



Ficha Técnica

Editor

INSTITUTO DO EMPREGO E FORMAÇÃO PROFISSIONAL, I.P.

Concepção e Elaboração

DEPARTAMENTO DE EMPREGO

Direcção de Serviços de Informação e Orientação Profissional

Direcção Editorial

GABINETE DE COMUNICAÇÃO

Núcleo de Imagem e Marketing

Concepção Gráfica

Nósnalinha

Ilustração

Nósnalinha

Impressão e Acabamento

Tipo de Papel

Capa - Creator Silk de 300grs.

Miolo - Creator Silk de 150grs.

Caracteres

Conduit

Hermes

Depósito Legal

ISBN

978-989-638-041-0

Tiragem

10.000 ex.

Edição

Novembro 2009

Instituto do Emprego e Formação Profissional, I.P.

R. de Xabregas, 52

1949-003 Lisboa

Tel.: 218 614 100

Fax.: 218 614 634

E-mail: inf.iefp@iefp.pt

www.iefp.pt

PROFISSIONAIS DA VITIVINICULTURA



ÍNDICE

Introdução	3
Enólogo	4
Técnico de Enologia	4
Técnico Vitivinícola	5
Operador Agrícola em Viticultura	6
Competências	7
Exercício da Actividade	7
Oferta Formativa	8

*As designações profissionais,
embora utilizadas no masculino,
referem-se, indistintamente,
a homens e mulheres*

INTRODUÇÃO

Em Portugal, a actividade vitivinícola é uma das mais importantes dos sectores da produção agrícola e agro-alimentar, representando mais de 50% de toda a actividade agrícola portuguesa. A cultura da vinha distribui-se por todo o país, nomeadamente através de regiões demarcadas, cujo número tem vindo a aumentar.

Nas últimas décadas, o desenvolvimento tecnológico verificado na vitivinicultura e na enologia, assim como a concorrência internacional, trouxeram novas exigências na cultura da vinha e na elaboração dos vinhos e o conseqüente acréscimo da qualidade dos mesmos.

Através de um estudo criterioso e científico das condições climáticas das regiões, das características e qualidade dos terrenos, do grande número de castas existentes no nosso país e da sua adaptação àquelas condições, tem-se obtido uma melhor qualidade do vinho e, simultaneamente, uma maior diversidade na oferta, de acordo com as exigências do consumidor, colocando o nosso país entre os melhores produtores de vinho.

Apesar dos avanços verificados nos últimos anos, existe ainda um importante esforço de modernização a desenvolver na nossa viticultura. O processo de evolução na vitivinicultura tem que ser uma constante; a aposta no desenvolvimento de conhecimentos e competências dos profissionais faz parte integrante dessa evolução e conseqüente progresso económico do nosso país.

A necessidade de profissionais qualificados que acompanhem o processo de produção, desde a videira ao vinho, da origem no cultivo até ao travo (degustação) final, na mesa do consumidor, leva-nos a falar de alguns deles, como o Enólogo, o Técnico de Enologia, o Técnico Vitivinícola e o Operador Agrícola em Viticultura.

“O vinho é composto de humor líquido e luz.”
GALILEU GALILEI

▶ ENÓLOGO

O Enólogo é responsável pelos trabalhos relacionados com a produção, tratamento e conservação do vinho e de outros produtos derivados da uva. A sua actividade está intimamente relacionada com a viticultura (cultura da vinha), participando na escolha do local destinado à plantação da vinha e na selecção das castas a utilizar.

ACTIVIDADES

- ▶ Controla todas as fases da produção do vinho, desde o momento mais adequado para a vindima, passando pela fermentação (passagem do açúcar ao álcool), até à estabilização (momento em que o vinho está pronto para ser consumido)
- ▶ Procede ao tratamento e controlo da qualidade do vinho, através de análises físicas (cor), químicas (teor alcoólico), microbiológicas e sensoriais (prova)
- ▶ Colabora na concepção do equipamento a utilizar nas caves e adegas e implementa novos sistemas de produção, visando a redução de custos e a melhoria da qualidade do produto
- ▶ Investiga e estuda a melhoria das castas, assim como dos processos e instrumentos de produção, tratamento e conservação do vinho e seus derivados
- ▶ Controla o cumprimento da regulamentação a que os produtos estão sujeitos, verificando se os componentes do vinho correspondem ao estabelecido
- ▶ Participa, por vezes, na comercialização/marketing, escolhendo o tipo de garrafa a utilizar, na organização da distribuição e na definição do preço do produto

