

COMPETÊNCIAS REQUERIDAS – TÉCNICO EM VITICULTURA E ENOLOGIA

1º MÓDULO

- Classificar os microrganismos.
- Associar a estrutura da planta e suas funções.
- Avaliar alternativas de otimização dos fatores climáticos.
- Contextualizar a evolução histórica da viticultura mundial.
- Aplicar técnicas para implantação e condução de vinhedos.
- Distinguir a função das leveduras de outros microrganismos.
- Elaborar instruções de preparo e padronização de soluções.
- Interpretar a terminologia técnico-científica da área profissional.
- Aplicar técnicas de amostragem, preparo e manuseio de amostras.
- Analisar a legislação de direito privado aplicada ao setor vitivinícola.
- Identificar os princípios da administração aplicados à viticultura e enologia.
- Correlacionar os países e suas normas de produção em relação à enografia.
- Executar todos os procedimentos inseridos nos princípios de biossegurança.
- Interpretar as ações comportamentais orientadas para a realização do bem comum.
- Comunicar-se, oralmente e por escrito, utilizando a terminologia técnico-científica da profissão.
- Analisar as ações comportamentais no contexto das relações trabalhistas e de consumo.
- Distinguir instalações físicas, vidrarias e possíveis riscos em laboratórios de análises físico-químicas.
- Distinguir as responsabilidades do associativismo e do cooperativismo e organizar a sua implantação.
- Contextualizar a aplicação das ações éticas aos campos do direito constitucional e legislação ambiental.
- Pesquisar e analisar informações da área de Viticultura e Enologia, em diversas fontes, convencionais e eletrônicas.
- Analisar textos técnicos, administrativos e comerciais da área de Viticultura e Enologia por meio de indicadores linguísticos e de indicadores extralingüísticos.
- Desenvolver textos técnicos, comerciais e administrativos aplicados à área de Viticultura e Enologia, de acordo com normas e convenções específicas.