

**UNIVERSIDADE DE TRÁS-OS-MONTES E ALTO DOURO****Serviços Académicos****Aviso n.º 16586/2020**

*Sumário:* Criação de novo plano de estudos do curso de licenciatura (1.º ciclo) em Enologia.

Sob proposta da Escola de Ciências Agrárias e Veterinárias, atento o parecer favorável e a aprovação do respetivo plano de estudos pelos Conselhos Científico, Pedagógico e Académico, foi aprovada a criação de novo plano de estudos do curso de licenciatura (1.º ciclo) em Enologia, na sequência do registo R/A-Cr 70/2020 de 2 de julho, após a decisão de acreditação pela Agência de Acreditação e Avaliação do Ensino Superior e, ainda, após aprovação do regulamento pelos órgãos competentes para o efeito da Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro procede-se, em anexo, à publicação do regulamento, estrutura curricular e plano de estudos referentes à criação do curso de licenciatura (1.º ciclo) em Enologia.

02/10/2020. — O Reitor, *António Augusto Fontainhas Fernandes*.

**Regulamento do Curso de Licenciatura (1.º Ciclo) em Enologia****Artigo 1.º****Âmbito**

A Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, adiante designada por UTAD, confere o grau de licenciado em Enologia.

**Artigo 2.º****Enquadramento jurídico**

O presente regulamento visa desenvolver e complementar o regime jurídico instituído pelo Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, republicado pelo Decreto-Lei n.º 65/2018, de 16 de agosto, e pelas normas internas que disciplinam o regime de estudos conducente ao grau de licenciado na UTAD.

**Artigo 3.º****Objetivos**

Responder às exigências do mercado de trabalho e à necessidade de ferramentas diversificadas e integradas para uma atividade profissional de elevada especificidade e eficiência técnica, em estreita ligação com os agentes económicos.

Integrar diferentes áreas do conhecimento, com abordagem a ciências de base, e com aprofundamento de conhecimento de produção primária, de vinificação, qualidade dos produtos e aplicação de conceitos de ciências empresariais para a atividade de gestão, comercialização, marketing e mercados.

Abordar temáticas de prova de vinhos, redução de poluição, aproveitamento de subprodutos e atividades complementares à produção de vinho, assim como tecnologias mais recentes aplicáveis à viticultura e à enologia.

Formar profissionais com uma forte base técnica e com formação a montante e a jusante da adegas para aumentar a capacidade de intervenção do enólogo na fileira vitivinícola.

Disponibilizar formação em Enologia em língua portuguesa e em língua inglesa.



De forma mais específica, o curso de licenciatura em Enologia da UTAD permite:

Adquirir formação teórica de suporte à atividade profissional no âmbito da viticultura, de processos gerais e específicos de vinificação, da gestão e controlo de qualidade na adega, e de princípios gerais de proteção ambiental e do consumidor.

Ter capacidade para: implementação das melhores práticas vitícolas em função do meio edafoclimático; controlo dos fatores que interferem na qualidade das uvas, dos mostos e dos vinhos; potenciar a qualidade das matérias-primas e de produzir diferentes tipos de vinhos; proceder ao controlo analítico e sensorial; gerir as existências.

Aprender e discutir conceitos de gestão, marketing e mercados, fundamentais para a atividade individual ou em grupo empresarial; o enólogo é estimulado a ser empreendedor e é desafiado a encarar diferentes perspetivas de negócio, de mercados, de produtos, e de adaptação e resposta às tendências.

Aplicar o pensamento crítico, sendo criativo, responsável e competente.

#### Artigo 4.º

##### Organização

O curso está estruturado de acordo com o Sistema Europeu de Transferência e Acumulação de Créditos (ECTS) nos termos do Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de fevereiro, e legislação subsequente, e normas internas aplicáveis.

Os estudantes internacionais que venham a ser admitidos no Curso têm aulas ministradas na língua inglesa, em turma especificamente criada para o efeito.

#### Artigo 5.º

##### Condições de ingresso

As candidaturas e as condições de admissão processam-se nos termos das disposições legais em vigor sobre a matéria, designadamente através de:

- a) Concurso nacional de acesso e ingresso;
- b) Concursos especiais de acesso e ingresso;
- c) Regimes especiais de acesso e ingresso
- d) Regime de mudança de par Instituição/curso e reingresso.

#### Artigo 6.º

##### Regime de frequência e de avaliação

O regime de faltas, de avaliação de conhecimentos e de classificação das unidades curriculares que integram o ciclo de estudos são os previstos nas normas internas em vigor aprovadas pelos órgãos competentes.

#### Artigo 7.º

##### Creditação

Com base no ECTS e no princípio do reconhecimento mútuo do valor da formação realizada e das competências adquiridas pode ser conferida creditação, nos termos da legislação e regulamentação interna em vigor.

#### Artigo 8.º

##### Regime de precedências

Não são admissíveis precedências.