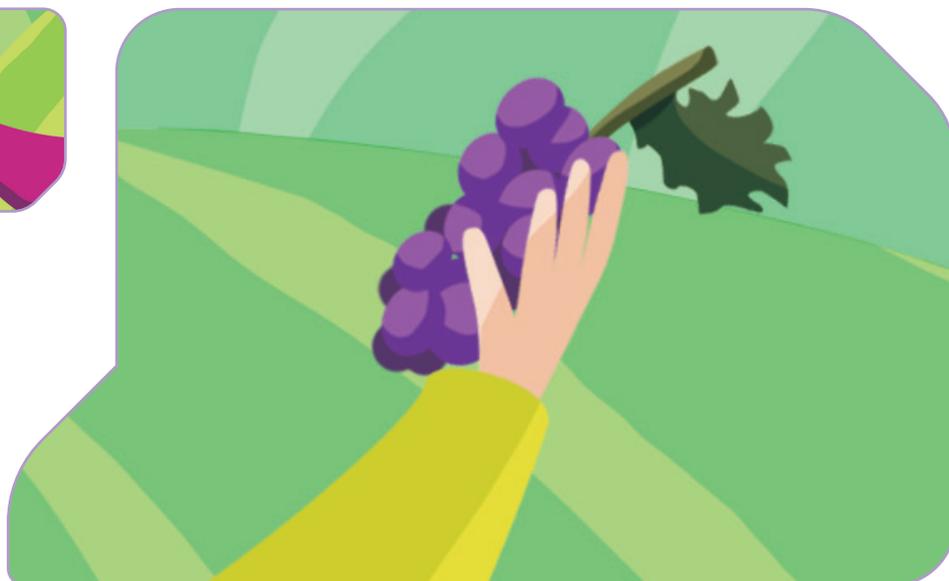


▶ TÉCNICO DE ENOLOGIA

O Técnico de Enologia intervém nas diferentes etapas do processo enológico, fazendo a ligação entre a produção e as exigências impostas pelos padrões de qualidade definidos pelas empresas.

ACTIVIDADES

- ▶ Identifica e manuseia os equipamentos associados ao processo produtivo
- ▶ Controla a produção, no que se refere à qualidade do vinho e ao cumprimento das normas de qualidade, higiene e segurança
- ▶ Realiza a manutenção dos equipamentos de laboratório
- ▶ Planeia a produção, de acordo com as encomendas, prazos da área comercial e stocks de matérias-primas, tendo em vista a optimização da produção
- ▶ Aplica e executa Planos de Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos
- ▶ Identifica e aplica métodos analíticos necessários ao controlo de qualidade (análise química) e quantifica e valida a tipicidade dos vinhos (análise sensorial)



► TÉCNICO VITIVINÍCOLA

O Técnico Vitivinícola organiza, orienta e executa tarefas relativas à produção vitícola e à vinificação e conservação dos vinhos, de acordo com os projectos vitivinícolas e as normas de segurança, higiene e saúde no trabalho agrícola e de protecção do ambiente.

ACTIVIDADES

- Analisa os projectos e outras especificações técnicas, a fim de identificar os dados necessários ao trabalho a realizar
- Orienta a preparação do terreno para a instalação da vinha, recolhendo amostras de terra para análises laboratoriais químicas e físicas, a preparação e aplicação dos produtos necessários à fertilização, ao controlo de infestantes, correcção e desinfecção do solo, a construção de armações para suporte das videiras e a instalação de sistemas de rega e drenagem
- Orienta a plantação dos porta-enxertos ou dos enxertos prontos, a enxertia e o sistema de condução das videiras
- Assegura as condições necessárias ao bom desenvolvimento e manutenção da vinha, tendo em conta os sistemas de protecção e produção integrada e de agricultura biológica
- Coordena a vindima e providencia pela preparação das instalações e do equipamento utilizado na adega, na recepção das uvas e na armazenagem dos mostos
- Orienta as operações de vinificação, tratamento e armazenamento dos vinhos, tais como a adição de produtos enológicos aos mostos, o controlo da fermentação, a recolha periódica de amostras de mosto e de vinho destinadas à análise de controlo de qualidade, bem como as trasfegas, correcções, filtragem e envelhecimento do vinho
- Providencia o enchimento dos recipientes destinados ao armazenamento, por forma a assegurar a conservação do vinho
- Regista os dados referentes ao trabalho realizado, de forma a fornecer os elementos técnicos e contabilísticos necessários à gestão, à comercialização e ao marketing
- Opera e regula máquinas e equipamentos agrícolas e vinícolas

▶ OPERADOR AGRÍCOLA EM VITICULTURA

O Operador Agrícola em Viticultura organiza e executa tarefas relativas à produção vitícola, tendo em conta as condições do solo e do clima e respeitando as normas de qualidade da produção, de segurança, higiene e saúde no trabalho agrícola e de protecção do ambiente.

