

PERFIL PROFISSIONAL



TÉCNICO/A VITIVINÍCOLA

Publicação e atualizações

Publicado no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 17 de 08 de maio de 2013 com entrada em vigor a 08 de maio de 2013.

1ª Atualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 17 de 08 de maio de 2014 com entrada em vigor a 08 de maio de 2014.

2ª Atualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 17 de 08 de maio de 2016 com entrada em vigor a 08 de maio de 2016.

3ª Atualização em 01 de setembro de 2016.

4ª Atualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 18 de 15 de maio de 2017 com entrada em vigor a 15 de maio de 2017.

5ª Atualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 39 de 22 de outubro de 2017 com entrada em vigor a 22 de outubro de 2017.

6ª Atualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 9 de 08 de março de 2019 com entrada em vigor a 08 de março de 2019.

7ª Atualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 19 de 22 de maio de 2020 com

QUALIFICAÇÃO: **TÉCNICO/A VITIVINÍCOLA** - entrada em vigor a 22 de maio de 2020.

DESCRIÇÃO GERAL: Orientar e intervir 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.

ACTIVIDADES

1. Analisar projetos e outras especificações técnicas, a fim de identificar os dados necessários ao trabalho a orientar e a realizar.

2. Orientar e intervir na preparação do terreno e à instalação da vinha:

- 2.1. Orientar e intervir na colheita de amostras de terra e na execução de análises simples, químicas e físicas da mesma, de forma a obter um indicativo da reação do solo, da sua estrutura e textura;
- 2.2. Proceder à escolha de porta-enxertos e de castas de acordo com o projeto;
- 2.3. Orientar e intervir nas operações de preparação do terreno para a implantação da vinha;
- 2.4. Orientar e intervir na preparação e aplicação dos produtos necessários à fertilização, correção e desinfecção do solo e ao controlo de infestantes (química e fisicamente), de acordo com os resultados das análises efetuadas;
- 2.5. Orientar e intervir na plantação de porta-enxertos ou enxertos prontos;
- 2.6. Orientar e intervir na enxertia;
- 2.7. Orientar e intervir na instalação de sistemas de rega e drenagem, de acordo com o projeto de instalação.

3. Orientar e intervir nas operações necessárias ao desenvolvimento e à manutenção da vinha, tendo em conta os sistemas de proteção e produção integrada e de agricultura biológica:

- 3.1. Orientar e intervir no processo de tutoragem;
- 3.2. Orientar e intervir em vários tipos de poda da videira, de forma a providenciar pela sua condução, manutenção e produção;
- 3.3. Orientar e intervir na manutenção do solo;
- 3.4. Orientar e intervir nas fertilizações, de acordo com os resultados provenientes das análises laboratoriais às amostras de solo recolhidas periodicamente;
- 3.5. Orientar e intervir nos cuidados fitossanitários a ter com as videiras, de acordo com as especificações técnicas do projeto;
- 3.6. Orientar e intervir na retanchar de cepas mortas ou em mau estado.

4. Orientar e intervir na vindima, de acordo com as características do produto final:

- 4.1. Efetuar as análises necessárias para a determinação da data da vindima, de acordo com as características do produto final que se pretende obter;
- 4.2. Orientar e intervir na colheita das uvas, manual ou mecanicamente.

5. Orientar e intervir na receção de uvas na adega:

- 5.1. Orientar e intervir na preparação das instalações e dos equipamentos utilizados na receção de uvas e mostos;
- 5.2. Efetuar a triagem e o controlo da descarga no tegão de uvas provenientes da vindima;
- 5.3. Controlar o encaminhamento dos mostos e das massas e providenciar pelo bom funcionamento dos equipamentos, nomeadamente prensas e desengaçadores.

6. Orientar e intervir nas operações de vinificação, tratamento e armazenamento de vinhos, de acordo com as normas de segurança alimentar e de qualidade:

- 6.1. Orientar e intervir na adição de produtos enológicos aos mostos, segundo especificações técnicas;
- 6.2. Orientar o processo de fermentação, quer por controlo automático, quer acionando, quando necessário, sistemas de

arrefecimento, de acordo com a leitura das temperaturas;

6.3. Orientar e intervir na recolha periódica de amostras de mosto e de vinho e na realização das análises laboratoriais necessárias ao controlo de qualidade do produto, de acordo com as especificações técnicas;

6.4. Orientar e intervir em operações de trasfegas por decantação ou bombagem, a fim de separar as borras dos respetivos vinhos;

6.5. Orientar e intervir na adição de produtos enológicos e tratamentos térmicos, mediante especificações, a fim de realizar correções, clarificações e estabilizações do vinho;

6.6. Controlar os processos de conservação e de envelhecimento do vinho, verificando a sua evolução de acordo com as características do vinho;

6.7. Orientar e intervir na filtragem do vinho, utilizando filtros e substâncias filtrantes.

7. Proceder à avaliação sensorial de vinhos.

8. Proceder a análises físico-químicas de mostos e vinhos e interpretar os resultados analíticos, em conformidade com a legislação aplicável.

