

---

**Ano Letivo** 2023-24

---

**Unidade Curricular** FUNDAMENTOS DE VITICULTURA

---

**Cursos** BIOLOGIA (1.º ciclo) (\*)  
RAMO: BIOLOGIA  
AGRONOMIA (1.º ciclo) (\*)

(\*) Curso onde a unidade curricular é opcional

---

**Unidade Orgânica** Faculdade de Ciências e Tecnologia

---

**Código da Unidade Curricular** 14591193

---

**Área Científica** CIÊNCIAS AGRÁRIAS

---

**Sigla**

---

**Código CNAEF (3 dígitos)** 621

---

**Contributo para os Objetivos de  
Desenvolvimento Sustentável - 1, 4, 8  
ODS (Indicar até 3 objetivos)**

---

**Línguas de Aprendizagem**

Português

São admitidos estudantes que falem inglês, os quais terão apoio personalizado nessa língua.

---

**Modalidade de ensino**

Ensino presencial

---

**Docente Responsável**

Amílcar Manuel Marreiros Duarte

---

DOCENTE	TIPO DE AULA	TURMAS	TOTAL HORAS DE CONTACTO (*)
Amílcar Manuel Marreiros Duarte	T; TP	T1; TP1	14T; 14TP

\* Para turmas lecionadas conjuntamente, apenas é contabilizada a carga horária de uma delas.

---

ANO	PERÍODO DE FUNCIONAMENTO*	HORAS DE CONTACTO	HORAS TOTAIS DE TRABALHO	ECTS
3º	S2	14T; 14TP	78	3

\* A-Anual;S-Semestral;Q-Quadrimestral;T-Trimestral

---

**Precedências**

Sem precedências

---

**Conhecimentos Prévios recomendados**

É recomendável que os alunos tenham formação básica em ciências agrárias.

### **Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências)**

Dotar os estudantes com conhecimentos teóricos e práticos sobre a cultura da vinha, as principais tecnologias empregues na sua produção. O estudante deve ficar apto a trabalhar como técnico de produção em viticultura, sendo capaz de tomar (ou recomendar) decisões sobre a instalação e manutenção de vinhas, nos diferentes modos de produção (convencional, produção integrada e modo de produção biológico). Os alunos devem adquirir conhecimentos básicos de manipulação de uva para consumo em fresco, assim como dos procedimentos relacionados com o fabrico do vinho.

---

### **Conteúdos programáticos**

História da vinha e do vinho. Importância económica e sócio-cultural da viticultura. Morfologia e anatomia da videira. Sistemática. Porta-enxertos e castas. Ciclo biológico. Maturação da uva. Ecofisiologia. Propagação da videira. Implantação da vinha. Condução e poda. Rega e fertilização. Doenças e pragas da videira. Comercialização e processamento da uva

---

### **Metodologias de ensino (avaliação incluída)**

A disciplina é leccionada em aulas teóricas e teórico-práticas. Nas primeiras transmitem-se os conceitos fundamentais e apresentam-se as bases teóricas da viticultura. As aulas teórico-práticas são usadas para visitas de estudo, discussão de temas relacionados com a viticultura e ainda para orientar os alunos na realização de um trabalho individual.

A avaliação da disciplina baseia-se em minitests no final de cada tema e um teste teórico no final do semestre e/ou um exame. Pode ainda incluir a realização de um trabalho individual. O peso de cada tipo de avaliação é acordado com os alunos na primeira aula. Para obter aprovação na UC os estudantes necessitam obter aprovação em todas as componentes da avaliação.

---

### **Bibliografia principal**

- Fuentelsaz, F. & Peiteado, C. 2011 Un brindis por la tierra Manual de buenas prácticas en viticultura. WWF.
- Magalhães, N. 2012. Manual de Boas Práticas Vitícolas. Região Demarcada do Douro. Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto
- Magalhães, N. 2015. Tratado de Viticultura. A Videira, a Vinha e o Terroir. Esfera Poetica.
- Martinez de Toda, M. 1991. Biología de la vid Ed. Mundi-Prensa, Madrid.
- Moreira, M U G, 2011. Práticas de Viticultura. Publindustria.
- Perez Camacho, F. 1992. La uva de mesa. Ed. Mundi-Prensa, Madrid.
- Reynier, A. Manual de viticultura. 1995. Mundi-Prensa, Madrid.
- Ribereau-Gayon, J. & Peynaud, E. 1982. Ciencias y técnicas de la viña. 4 tomos. Ed. Hemisf. Sur. Argentina
- Rombough, L. 2002. The Grape Grower: A Guide to Organic Viticulture. Chelsea Green Publishing, White River Junction, Vermont.
- The American Phytopathological Society. 2007. Plagas y Enfermedades de la Vid. Mundi-Prensa.
- Vaz, J. T. 1988. Uva de mesa. Técnicas modernas de produção. MAPA.

