



## UNIVERSIDADE DE ÉVORA

## Aviso n.º 11339/2022

*Sumário:* Alteração do ciclo de estudos conducente ao grau de licenciado em Enologia.

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 63/2016, de 13 de setembro, foi registada pela Direção-Geral do Ensino Superior com o número R/A-Cr 37/2019/AL01 em 29 de abril de 2022, a alteração do ciclo de estudos conducente ao grau de Licenciado em Enologia, publicado pelo Aviso n.º 15912/2019, publicado no *Diário da República*, 2.ª Série, n.º 193 de 8 de outubro.

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 2022-2023.

4/5/2022. — A Vice-Reitora, *Cesaltina Pires*.

## ANEXO

- 1 — Instituição de ensino: Universidade de Évora — Escola de Ciências e Tecnologia (0602)
- 2 — Tipo de curso: Licenciatura — 1.º ciclo
- 3 — Denominação: Enologia
- 4 — Grau ou diploma: Licenciado
- 5 — Número de créditos, segundo o sistema europeu de transferência de créditos, necessário à obtenção do grau ou diploma: 180 créditos ECTS
- 6 — Opções, ramos, áreas de especialização, especialidades ou outras formas de organização da estrutura curricular: Não aplicável
- 7 — Estrutura curricular:

## QUADRO N.º 1

Áreas científicas	Sigla	Créditos	
		Obrigatórios	Opcionais
Engenharia Agroalimentar .....	EAGRO	48	
Agronomia .....	AGR	42	
Gestão .....	GES	18	
Química .....	QUI	21	
Engenharia Rural .....	ERU	15	
Ciências Biológicas .....	CBIO	18	
Matemática .....	MAT	6	
Física .....	FIS	6	
Ciências do Solo .....	CSOL	6	
<i>Subtotal</i> .....		180	
<i>Total</i> .....		180	



- 8 — Observações:  
9 — Plano de estudos:

QUADRO N.º 2

Unidade curricular	Área científica	Ano curricular	Organização do ano curricular	Horas de trabalho										Créditos	Observações	
				Total	Contacto (1)											Horas totais de contacto
					T	TP	PL	TC	S	E	OT	O				
Matemática . . . . .	MAT	1.º	1.º Semestre . . .	156		75						2		77	6	
Química . . . . .	QUI	1.º	1.º Semestre . . .	156	30	24						2		56	6	
Fisiologia Vegetal . . . . .	CBIO	1.º	1.º Semestre . . .	156	30		45					1		76	6	
Pedologia . . . . .	CSOL	1.º	1.º Semestre . . .	156		60						4		64	6	
Enogestão . . . . .	GES	1.º	1.º Semestre . . .	156		52						4		56	6	
Física Geral . . . . .	FIS	1.º	2.º Semestre . . .	156	30	30	6					2		68	6	
Bioquímica Geral . . . . .	QUI	1.º	2.º Semestre . . .	156	30		30					2		62	6	
Biologia Celular . . . . .	CBIO	1.º	2.º Semestre . . .	156	30		20					1		51	6	
Química Enológica . . . . .	QUI	1.º	2.º Semestre . . .	156		52						4		56	6	
Microbiologia . . . . .	CBIO	1.º	2.º Semestre . . .	156	30		30					1		61	6	
Introdução a Proteção das Plantas . . . . .	AGR	2.º	1.º Semestre . . .	156	30		30							60	6	
Fitotecnia da Vinha I . . . . .	AGR	2.º	1.º Semestre . . .	156		52						4		56	6	
Enologia I . . . . .	EAGRO	2.º	1.º Semestre . . .	156		52						4		56	6	
Marketing . . . . .	GES	2.º	1.º Semestre . . .	156		60						1		61	6	
Microbiologia Enológica . . . . .	QUI	2.º	1.º Semestre . . .	78		24						4		28	3	
Geomática e Técnicas de Informação Geográfica . . . . .	ERU	2.º	1.º Semestre . . .	78		24						4		28	3	
Viticultura . . . . .	AGR	2.º	2.º Semestre . . .	156		60								60	6	
Proteção Integrada da Videira . . . . .	AGR	2.º	2.º Semestre . . .	156		52						4		56	6	
Enologia II . . . . .	EAGRO	2.º	2.º Semestre . . .	156		52						4		56	6	
Fitotecnia da Vinha II . . . . .	AGR	2.º	2.º Semestre . . .	156		52						4		56	6	
Engenharia Enológica . . . . .	EAGRO	2.º	2.º Semestre . . .	78		24						4		28	3	
Mecanização Aplicada à Viticultura . . . . .	ERU	2.º	2.º Semestre . . .	78		24						4		28	3	
Práticas Integradas de Viticultura . . . . .	AGR	3.º	Anual . . . . .	312								112		112	12	
Práticas Integradas de Enologia . . . . .	EAGRO	3.º	Anual . . . . .	312								112		112	12	
Enologia III . . . . .	EAGRO	3.º	1.º Semestre . . .	156		52						4		56	6	
Planeamento de Produto . . . . .	GES	3.º	1.º Semestre . . .	156		52						4		56	6	
Equipamentos de Adega e Eficiência Energética . . . . .	ERU	3.º	1.º Semestre . . .	156		52						4		56	6	
Análise Sensorial . . . . .	EAGRO	3.º	2.º Semestre . . .	156		52						4		56	6	
Controlo Analítico de Qualidade . . . . .	EAGRO	3.º	2.º Semestre . . .	156		52						4		56	6	
Higiene e Segurança Alimentar . . . . .	EAGRO	3.º	2.º Semestre . . .	78		24						4		28	3	



Unidade curricular	Área científica	Ano curricular	Organização do ano curricular	Horas de trabalho										Créditos	Observações	
				Total	Contacto (1)											
					T	TP	PL	TC	S	E	OT	O	Horas totais de contacto			
Valorização de Resíduos e Subprodutos da Fileira do Vinho.	ERU	3.º	2.º Semestre . . .	78		24						4		28	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)

315312104