Artigo 9.º

**Regime de prescrição**

O regime de prescrição aplicável consta das normas aprovadas pelos órgãos competentes da UTAD.

Artigo 10.º

**Estrutura curricular e plano de estudos**

A estrutura curricular e o plano de estudos são apresentados em anexo.

Artigo 11.º

**Propinas**

As propinas são fixadas anualmente de acordo com a legislação e regulamentação em vigor.

Artigo 12.º

**Concessão do grau de licenciado**

O grau de licenciado em Enologia é conferido ao estudante que, através da aprovação em todas as unidades curriculares do plano de estudos, obtenha 180 ECTS.

Artigo 13.º

**Classificação final do curso**

1 — A classificação final do curso é expressa no intervalo entre 10 e 20 da escala numérica inteira de 0 a 20 valores.

2 — A classificação final de um curso corresponde à média ponderada (arredondada às unidades) das classificações obtidas nas várias unidades curriculares que integram o plano de estudos do curso, de acordo com o seu peso relativo em ECTS.

Artigo 14.º

**Casos omissos**

As situações não contempladas neste regulamento seguem o preceituado no Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, republicado pelo Decreto-Lei n.º 65/2018, de 16 de agosto, e demais legislação aplicável, sendo os casos omissos decididos por despacho do Reitor.

Artigo 15.º

**Revisão do regulamento**

Por iniciativa da comissão de curso sempre que se revelar necessário, o presente regulamento poderá ser revisto.

Artigo 16.º

**Norma revogatória**

O presente regulamento entra em vigor com a aplicação da nova estrutura curricular e plano de estudos do curso, no ano letivo 2020-2021.



## ANEXO

- 1 — Estabelecimento de ensino: Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro
- 2 — Unidade orgânica: Escola de Ciências Agrárias e Veterinárias
- 3 — Grau ou diploma: Licenciado
- 4 — Ciclo de estudos: Enologia
- 5 — Área científica predominante: Indústria Alimentar (CNAEF 541)
- 6 — Número de créditos necessário à obtenção do grau ou diploma: 180
- 7 — Duração normal do ciclo de estudos: 3 anos letivos (6 semestres)
- 8 — Estrutura curricular

QUADRO N.º 1

Áreas científicas	Sigla	Créditos obrigatórios
Indústrias Alimentares/Food Industry . . . . .	IA	57
Produção Agrícola e Animal/Agriculture and Animal Production . . . . .	PAA	40,5
Biologia e Bioquímica/Biology and Biochemistry . . . . .	BB	30
Química/Chemistry . . . . .	Q	21
Gestão e Administração/Management and Administration . . . . .	GA	9
Marketing e Publicidade/Marketing and Advertising . . . . .	Mark	6
Matemática e Estatística/Mathematics and Statistics . . . . .	ME	6
Eletrónica e Automação/Electronics and Automation . . . . .	EA	3
Materiais/Materials . . . . .	Mat	3
Tecnologia de Proteção do Ambiente/Technology for Environment Protection . . . . .	TPA	3
Ciências do Ambiente/Environmental Sciences . . . . .	CA	1,5
<i>Total</i> . . . . .		180

QUADRO N.º 2

## 1.º ano

Unidade curricular (1)	Área (2)	Tipo (3)	Horas de trabalho					Créditos
			Total	Contacto (4)				
				T	TP	PL	TC	
Biologia Vegetal (Plant Biology) . . . . .	BB	1.º semestre . . .	81	20	–	10	–	3
Introdução à Enologia (Introduction to Oenology) . . . . .	IA/PAA	1.º semestre . . .	81	–	30	–	–	3
Matemática e Estatística (Mathematics and Statistics) . . . . .	ME	1.º semestre . . .	162	–	60	–	–	6
Química (Chemistry) . . . . .	Q	1.º semestre . . .	162	30	–	30	–	6
Solos e Fertilização da Vinha (Vineyard Soils and Fertilization) . . . . .	PAA	1.º semestre . . .	162	–	60	–	–	6
Viticultura I (Viticulture I) . . . . .	PAA	1.º semestre . . .	162	30	–	–	30	6
Introdução à Bioquímica (Introduction to Biochemistry) . . . . .	BB	2.º semestre . . .	81	–	30	–	–	3
Clima e Ambiente Vitícola (Climate and Vineyard-Growing Environment) . . . . .	PAA/CA	2.º semestre . . .	81	–	30	–	–	3
Fisiologia da Videira (Grapevine Physiology) . . . . .	BB	2.º semestre . . .	162	30	–	30	–	6
Microbiologia (Microbiology) . . . . .	BB	2.º semestre . . .	162	30	–	30	–	6
Química Analítica (Analytical Chemistry) . . . . .	Q	2.º semestre . . .	162	30	–	30	–	6
Engenharia Enológica (Oenological Engineering) . . . . .	IA	2.º semestre . . .	162	–	60	–	–	6

(1) Denominação da unidade curricular; (2) sigla constante no quadro das áreas científicas; (3) organização do ano curricular; (4) indicar para cada atividade, o número de horas totais.

