

UNIVERSIDADE DE TRÁS-OS-MONTES E ALTO DOURO

Serviços Académicos

Aviso n.º 19190/2020

Sumário: Criação de novo plano de estudos do curso de mestrado (2.º ciclo) em Enologia e Viticultura.

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 mestrado (2.º ciclo) em Enologia e Viticultura, na sequência do registo R/A-Cr 161/2020 de 26 de outubro, após a decisão de acreditação pela Agência de Acreditação e Avaliação do Ensino Superior em 9 de junho de 2020 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 mestrado (2.º ciclo) em Enologia e Viticultura.

11 de novembro de 2020. — O Reitor, *António Augusto Fontainhas Fernandes*.

Regulamento do curso de Mestrado (2.º ciclo) em Enologia e Viticultura

Artigo 1.º

Âmbito

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

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 mestre na UTAD.

Artigo 3.º

Objetivos

1 — São objetivos gerais do curso de Mestrado em Enologia e Viticultura:

- a) Oferecer formação avançada em Enologia e Viticultura suportada nos mais recentes domínios do conhecimento;
- b) Desenvolver e consolidar competências profissionais, técnicas e científicas que permitam intervenção de excelência no âmbito da Enologia e da Viticultura;
- c) Adquirir capacidade para avaliar, inovar, planear e concretizar novos processos que contribuam para a resolução de questões ou problemas específicos no domínio da Enologia e da Viticultura;
- d) Desenvolver capacidade para o estudo autónomo e a análise crítica;
- e) Adquirir formação científica e técnica sólida, reforçando competências para a investigação e para a atualização ao longo da vida e da atividade profissional;
- f) Promover a aquisição de conhecimentos e competências de investigação que preparem o acesso a 3.º ciclo de estudos.



2 — São objetivos específicos resultantes do processo de ensino-aprendizagem e que traduzem conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes no âmbito vitivinícola:

- a) Formação avançada, complementar e inovadora em relação à de 1.º ciclo;
- b) Desenvolvimento de competências científicas, tecnológicas e profissionais de excelência;
- c) Melhoria da eficiência e da capacidade de intervenção na empresa vitivinícola;
- d) Capacidade de planeamento, inovação e avaliação de novas técnicas e de novos processos e a melhoria de procedimentos em uso;
- e) Conhecimento e capacidade para a tomada de decisão e justificação das medidas adotadas;
- f) Mecanismos e ferramentas para análise crítica e fundamentada no contexto vitivinícola;
- g) Progressão na formação e atualização de conhecimentos e competências;
- h) Saber executar em contextos diversos, do “velho” e do “novo” mundo vitícola;
- i) Dominar conhecimentos especializados de Enologia e Viticultura pela realização de um ramo de especialização em produção vitícola/grape production ou em produção de vinho/winemaking ou em negócio do vinho/wine business).

Artigo 4.º

Organização

1 — 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.

2 — A aquisição do grau de mestre pressupõe a obtenção, num período de quatro semestres letivos, de 120 ECTS, nos termos estabelecidos pela estrutura curricular e plano de estudos, incluindo a aprovação no ato público de defesa de dissertação.

3 — O plano de estudos do Mestrado em Enologia e Viticultura está organizado de modo a que os estudantes possam optar por um plano sem área de especialização ou por uma das três áreas de especialização: Produção vitícola/Grape production, Produção de vinho/Winemaking ou Negócio do vinho/Wine Business.

4 — A realização, com sucesso, das unidades curriculares que integram a parte curricular do curso, num total de 60 ECTS, confere um curso de especialização em:

- a) Enologia e Viticultura (para os estudantes que optem pelo plano de estudos sem área de especialização);
- b) Enologia e Viticultura — área de especialização em Produção vitícola/Grape production;
- c) Enologia e Viticultura — área de especialização em Produção de vinho/Winemaking;
- d) Enologia e Viticultura — área de especialização em Negócio do vinho/Wine business.

5 — A dissertação de Mestrado deve obedecer à regulamentação em vigor e deve ser realizada no âmbito da área de especialização, para que o grau académico de Mestre tenha associada a respetiva área de especialização. Os estudantes que optem pelo plano sem área de especialização podem desenvolver a dissertação em temas associados à Enologia e Viticultura e apenas obtêm o grau de Mestre em Enologia e Viticultura.

