Conclusão de um Curso Profissional confere:

- 12.º Ano de Escolaridade
- Certificação de Qualificação Profissional de Nível IV (Técnico Qualificado)

Duração do Curso Profissional:

- 3 anos letivos

Condições de Acesso:

- Possuir o 9.º ano de Escolaridade ou formação equivalente

Prosseguimento de Estudos após conclusão deste curso:

- A conclusão de um curso profissional permite o prosseguimento de estudos/formação num CTeSP ou o acesso ao ensino superior, mediante o cumprimento dos requisitos previstos no regulamento de acesos ao ensino superior

Cursos com apoio financeiro*

- Nos manuais de apoio às disciplinas, máquinas de calcular e fotocópias.
- Nas refeições (refeitório escolar) e subsídio de transporte em cada dia útil de formação.
- Nas saídas de campo (visitas de estudo) para transportes e entradas em museus e outros locais a visitar.
- Na FCT (estágio), subsídio de refeição, subsídio de transporte e ainda subsídio de alojamento se a distância o justificar.

*Mediante as normas do Programa Pessoas 2030

Agrupamento de Escolas de Redondo

Escola - Sede
Escola Básica e Secundária Dr. Hernâni Cidade
Av.ª Dr. Domingos Rosado
7170-029 Redondo
Telefone-266909215 Fax-266909890
Email: aeredondo1@gmail.com

SELO DE CONFORMIDADE EQAVET
PESSOAS 2030
PORTUGAL 2030
Os Fundos Europeus mais próximos de si.
Cofinanciado pela União Europeia

Agrupamento de Escolas Redondo

Curso Profissional Vitivinícola

Ciclo de Formação 2024-2027

Perfil Profissional

O Técnico de Agropecuária é o profissional qualificado apto a orientar e executar tarefas relativas às tecnologias de produção vitícola, enológica e de comercialização dos vinhos, de acordo com a organização comum dos mercados (OCM) específica, preservando o ambiente e respeitando as normas de qualidade e de segurança, higiene e saúde no trabalho (SHST).

Saídas Profissionais

Após a conclusão do curso o aluno estará apto e qualificado para exercer a atividade de Técnico de Vitivinícola em:

- Coordenador de equipas de trabalho em vinhas e adegas;
- Trabalhador responsável pela vinha de uma exploração vitivinícola;
- Adegueiro/cavista responsável pelas instalações e gestor de stocks de uma adega;
- Provador/escanção de vinhos e aguardentes;
- Técnico analista em laboratórios de controlo de qualidade de vinhos;
- Técnico de vendas de vinhos e produtos vitivinícolas.

Plano de Estudo

Componentes de Formação	Disciplinas	N.º de horas
Sociocultural	Português Língua Estrangeira Área de Integração Tecnologias de Informação e Comunicação Educação Física	1000
Científica	Matemática Biologia Física e Química	500
Tecnológica	UFCD de Acordo com o Referencial da ANQEP Formação em contexto de trabalho	1000 a 1300 + 600

Atividades Principais

- Interpretar projetos e outras especificações técnicas, de forma a identificar os dados necessários ao trabalho a realizar;
- Coordenar equipas de trabalho;
- Planificar, coordenar e executar as tarefas necessárias à instalação da vinha;
- Executar e coordenar as operações inerentes à cultura da vinha;
- Preparar e higienizar as instalações e equipamentos de vindima e de receção das uvas na adega;
- Executar as operações relativas ao controlo de maturação e receção das uvas, vinificação e clarificação dos mostos, estabilização, envelhecimento e engarrafamento dos vinhos e ao fabrico de outros produtos derivados da uva;
- Efetuar análises organoléticas e laboratoriais de controlo de maturação das uvas, fermentação dos mostos, conservação e evolução/envelhecimento dos vinhos;
- Respeitar a legislação em vigor no setor vitivinícola, bem como as normas de qualidade e de SHST;
- Aplicar estratégias de vendas;
- Regular e manejar equipamento vitivinícola, zelando pela sua manutenção.