Nota. — os créditos das unidades curriculares que têm mais do que uma área científica, são distribuídos equitativamente pelas duas áreas.

QUADRO N.º 3

## 2.º ano

Unidade curricular (1)	Área (2)	Tipo (3)	Horas de trabalho						Créditos
			Total	Contacto (4)					
				T	TP	PL	TC	S	
Adega e Equipamentos Enológicos (Winery and Oenological Equipments) . . . . .	IA	1.º semestre . . .	162	–	60	–	–	–	6
Análise e Controlo Analítico de Vinhos (Analysis and Analytical Control of Wines) . . . . .	IA	1.º semestre . . .	162	30	–	30	–	–	6
Microbiologia e Bioquímica das Fermentações (Microbiology and Biochemistry of Fermentations) . . . . .	BB	1.º semestre . . .	162	30	–	30	–	–	6
Química Enológica (Oenological Chemistry) . . . . .	Q	1.º semestre . . .	162	30	–	30	–	–	6
Vinificação (Winemaking) . . . . .	IA	1.º semestre . . .	162	30	–	30	–	–	6
Introdução à Análise Sensorial (Introduction to Sensory Analysis) . . . . .	IA	2.º semestre . . .	81	10	–	20	–	–	3

Unidade curricular (1)	Área (2)	Tipo (3)	Horas de trabalho					Créditos	
			Total	Contacto (4)					
				T	TP	PL	TC		S
Mundo Vitivinícola (World of Wine) . . . . .	PAA	2.º semestre . . .	81	–	10	–	–	20	3
Estabilização de Vinhos (Wine Stabilization) . . . . .	IA	2.º semestre . . .	162	30	–	30	–	–	6
Genética Molecular e Biotecnologia (Molecular Genetics and Biotechnology) . . . . .	BB	2.º semestre . . .	162	30	–	30	–	–	6
Proteção da Vinha em Produção Integrada e Biológica (Vineyard Protection under Integrated and Organic Production) . . . . .	PAA	2.º semestre . . .	162	30	–	20	10	–	6
Viticultura II (Viticulture II) . . . . .	PAA	2.º semestre . . .	162	30	–	–	30	–	6

(1) Denominação da unidade curricular; (2) sigla constante no quadro das áreas científicas; (3) organização do ano curricular; (4) indicar para cada atividade, o número de horas totais.

## QUADRO N.º 4

## 3.º ano

Unidade curricular (1)	Área (2)	Tipo (3)	Horas de trabalho					Créditos	
			Total	Contacto (4)					
				T	TP	PL	TC		OT
Estágio em Empresa Vitivinícola (Training in a Winemaking Company) . . . . .	IA/PAA	1.º semestre . . .	243	–	–	–	–	36	9
Métodos Instrumentais em Análise de Vinhos (Instrumental Methods of Wine Analysis) . . . . .	Q	1.º semestre . . .	81	–	30	–	–	–	3
Terroirs Vitícolas (Wine Terroirs) . . . . .	PAA	1.º semestre . . .	81	–	30	–	–	–	3
Vinificações Especiais (Special Winemaking) . . . . .	IA	1.º semestre . . .	81	15	–	15	–	–	3
Análise Sensorial de Vinhos (Wine Sensory Analysis) . . . . .	IA	1.º semestre . . .	162	–	20	40	–	–	6
Mercados e Marketing de Vinhos (Wine Markets and Marketing) . . . . .	Mark	1.º semestre . . .	162	–	60	–	–	–	6
Empreendedorismo (Entrepreneurship) . . . . .	GA	2.º semestre . . .	81	–	30	–	–	–	3
Segurança, Qualidade e Certificação (Safety, Quality and Certification) . . . . .	IA	2.º semestre . . .	81	–	30	–	–	–	3
Efluentes e Resíduos Vitivinícolas (Winemaking Effluents and By-products) . . . . .	IA/TPA	2.º semestre . . .	162	–	60	–	–	–	6
Gestão da Empresa Vitivinícola (Management of Winemaking Companies) . . . . .	GA	2.º semestre . . .	162	–	60	–	–	–	6
Indústrias Complementares Vitivinícolas (Complementary Wine Industries) . . . . .	IA/Mat	2.º semestre . . .	162	–	60	–	–	–	6
Viticultura e Enologia de Precisão (Precision Viticulture and Oenology) . . . . .	PAA/EA	2.º semestre . . .	162	–	45	–	15	–	6

(1) Denominação da unidade curricular; (2) sigla constante no quadro das áreas científicas; (3) organização do ano curricular; (4) indicar para cada atividade, o número de horas totais.

Nota. — os créditos das unidades curriculares que têm mais do que uma área científica, são distribuídos equitativamente pelas duas áreas.

313614086