6 — O plano de estudos e a sua organização em áreas de especialização constam dos quadros em anexo.

7 — A opção pela frequência de uma área de especialização deve ser tomada pelo estudante até ao final do segundo mês do 1.º semestre do 1.º ano.

8 — A unidade curricular de opção em cada área de especialização e as unidades curriculares dos estudantes que optem pelo plano sem área de especialização devem ser escolhidas até ao final do segundo mês do 1.º semestre do 1.º ano.

9 — As opções mencionadas nos números 7 e 8 do presente artigo devem ter o acompanhamento e orientação da Direção de Curso.



Artigo 5.º

Condições de funcionamento

1 — O *numerus clausus* máximo será estabelecido em cada edição do curso, por despacho do Reitor, após pronúncia dos órgãos competentes.

2 — O número máximo de vagas por área de especialização será de 30, de acordo com a formação anterior dos estudantes, o seu interesse e objetivos científicos, técnicos e profissionais, e o total de candidatos admitidos em cada ano letivo. No limite, o número total de vagas pode ser adstrito ao plano sem área de especialização.

Artigo 6.º

Condições de acesso

1 — As condições gerais de acesso são fixadas pelo disposto no artigo 17.º do 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.

2 — A seriação de candidatos obedece à aplicação dos critérios definidos pela Direção de Curso e suportados pelo curso de 1.º ciclo de que os estudantes são titulares, pela respetiva classificação final, e pela análise curricular de índole académica, científica e profissional.

Artigo 7.º

Matrícula e inscrição

1 — Os candidatos serão admitidos à matrícula e inscrição no curso de acordo com os critérios de seriação estabelecidos, sob proposta dos órgãos competentes e após homologação pelo Presidente de Escola.

2 — Os candidatos admitidos deverão realizar a matrícula e inscrição nos Serviços Académicos nos termos definidos, para o efeito, por despacho do Reitor.

Artigo 8.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 9.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 10.º

Regime de precedências

Não são admissíveis precedências.

Artigo 11.º

Orientação e Dissertação

1 — As normas que regem a orientação e a elaboração e defesa da dissertação são as que decorrem das normas internas aplicáveis aprovadas pelos órgãos competentes.



2 — O(s) orientador(es) deve(m) pertencer à área pedagógica/científica da área de especialização pela qual o estudante optou.

Artigo 12.º

Estrutura curricular e plano de estudos

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

Artigo 13.º

Propinas

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

Artigo 14.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 do 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 15.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 16.º

Revisão do regulamento

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

Artigo 17.º

Norma revogatória e entrada em vigor

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: Mestrado.
- 4 — Ciclo de estudos: Enologia e Viticultura.
- 5 — Área científica predominante: Indústria Alimentar (CNAEF 541).
- 6 — Número de créditos necessário à obtenção do grau ou diploma: 120.
- 7 — Duração normal do ciclo de estudos: 2 anos letivos (4 semestres).
- 8 — Áreas de especialização:
- 8.1 — Sem área de especialização;



8.2 — Produção Vitícola/Grape production;

8.3 — Produção de Vinho/Winemaking;

8.4 — Negócio do Vinho/Wine business.

9 — Estrutura curricular:

QUADRO N.º 1

(sem área de especialização)

Áreas científicas	Sigla	Créditos			
		Obrigatórios	Opcionais		
Indústrias Alimentares	IA	21	—		
Estatística	E	6	—		
Produção Agrícola e Animal	PAA	3	—		
Indústrias Alimentares	IA	(1) 60	—		
Produção Agrícola e Animal	PAA				
Eletrónica e Automação	EA				
Biologia e Bioquímica	BB				
Química	Q				
Turismo e Lazer	TL				
Gestão e Administração	GA				
Comércio	Com				
Marketing e Publicidade	MP				
Indústrias Alimentares	IA			—	(2) 30
Produção Agrícola e Animal	PAA				
Eletrónica e Automação	EA				
Biologia e Bioquímica	BB				
Química	Q				
Turismo e Lazer	TL				
Gestão e Administração	GA				
Comércio	Com				
Marketing e Publicidade	MP				
<i>Subtotal</i>		90	30		
<i>Total</i>		120			

(1) 60 ECTS correspondentes à Dissertação, em uma ou mais das áreas assinaladas.

