



Contato com o exterior

Anualmente, os alunos do Curso de Licenciatura em Enologia realizam estágios em empresas e Instituições do setor Vitivinícola que lhes permite adquirir conhecimentos práticos e contatar com a realidade do setor. Em muitas destas Empresas, os responsáveis pela produção de muitos dos seus bons vinhos são licenciados em enologia pela UTAD.



**Universidade
de
Trás-os-Montes
e
Alto Douro**

**Escola de Ciências
Agrárias e Veterinárias**

LICENCIATURA EM ENOLOGIA





Plano de estudos

1º Ano - 1º Semestre

Biologia Aplicada
Viticultura I
Ciência do Solo
Matemática
Química Geral



Plano de estudos

1º Ano - 2º Semestre

Física
Bioquímica
Química Orgânica I
Viticultura II
Ecologia e Fisiologia da Videira



Saídas Profissionais

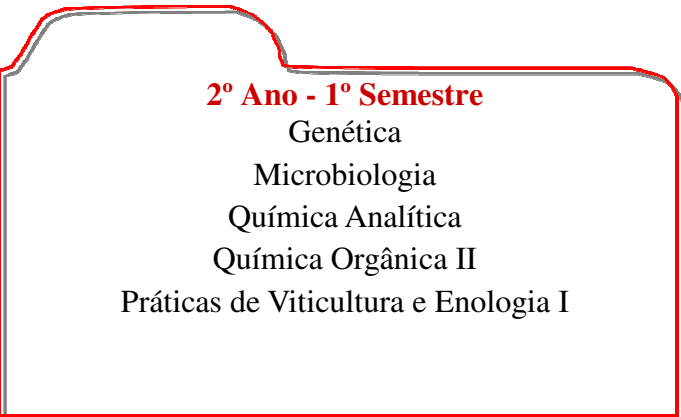
Jovens empresários na área vitivinícola

Técnicos e gestores de empresas vitivinícolas

Empresas de certificação e de controlo de qualidade

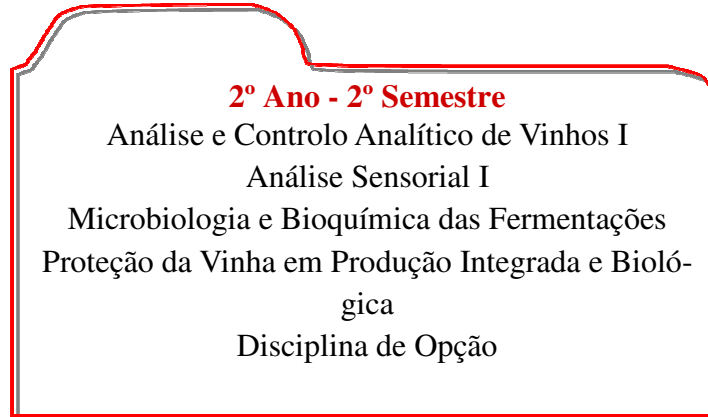
Empresas de comercialização, marketing, turismo,
assistência técnica e formação

Empresas de formação profissional.



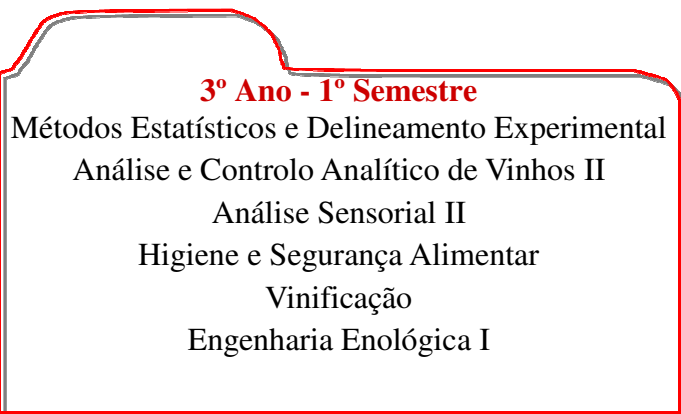
2º Ano - 1º Semestre

Genética
Microbiologia
Química Analítica
Química Orgânica II
Práticas de Viticultura e Enologia I



2º Ano - 2º Semestre

Análise e Controlo Analítico de Vinhos I
Análise Sensorial I
Microbiologia e Bioquímica das Fermentações
Proteção da Vinha em Produção Integrada e Bioló-
gica
Disciplina de Opção



3º Ano - 1º Semestre

Métodos Estatísticos e Delineamento Experimental
Análise e Controlo Analítico de Vinhos II
Análise Sensorial II
Higiene e Segurança Alimentar
Vinificação
Engenharia Enológica I



3º Ano - 2º Semestre

Gestão e Marketing
Economia e Legislação Vitivinícola
Indústrias Subsidiárias
Estabilização
Engenharia Enológica II
Práticas de Viticultura e Enologia II

Condições de acesso

Biologia e Geologia
ou
Física e Química
ou
Matemática