



## Curso Profissional de Técnico(a) Vitivinícola

Curso do Ensino Secundário com duração de 3 anos letivos (inclui estágio de 4 meses) para obtenção do 12.º ano.

### A quem se destina?

Aos alunos que concluíram o 9.º ano de escolaridade ou formação equivalente;  
Que procuram um ensino mais especializado e voltado para o mundo do trabalho;  
E que não excluem a hipótese de, no final, prosseguir os estudos no Ensino Superior (universitário ou politécnico).

### O que permite a sua conclusão?

Obter uma certificação profissional, conferindo o nível IV de qualificação do Quadro Nacional de Qualificações;  
Adquirir o diploma do ensino secundário (12.º ano) sem realizar os exames nacionais;  
Prosseguir estudos para o ensino superior (realizando os exames de acesso);  
Prosseguir a via profissional e ingressar num Curso Técnico Superior Profissional (CTeSP) numa Instituição de Ensino Superior.

### O que faz um(a) técnico(a) Vitivinícola?

Orienta e intervém em todas as operações desde a cultura da vinha até ao engarrafamento, incluindo a colheita de uvas, os processos de vinificação, armazenamento e envelhecimento, respeitando e implementando todas as práticas necessárias para garantir a qualidade do vinho.

### Quais são as saídas profissionais?

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.

### Qual é a Matriz Curricular?

Componentes de Formação	Total
Sociocultural:	
- Português	320 horas
- Língua Estrangeira	220 horas
- Área de Integração	220 horas
- Tecnologias de Informação e Comunicação	100 horas
- Educação Física	140 horas
Científica*:	
- Biologia	200 horas
- Física e Química	200 horas
- Matemática	100 horas
Tecnológica:	
- Viticultura	500 horas
- Enologia	400 horas
- Química Analítica	200 horas
Formação em Contexto de Trabalho / Estágio	600 horas
<b>Total</b>	<b>3200 horas</b>

**Faz já a tua pré-inscrição  
em [www.espalmela.net](http://www.espalmela.net)  
ou na Escola**

Avenida Palmelense Futebol Clube  
2950 - 288 Palmela  
Tel: 21 233 68 40  
Fax: 21 233 68 45  
[direcao@espalmela.net](mailto:direcao@espalmela.net)

\* É possível a adoção de um percurso formativo próprio através da substituição de uma disciplina da componente de formação científica por uma disciplina da formação específica dos cursos científico-humanísticos ou cursos artísticos especializados que apresentem afinidades e tenham uma carga horária igual ou superior.

A substituição de disciplinas é feita aquando da inscrição para a frequência do 1.º ano do ciclo de formação ou até ao quinto dia útil do 2.º período.

Para ver todas as possibilidades de substituição ver anexo II da portaria 235-A/2018 de 23 de agosto.