9. Aplicar tecnologias de informação e comunicação na execução das operações vitivinícolas e na recolha e tratamento de informação.

COMPETÊNCIAS

SABERES

Conhecimentos de:

1. Ecologia
2. Matemática.
3. Química.
4. Enologia.
5. Fertilização e fertilidade do solo.
6. Solos e clima
7. Fitossanidade.
8. Botânica.
9. Nutrição vegetal.
10. Rega e drenagem.
11. Agrimensura.
12. Mecanização agrícola no âmbito da viticultura.
13. Manutenção e conservação das instalações, das máquinas e equipamentos vitícolas e vinícolas, dos tratores e de outras máquinas e equipamentos agrícolas utilizados na atividade.
14. Segurança, higiene e saúde no trabalho agrícola.

Conhecimentos aprofundados de:

15. Ampelografia, morfologia e fisiologia da videira.
16. Regiões vitivinícolas e castas.
17. Processos de preparação do terreno para a instalação da vinha.
18. Processos de plantação de porta-enxertos e enxertos prontos.
19. Processos de retanchar e enxertia.
20. Sistemas de poda e de condução da vinha.
21. Correção e fertilização de solos.

22. Manutenção do solo e da vinha.
23. Processos de controlo de infestantes.
24. Processos de rega e drenagem.
25. Proteção e produção integrada da vinha.
26. Agricultura biológica em vinha.
27. Processos de colheita e receção de uvas.
28. Processos de vinificação.
29. Processos de tratamento de vinhos.
30. Processos de armazenamento de vinhos.
31. Processos de conservação e envelhecimento de vinhos.
32. Normas regulamentares e legais da vitivinicultura.
33. Normas de qualidade da fileira vitivinícola.
34. Segurança alimentar.

SABERES-FAZER

1. Interpretar projetos e outras especificações técnicas relativas à atividade vitivinícola.
2. Aplicar técnicas de recolha e análise simples, físicas e químicas, de amostras de terra.
3. Aplicar técnicas de cálculo numérico.
4. Identificar os porta-enxertos em função das castas a produzir.
5. Aplicar técnicas de preparação do terreno para implantação da vinha.
6. Efetuar correções no solo para a instalação da vinha, em função dos resultados das análises.
7. Aplicar técnicas de preparação e utilização de produtos adequados às correções a efetuar no solo para a instalação da vinha.
8. Aplicar técnicas de construção de armação para suporte das videiras.
9. Aplicar técnicas de plantação de porta-enxertos e enxertos prontos.
10. Aplicar técnicas de retanchar e enxertia.
11. Aplicar técnicas de instalação e utilização dos sistemas de rega e drenagem.
12. Aplicar técnicas de intervenção em verde (desponta, desfolha e monda de cachos) e outras técnicas de poda e de condução da vinha.
13. Aplicar técnicas de manutenção do solo.
14. Aplicar técnicas de proteção e de produção integrada da vinha.
15. Aplicar técnicas de agricultura biológica.
16. Determinar a data da vindima.
17. Utilizar os procedimentos adequados à preparação dos utensílios e equipamentos necessários à colheita e transporte das uvas.
18. Aplicar técnicas de colheita manual e mecânica de uvas.
19. Utilizar os procedimentos de receção de uvas e mosto destinados ao fabrico do vinho.
20. Aplicar técnicas de recolha e análise de amostras de mosto e de vinho.
21. Aplicar técnicas de triagem das uvas em função do produto vínico a obter.
22. Aplicar técnicas de vinificação.
23. Aplicar técnicas de tratamento do vinho.
24. Aplicar técnicas de acondicionamento do vinho.
25. Aplicar técnicas de conservação e de envelhecimento do vinho.

26. Utilizar os procedimentos adequados de armazenamento e expedição do vinho.
27. Aplicar técnicas de manutenção e conservação das instalações e das máquinas e equipamentos vitícolas e vinícolas e das máquinas e equipamentos agrícolas necessários à atividade.
28. Aplicar as normas de qualidade dos produtos, de segurança alimentar, de saúde pública, de proteção ambiental, proteção dos animais e de Segurança e Saúde no Trabalho.

SABERES-SER

1. Organizar as atividades de forma a responder às solicitações do serviço, interagindo com os outros elementos da equipa de trabalho.
2. Integrar as normas de proteção e melhoria do ambiente, segurança e saúde no trabalho agrícola e as boas práticas agrícolas no exercício da atividade.
3. Demonstrar iniciativa no sentido de encontrar soluções adequadas na resolução de problemas e decidir sobre as mesmas.
4. Interagir com fornecedores e clientes.
5. Adaptar-se a diferentes contextos organizacionais e a novas tecnologias, métodos e modos de produção.

Este referencial já não se encontra em vigor