---

**Academic Year** 2023-24

---

**Course unit** FUNDAMENTALS OF VITICULTURE

---

**Courses** BIOLOGY (1st cycle) (\*)  
BRANCH: BIOLOGY  
  
AGRONOMY (1st cycle) (\*)

(\*) Optional course unit for this course

---

**Faculty / School** FACULTY OF SCIENCES AND TECHNOLOGY

---

**Main Scientific Area** CIÊNCIAS AGRÁRIAS

---

**Acronym**

---

**CNAEF code (3 digits)** 621

---

**Contribution to Sustainable Development Goals - SGD (Designate up to 3 objectives)** 1, 4, 8

---

**Language of instruction** Portuguese  
  
Students who speak English are admitted and have personalized support

**Teaching/Learning modality**

Face-to-face teaching

**Coordinating teacher**

Amílcar Manuel Marreiros Duarte

Teaching staff	Type	Classes	Hours (*)
Amílcar Manuel Marreiros Duarte	T; TP	T1; TP1	14T; 14TP

\* For classes taught jointly, it is only accounted the workload of one.

**Contact hours**

T	TP	PL	TC	S	E	OT	O	Total
14	14	0	0	0	0	0	0	78

T - Theoretical; TP - Theoretical and practical ; PL - Practical and laboratorial; TC - Field Work; S - Seminar; E - Training; OT - Tutorial; O - Other

**Pre-requisites**

no pre-requisites

**Prior knowledge and skills**

It is recommended that students have basic training in agricultural sciences.

**The students intended learning outcomes (knowledge, skills and competences)**

Provide students with theoretical and practical knowledge about the culture of Vineyard and the key technologies employed in its production. The student should be able to work as a production technician in viticulture, being able to take (or recommend) decisions on the installation and maintenance of vineyards in different modes of production (conventional, integrated production and organic production). Students should acquire basic knowledge of handling grapes for fresh consumption, as well as procedures related to wine making.

**Syllabus**

History of Vine and Wine. Economical and socio-cultural importance of the viticulture. Morphology and anatomy of the grapevine. Biological cycle. Ecophysiology. Systematic. Rootstocks and varieties. Propagation of the vine. Implementation of the vineyard. Training and pruning. Irrigation and fertilization. Grape maturation. Marketing and processing of grapes.

### Teaching methodologies (including evaluation)

The subject is taught in lectures and theoretical-practical classes. In the lectures are transmitted fundamental concepts and the theoretical foundations of viticulture are presented. The practical classes are used to field trips, discussion of topics related to viticulture and also to guide students in the realization of an individual academic work.

The course evaluation is based on mini tests at the end of each topic and a theoretical test at the end of the semester and/or an exam. It may also include an individual work. The weight of each type of evaluation is agreed with the students in the first class. To get approved at this course students must obtain approval in all components.

---

### Main Bibliography

- Fuentelsaz, F. & Peiteado, C. 2011 Un brindis por la tierra Manual de buenas prácticas en viticultura. WWF.
- Magalhães, N. 2012. Manual de Boas Práticas Vitícolas. Região Demarcada do Douro. Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto
- Magalhães, N. 2015. Tratado de Viticultura. A Videira, a Vinha e o Terroir. Esfera Poetica.
- Martinez de Toda, M. 1991. Biología de la vid Ed. Mundi-Prensa, Madrid.
- Moreira, M U G, 2011. Práticas de Viticultura. Publindustria.
- Perez Camacho, F. 1992. La uva de mesa. Ed. Mundi-Prensa, Madrid.
- Reynier, A. Manual de viticultura. 1995. Mundi-Prensa, Madrid.
- Ribereau-Gayon, J. & Peynaud, E. 1982. Ciencias y técnicas de la viña. 4 tomos. Ed. Hemisf. Sur. Argentina
- Rombough, L. 2002. The Grape Grower: A Guide to Organic Viticulture. Chelsea Green Publishing, White River Junction, Vermont.
- The American Phytopathological Society. 2007. Plagas y Enfermedades de la Vid. Mundi-Prensa.
- Vaz, J. T. 1988. Uva de mesa. Técnicas modernas de produção. MAPA.