(2) 30 ECTS realizados em unidades curriculares do curso, nas áreas assinaladas.

QUADRO N.º 2

(área de especialização em Produção vitícola/Grape production)

Áreas científicas	Sigla	Créditos	
		Obrigatórios	Opcionais
Indústrias Alimentares	IA	21	—
Estatística	E	6	—
Produção Agrícola e Animal	PAA	79,5	—
Eletrónica e Automação	EA	6	—
Ciências da Terra	CT	1,5	—
Indústrias Alimentares	IA	—	(1) 6
Gestão e Administração	GA		
Comércio	Com		
Marketing e Publicidade	MP		
<i>Subtotal</i>		114	6
<i>Total</i>		120	

(1) 6 ECTS realizados em unidades curriculares do curso, numa das áreas assinaladas.



QUADRO N.º 3

(área de especialização em Produção de vinho/Winemaking)

Áreas científicas	Sigla	Créditos	
		Obrigatórios	Opcionais
Indústrias Alimentares	IA	96	–
Estatística	E	6	–
Produção Agrícola e Animal	PAA	6	–
Biologia e Bioquímica	BB	3	–
Química	Q	3	–
Produção Agrícola e Animal	PAA	}	(¹) 6
Eletrónica e Automação	EA		
Gestão e Administração	GA		
Comércio	Com		
Marketing e Publicidade	MP		
<i>Subtotal</i>		114	6
<i>Total</i>		120	

(¹) 6 ECTS realizados em unidades curriculares do curso, numa das áreas assinaladas.

QUADRO N.º 4

(área de especialização em Negócio do Vinho/Wine business)

Áreas científicas	Sigla	Créditos	
		Obrigatórios	Opcionais
Indústrias Alimentares	IA	21	–
Estatística	E	6	–
Produção Agrícola e Animal	PAA	3	–
Turismo e Lazer	TL	3	–
Gestão e Administração	GA	9	–
Comércio	Com	6	–
Marketing e Publicidade	MP	6	–
Turismo e Lazer	TL	}	–
Gestão e Administração	GA		
Comércio	Com		
Marketing e Publicidade	MP		
Indústrias Alimentares	IA	(¹) 60	–
Produção Agrícola e Animal	PAA		
Eletrónica e Automação	EA		
<i>Subtotal</i>		114	6
<i>Total</i>		120	

(¹) 60 ECTS correspondentes à Dissertação, em uma ou mais das áreas assinaladas.

(²) 6 ECTS realizados em unidades curriculares do curso, numa das áreas assinaladas.

10 — Plano de estudos:

QUADRO N.º 5
(sem área de especialização)

Unidade curricular (1)	Área (2)	Ano	Tipo (3)	Horas de trabalho							Créditos	Observações (5)
				Total	Contacto (4)							
					T	TP	PL	TC	S	OT		
Análise sensorial avançada	IA	1.º	1.º semestre	162	—	20	40	—	—	—	6	—
Delineamento experimental	E	1.º	1.º semestre	162	—	60	—	—	—	—	6	—
Enologia: da vinha ao vinho	IA	1.º	1.º semestre	162	—	60	—	—	—	—	6	—
Temas atuais de enologia e viticultura	IA/PAA	1.º	1.º semestre	162	—	20	—	—	40	—	6	—
Vinhos de Portugal	IA	1.º	1.º semestre	162	—	20	—	—	40	—	6	—
Cenários da vinha face a alterações climáticas	PAA/CT	1.º	2.º semestre	81	—	20	—	10	—	—	3	Optativa.
Instalação e gestão da vinha	PAA	1.º	2.º semestre	162	—	40	—	20	—	—	6	Optativa.
Proteção sustentável da vinha	PAA	1.º	2.º semestre	162	—	40	—	20	—	—	6	Optativa.
Viticultura de precisão e sistemas robóticos	EA	1.º	2.º semestre	162	—	40	—	20	—	—	6	Optativa.
Viticultura sustentável.	PAA	1.º	2.º semestre	81	—	20	—	10	—	—	3	Optativa.
Castas vitivinícolas	PAA/IA	1.º	2.º semestre	162	—	40	10	10	—	—	6	Optativa.
Estabilização e conservação de vinhos	IA	1.º	2.º semestre	162	—	40	20	—	—	—	6	Optativa.
Microbiologia enológica	BB	1.º	2.º semestre	81	20	—	10	—	—	—	3	Optativa.
Processos de vinificação	IA	1.º	2.º semestre	162	—	40	20	—	—	—	6	Optativa.
Química enológica avançada	Q	1.º	2.º semestre	81	20	—	10	—	—	—	3	Optativa.
Cadeias de valor do vinho	Com	1.º	2.º semestre	162	—	60	—	—	—	—	6	Optativa.
Gestão de operações	GA	1.º	2.º semestre	81	—	30	—	—	—	—	3	Optativa.
Marketing e comercialização de vinhos	MP	1.º	2.º semestre	162	—	60	—	—	—	—	6	Optativa.
Projeto de investimento e plano de negócios.	GA	1.º	2.º semestre	162	—	60	—	—	—	—	6	Optativa.
Turismo enológico	TL	1.º	2.º semestre	81	—	30	—	—	—	—	3	Optativa.
Dissertação.	IA/PAA/EA/ BB/Q/TL/GA/ Com/MP	2.º	Anual	1 620	—	—	—	—	—	90	60	—

