

Inovação e sustentabilidade na produção e conservação de vinhos

Código	
Área temática	Transição climática e transição industrial
Objetivos	Apresentar e divulgar em contexto de formação tecnologias e práticas modernas e sustentáveis aplicáveis à produção e conservação dos vinhos nacionais.
Requisitos	Nenhum
Público-alvo	Jovens e Adultos
N.º potencial de interessados	10
N.º de horas	30
N.º de edições	2
Follow up	Engenharia(s) e CTESPs em ciências agrárias, alimentares, ambientais e animal
Conteúdos programáticos	As práticas enológicas e a legislação. Processos e tecnologias de produção e conservação de vinhos sustentáveis e com reduzido impacto ambiental. O impacto das novas tecnologias nas características dos vinhos e sua monitorização. Trabalhos práticos e de demonstração da aplicação de novas tecnologias nas características dos vinhos.
Corpo docente	1 Professor do PV (enologia) 3 Professores externos (novas tecnologias)
Parceiros	Empresas do setor vitivinícola, organismos de certificação, instituições de ensino e de investigação.
Metodologias de aprendizagem	Sessões expositivas e de discussão para apresentação de conceitos, princípios, tecnologias e práticas (presencial e online). Demonstração prática de tecnologias e avaliação de resultados, em vinhas, laboratórios ou empresas vitivinícolas (nacionais e internacionais). Apresentação e reflexão crítica de resultados obtidos.
Modalidade	i) híbrido (24 h distância, 6 h presencial)
Equipamentos necessários	Auditório, adega, laboratório de enologia, equipamentos analíticos, visitas técnicas (nacionais e internacionais) e experiências em locais modelo.
Potencial de empregabilidade	100%