



UNIVERSIDADE DE ÉVORA

Aviso n.º 15912/2019

Sumário: Novo ciclo de estudos conducente ao grau de licenciado em Enologia da Universidade de Évora.

Torna-se público que, ao abrigo dos artigos 75.º a 80.º do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na redação que lhe foi dada pelo Decreto-Lei n.º 65/2018, de 16 de agosto, foi registado pela Direção-Geral do Ensino Superior com o número R/A-Cr 37/2019, de 5 de julho de 2019 a o novo ciclo de estudos conducente ao grau de Licenciado em Enologia da Universidade de Évora, acreditado pela Agência de Avaliação do Ensino Superior em 31 de julho de 2019, com o n.º NCE/18/0000028.

Determino no uso de delegação de competências, que, de acordo com o artigo 80.º do decreto-lei supramencionado, se proceda à publicação em anexo, da estrutura curricular e do plano de estudos do curso agora alterado, os quais entram em funcionamento, a partir do ano letivo de 2019-2020.

16/8/2019. — A Vice-Reitora, *Cesaltina Pires*.

ANEXO

- 1 — Estabelecimento de ensino: Universidade de Évora.
- 2 — Unidade orgânica: Escola de Ciências e Tecnologia.
- 3 — Grau ou diploma: Licenciado.
- 4 — Ciclo de estudos: Enologia.
- 5 — Área científica predominante: Engenharia Agroalimentar.
- 6 — Número de créditos, segundo o sistema europeu de transferência de créditos, necessário à obtenção do grau ou diploma: 180.
- 7 — Duração normal do ciclo de estudos: 6 Semestres.
- 8 — Opções, ramos, ou outras formas de organização de percursos alternativos em que o ciclo de estudos se estrutura: N/A.
- 9 — Estrutura curricular:

QUADRO N.º 1

| Área científica | Sigla | ECTS Obrigatórios | ECTS Optativos |
|--------------------------------|-------|-------------------|----------------|
| Engenharia Agroalimentar | EA | 48 | |
| Agronomia | AGR | 42 | |
| Gestão | GES | 18 | |
| Química | QUI | 21 | |
| Engenharia Rural | ER | 15 | |
| Ciências Biológicas | CBIO | 18 | |
| Matemática | MAT | 6 | |
| Física | FIS | 6 | |
| Geociências | GEO | 6 | |
| <i>Total</i> | | 180 | |



10 — Observações:

11 — Plano de estudos:

Universidade de Évora — Escola de Ciências e Tecnologia

Ciclo de estudos em Enologia

Grau de licenciado

QUADRO N.º 2

1.º Ano — 1.º Semestre

| Unidades curriculares | Área científica | Duração | Horas trabalho | Horas contacto (¹) | ECTS | Observações |
|------------------------|-----------------|---------|----------------|----------------------|------|-------------|
| Matemática | MAT | S | 156 | TP-75, OT-2 | 6 | |
| Química | QUI | S | 156 | T-30, TP-24, OT-2 | 6 | |
| Biologia Celular | CBIO | S | 156 | T-30, PL-30, OT-1 | 6 | |
| Pedologia | GEO | S | 156 | TP-56, OT-4 | 6 | |
| Microbiologia | CBIO | S | 156 | T-30, PL-30, OT-1 | 6 | |

QUADRO N.º 3

1.º ano — 2.º Semestre

| Unidades curriculares | Área científica | Duração | Horas trabalho | Horas contacto (¹) | ECTS | Observações |
|--------------------------|-----------------|---------|----------------|-----------------------------|------|-------------|
| Física Geral | FIS | S | 156 | T-20, TP-18, PL-18, OT-4 | 6 | |
| Bioquímica Geral | QUI | S | 156 | T-30, PL-30, OT-2 | 6 | |
| Fisiologia Vegetal | CBIO | S | 156 | T-28, PL-30, OT-2 | 6 | |
| Química Enológica | QUI | S | 156 | TP-52, OT-4 | 6 | |
| Enogestão | GES | S | 156 | TP-52, OT-4 | 6 | |

QUADRO N.º 4

2.º ano — 3.º Semestre

| Unidades curriculares | Área científica | Duração | Horas trabalho | Horas contacto (¹) | ECTS | Observações |
|---|-----------------|---------|----------------|--------------------|------|-------------|
| Introdução à Proteção Plantas | AGR | S | 156 | T-30, PL-30 | 6 | |
| Fitotecnia da Vinha I | AGR | S | 156 | TP-52, OT-4 | 6 | |
| Enologia I | EA | S | 156 | TP-52, OT-4 | 6 | |
| Marketing | GES | S | 156 | TP-60, OT-1 | 6 | |
| Microbiologia Enológica | QUI | S | 78 | TP-24, OT-4 | 3 | |
| Geomática e Técnicas de Informação Geográfica | ER | S | 78 | TP-24, OT-4 | 3 | |



QUADRO N.º 5

2.º ano — 4.º Semestre

| Unidades curriculares | Área científica | Duração | Horas trabalho | Horas contacto (¹) | ECTS | Observações |
|--|-----------------|---------|----------------|--------------------|------|-------------|
| Viticultura | AGR | S | 156 | TP-60 | 6 | |
| Proteção Integrada da Videira | AGR | S | 156 | TP-52, OT-4 | 6 | |
| Enologia II | EA | S | 156 | TP-52, OT-4 | 6 | |
| Fitotécnia da Vinha II | AGR | S | 156 | TP-52, OT-4 | 6 | |
| Engenharia Enológica | EA | S | 78 | TP-24, OT-4 | 3 | |
| Mecanização Aplicada à Viticultura | ER | S | 78 | TP-24, OT-4 | 3 | |

QUADRO N.º 6

3.º Ano — 5.º e 6.º Semestre

| Unidades curriculares | Área científica | Duração | Horas trabalho | Horas contacto (¹) | ECTS | Observações |
|--|-----------------|--------------------------|----------------|--------------------|------|-------------|
| Práticas Integradas de Viticultura | AGR | A | 312 | OT-112 | 12 | |
| Práticas Integradas de Enologia | EA | A | 312 | OT-112 | 12 | |
| Enologia III | EA | Semestre ímpar | 156 | TP-52, OT- 4 | 6 | |
| Planeamento de Produto | GES | Semestre ímpar | 156 | TP-52, OT- 4 | 6 | |
| Equipamentos de Adega e Eficiência Energética. | ER | Semestre ímpar | 156 | TP-52, OT- 4 | 6 | |
| Análise Sensorial | EA | Semestre par | 156 | TP-52, OT- 4 | 6 | |
| Controlo Analítico de Qualidade | EA | Semestre par | 156 | TP-52, OT- 4 | 6 | |
| Higiene e Segurança Alimentar | EA | Semestre par | 78 | TP-24, OT- 4 | 3 | |
| Valorização de Resíduos e subprodutos da fileira do vinho. | ER | Semestre par | 78 | TP-24, OT- 4 | 3 | |

(¹) Ensino teórico (T); Ensino teórico-prático (TP); Ensino prático e laboratorial (PL); Trabalho de campo (TC); Seminário (S); Estágio (E); Orientação tutorial (OT); Outra (O); Sem. (Sem.); N/A (N/A)

312581417