(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; (5) 30 ECTS realizados num máximo de 6 unidades curriculares optativas.

QUADRO N.º 6

(área de especialização em Produção Vitícola/Grape Production)

Unidade curricular (1)	Área (2)	Ano	Tipo (3)	Horas de trabalho					Créditos	Observações (5)	
				Total	Contacto (4)						
					TP	PL	TC	S			OT
Análise sensorial avançada	IA	1.º	1.º semestre	162	20	40	–	–	–	6	—
Delimitação experimental	E	1.º	1.º semestre	162	60	–	–	–	–	6	—
Enologia: da vinha ao vinho	IA	1.º	1.º semestre	162	60	–	–	–	–	6	—
Temas atuais de enologia e viticultura	IA/PAA	1.º	1.º semestre	162	20	–	–	40	–	6	—
Vinhos de Portugal	IA	1.º	1.º semestre	162	20	–	–	40	–	6	—
Cenários da vinha face a alterações climáticas	PAA/CT	1.º	2.º semestre	81	20	–	10	–	–	3	—
Instalação e gestão da vinha	PAA	1.º	2.º semestre	162	40	–	20	–	–	6	—
Proteção sustentável da vinha	PAA	1.º	2.º semestre	162	40	–	20	–	–	6	—
Viticultura de precisão e sistemas robóticos	EA	1.º	2.º semestre	162	40	–	20	–	–	6	—
Viticultura sustentável	PAA	1.º	2.º semestre	81	20	–	10	–	–	3	—
Castas vitivinícolas	PAA/IA	1.º	2.º semestre	162	40	10	10	–	–	6	Optativa.
Estabilização e conservação de vinhos	IA	1.º	2.º semestre	162	40	20	–	–	–	6	Optativa.
Processos de vinificação	IA	1.º	2.º semestre	162	40	20	–	–	–	6	Optativa.
Cadeias de valor do vinho	Com	1.º	2.º semestre	162	60	–	–	–	–	6	Optativa.
Marketing e comercialização de vinhos	MP	1.º	2.º semestre	162	60	–	–	–	–	6	Optativa.
Projeto de investimento e plano de negócios	GA	1.º	2.º semestre	162	60	–	–	–	–	6	Optativa.
Dissertação	PAA	2.º	Anual	1 620	–	–	–	–	90	60	—

(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; (5) 6 ECTS realizados em uma unidade curricular optativa da área de especialização.

