

## Técnico Vitivinícola

<b>Formação Sociocultural</b>	Cidadania e Desenvolvimento	Português	320
		Língua Estrangeira I, II ou III	220
		Área de integração	220
		Tecnologias de Informação e Comunicação	100
		Educação Física	140
<b>Formação Científica</b>	Cidadania e Desenvolvimento	Matemática	200
		Física e Química	150
		Biologia	150
<b>Formação Tecnológica</b>	Cidadania e Desenvolvimento	<b>Unidades de Formação de Curta Duração (Viticultura/Enologia/ Gestão e Marketing)</b>	1100
		Formação em contexto de trabalho	600
		EMRC (facultativo)	81
		<b>Total</b>	<b>3200</b>

## Técnico Vitivinícola

<b>Formação Sociocultural</b>	Cidadania e Desenvolvimento	Português	320
		Língua Estrangeira I, II ou III	220
		Área de integração	220
		Tecnologias de Informação e Comunicação	100
		Educação Física	140
<b>Formação Científica</b>	Cidadania e Desenvolvimento	Matemática	200
		Física e Química	150
		Biologia	150
<b>Formação Tecnológica</b>	Cidadania e Desenvolvimento	<b>Unidades de Formação de Curta Duração (Viticultura/Enologia/ Gestão e Marketing)</b>	1100
		Formação em contexto de trabalho	600
		EMRC (facultativo)	81
		<b>Total</b>	<b>3200</b>

## Técnico Vitivinícola

<b>Formação Sociocultural</b>	Cidadania e Desenvolvimento	Português	320
		Língua Estrangeira I, II ou III	220
		Área de integração	220
		Tecnologias de Informação e Comunicação	100
		Educação Física	140
<b>Formação Científica</b>	Cidadania e Desenvolvimento	Matemática	200
		Física e Química	150
		Biologia	150
<b>Formação Tecnológica</b>	Cidadania e Desenvolvimento	<b>Unidades de Formação de Curta Duração (Viticultura/Enologia/ Gestão e Marketing)</b>	1100
		Formação em contexto de trabalho	600
		EMRC (facultativo)	81
		<b>Total</b>	<b>3200</b>

## Principais atividades:

- Orientar e intervir desde preparação do terreno até à instalação da vinha;
- Orientar e intervir na vindima;
- Orientar e intervir na receção de uvas na adega;
- Orientar e intervir nas operações de vinificação, tratamento e armazenamento de vinhos;
- Proceder à avaliação sensorial de vinhos;
- Proceder a análises físico-químicas de mostros e vinhos e interpretar os resultados analíticos.

## Principais atividades:

- Orientar e intervir desde preparação do terreno até à instalação da vinha;
- Orientar e intervir na vindima;
- Orientar e intervir na receção de uvas na adega;
- Orientar e intervir nas operações de vinificação, tratamento e armazenamento de vinhos;
- Proceder à avaliação sensorial de vinhos;
- Proceder a análises físico-químicas de mostros e vinhos e interpretar os resultados analíticos.

## Principais atividades:

- Orientar e intervir desde preparação do terreno até à instalação da vinha;
- Orientar e intervir na vindima;
- Orientar e intervir na receção de uvas na adega;
- Orientar e intervir nas operações de vinificação, tratamento e armazenamento de vinhos;
- Proceder à avaliação sensorial de vinhos;
- Proceder a análises físico-químicas de mostros e vinhos e interpretar os resultados analíticos.