinhos			25	25
	8207 Análise sensorial de vinhos e aguardentes			25	25
	6392 Distribuição e comercialização de produtos fitofarmacêuticos			25	25
	6365 Turismo em espaço rural			25	25
	6362 Empresa agrícola - economia e fiscalidade			25	25
	8210 Vinificações especiais			50	50
	<b>Sub-Total</b>	<b>475</b>	<b>400</b>	<b>325</b>	<b>1200</b>
	Formação em contexto	<b>Formação em Contexto de Trabalho</b>	<b>0</b>	<b>264</b>	<b>336</b>
FCT		0	264	336	600
<b>Sub-Total</b>		<b>0</b>	<b>264</b>	<b>336</b>	<b>600</b>
Educação Moral e Religiosa	<b>Educação Moral e Religiosa</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>21</b>	<b>81</b>
	Educação Moral e Religiosa	0	0	0	0
<b>Sub-Total</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>21</b>	<b>81</b>	
<b>Total de Horas Ano/Curso</b>		<b>1 220</b>	<b>1 149</b>	<b>1 012</b>	<b>3 381</b>