QUADRO N.º 7

(área de especialização em Produção de Vinho/Winemaking)

Unidade curricular (1)	Área (2)	Ano	Tipo (3)	Horas de trabalho						Créditos	Observações (5)	
				Total	Contacto (4)							
					T	TP	PL	TC	S			OT
Análise sensorial avançada	IA	1.º	1.º semestre	162	—	20	40	—	—	—	6	—
Delineamento experimental	E	1.º	1.º semestre	162	—	60	—	—	—	—	6	—
Enologia: da vinha ao vinho	IA	1.º	1.º semestre	162	—	60	—	—	—	—	6	—
Temas atuais de enologia e viticultura	IA/PAA	1.º	1.º semestre	162	—	20	—	—	40	—	6	—
Vinhos de Portugal	IA	1.º	1.º semestre	162	—	20	—	—	40	—	6	—
Castas vitivinícolas	PAA/IA	1.º	2.º semestre	162	—	40	10	10	—	—	6	—
Estabilização e conservação de vinhos	IA	1.º	2.º semestre	162	—	40	20	—	—	—	6	—
Microbiologia enológica	BB	1.º	2.º semestre	81	20	—	10	—	—	—	3	—
Processos de vinificação	IA	1.º	2.º semestre	162	—	40	20	—	—	—	6	—
Química enológica avançada	Q	1.º	2.º semestre	81	20	—	10	—	—	—	3	—
Cadeias de valor do vinho	Com	1.º	2.º semestre	162	—	60	—	—	—	—	6	Optativa.
Marketing e comercialização de vinhos	MP	1.º	2.º semestre	162	—	60	—	—	—	—	6	Optativa.
Projeto de investimento e plano de negócios	GA	1.º	2.º semestre	162	—	60	—	—	—	—	6	Optativa.
Instalação e gestão da vinha	PAA	1.º	2.º semestre	162	—	40	—	20	—	—	6	Optativa.
Proteção sustentável da vinha	PAA	1.º	2.º semestre	162	—	40	—	20	—	—	6	Optativa.
Viticultura de precisão e sistemas robóticos	EA	1.º	2.º semestre	162	—	40	—	20	—	—	6	Optativa.
Dissertação	IA	2.º	Anual	1 620	—	—	—	—	—	90	60	—

(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; (5) 6 ECTS realizados em uma unidade curricular optativa da área de especialização.

QUADRO N.º 8

Área de Especialização em Negócio do Vinho/Wine Business

Unidade curricular (1)	Área (2)	Ano	Tipo (3)	Horas de trabalho					Créditos	Observações (5)	
				Total	Contacto (4)						
					TP	PL	TC	S			OT
Análise sensorial avançada	IA	1.º	1.º semestre	162	20	40	-	-	-	6	—
Delineamento experimental	E	1.º	1.º semestre	162	60	-	-	-	-	6	—
Enologia: da vinha ao vinho	IA	1.º	1.º semestre	162	60	-	-	-	-	6	—
Temas atuais de enologia e viticultura	IA/PAA	1.º	1.º semestre	162	20	-	-	40	-	6	—
Vinhos de Portugal	IA	1.º	1.º semestre	162	20	-	-	40	-	6	—
Cadeias de valor do vinho	Com	1.º	2.º semestre	162	60	-	-	-	-	6	—
Gestão de operações	GA	1.º	2.º semestre	81	30	-	-	-	-	3	—
Marketing e comercialização de vinhos	MP	1.º	2.º semestre	162	60	-	-	-	-	6	—
Projeto de investimento e plano de negócios	GA	1.º	2.º semestre	162	60	-	-	-	-	6	—
Turismo enológico	TL	1.º	2.º semestre	81	30	-	-	-	-	3	—
Instalação e gestão da vinha	PAA	1.º	2.º semestre	162	40	-	20	-	-	6	Optativa.
Proteção sustentável da vinha	PAA	1.º	2.º semestre	162	40	-	20	-	-	6	Optativa.
Viticultura de precisão e sistemas robóticos	EA	1.º	2.º semestre	162	40	-	20	-	-	6	Optativa.
Castas vitivinícolas	PAA/IA	1.º	2.º semestre	162	40	10	10	-	-	6	Optativa.
Estabilização e conservação de vinhos	IA	1.º	2.º semestre	162	40	20	-	-	-	6	Optativa.
Processos de vinificação	IA	1.º	2.º semestre	162	40	20	-	-	-	6	Optativa.
Dissertação	Com/GA/ MP/TL	2.º	Anual	1 620	-	-	-	-	90	60	

(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; (5) 6 ECTS realizados em uma unidade curricular optativa da área de especialização.

313727187