ACTIVIDADES

- ▶ Procede à preparação do terreno para instalação da vinha, efectuando a mobilização do solo, marcando o local de plantação, preparando e aplicando os produtos necessários à fertilização, correcção e desinfeccção do solo e ao controlo de infestantes, de modo a proporcionar boas condições de desenvolvimento das plantas
- ▶ Instala a vinha, procedendo à plantação no terreno de porta-enxertos ou videiras enxertadas, instalando sistemas de rega localizada e efectuando enxertias com a utilização do método adequado a cada espécie
- ▶ Procede às operações culturais necessárias ao desenvolvimento da vinha (condução de videiras, poda, rega, fertilização, protecção da vinha, controlo de infestantes e colheita) de acordo com o seu estado de desenvolvimento e sanidade, o sistema de condução adoptado, os hábitos vegetativos da vinha e condições edafo-climáticas
- ▶ Conduz e regula máquinas e equipamentos agrícolas adequados às respectivas actividades
- ▶ Executa a conservação e limpeza dos equipamentos e instalações da exploração
- ▶ Executa operações simples ligadas às actividades pecuárias e florestais tais como corte e distribuição de alimentos, manutenção das condições de higiene dos animais, manutenção de caminhos e execução de esgalhas e podas de formação
- ▶ Regista dados relativos às operações efectuadas, visando o controlo da produtividade da exploração



COMPETÊNCIAS

Ao **Enólogo** são exigidos conhecimentos científicos em diferentes áreas, como a viticultura, a química, a bioquímica, a microbiologia, a mesologia, a enologia, a segurança e qualidade alimentar e, também, de análise sensorial dos vinhos. Para exercer funções relacionadas com as provas de vinho, o Enólogo deve ter um olfacto apurado, um paladar sensível e uma óptima visão.

O **Técnico de Enologia** deve possuir conhecimentos de química, bioquímica, microbiologia e deter competências técnicas de vinificação, de tratamento e armazenamento de vinhos, análise laboratorial, segurança e qualidade alimentar e análise sensorial de vinhos.

O **Técnico Vitivinícola** deve possuir conhecimentos de viticultura, mesologia, protecção das culturas, ecologia, ampelografia, química, enologia e deter competências técnicas de instalação e produção vitícola, de protecção ambiental, de controlo e gestão da produção, de vinificação, de tratamento e armazenamento de vinhos e de segurança e qualidade alimentar.

Por sua vez, o **Operador Agrícola em Viticultura** deve ter noções de agrimensura e de morfologia e fisiologia da planta, deve, ainda, ter conhecimentos de morfologia e fertilidade do solo, de doenças e pragas de cultura da vinha bem como de multiplicação da vinha e de sistemas de rega. Este profissional deverá saber utilizar técnicas de plantação, poda, enxertia e colheita adequadas à cultura da vinha, técnicas de protecção integrada de plantas bem como de aplicação de correctivos e fertilizantes. Necessita, ainda, saber utilizar técnicas de condução e regulação de máquinas e equipamentos agrícolas.

A capacidade de organização, de saber interagir com os outros elementos da equipa de trabalho e de saber integrar as normas de protecção e melhoria do ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho agrícola são, também, competências que estes profissionais deverão possuir.

Face às evoluções técnicas verificadas no sector da Vitivinicultura, torna-se indispensável que os profissionais, para além da formação de base, acompanhem essas inovações, actualizando permanentemente os seus conhecimentos através da formação contínua.

EXERCÍCIO DA ACTIVIDADE

A actividade dos profissionais da Vitivinicultura pode desenvolver-se em vários locais, dependendo das funções exercidas.

As principais entidades empregadoras são, no sector público, as Comissões Vitivinícolas, o Instituto da Vinha e do Vinho e os Estabelecimentos de Ensino Superior que promovem trabalho no campo da investigação. No sector privado o exercício da actividade faz-se, principalmente, em empresas ligadas à Vitivinicultura, em Empresas Agro-Alimentares, em Adegas Cooperativas e em Associações de Viticultores.

Consulte
www.iefp.pt
www.dges.mctes.pt/DGES/pt
www.novasoportunidades.gov.pt

A oferta formativa está sujeita a alterações, pelo que deverá ser confirmada

FONTES

Bianchi de Aguiar, F (2000). A Internacionalização do Mercado Vitivinícola (*On-Line*). Disponível em: www.agroportal.pt/a/baguiar.htm (Maio de 2008)

Catálogo Nacional de Qualificações – Perfis Profissionais e Referenciais de Formação (*On-Line*). Disponível em: www.catalogo.anq.gov.pt (Julho de 2009)

Direcção Geral do Emprego e Formação Profissional (1997). Profissões – Guia de Caracterização Profissional. Vol.1. Lisboa: Ministério para a Qualificação e Emprego

Site oficial da Direcção-Geral do Ensino Superior (DGES) – Ministério da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior (*On-Line*). Disponível em: www.dges.mctes.pt/DGES/pt (Julho de 2009)

COLABORAÇÃO

Direcção Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural – DSATAR/Divisão de Formação e Associativismo

