 <b>IPG</b>	<b>Politécnico da Guarda</b> Escola Superior de Turismo e Hotelaria	<b>GUIA DE FUNCIONAMENTO DA UNIDADE CURRICULAR</b>	<b>MODELO PED.009.02</b>

*Handwritten initials/signature*

<b>Curso</b>	<b>Gestão Hoteleira e Restauração e Catering</b>			<b>Ano letivo</b>	2017/2018		
<b>Unidade Curricular</b>	<b>Enologia e bebidas</b>			<b>ECTS</b>	4		
<b>Regime</b>	<b>Obrigatório</b>						
<b>Ano</b>	<b>2º Ano</b>	<b>Semestre</b>	<b>2º</b>	<b>Horas de trabalho globais</b>			
<b>Docente (s)</b>	<b>Nelson Manuel Loureiro Soares</b> <u>nelson.soares@ipg.pt</u>			<b>Total</b>	108	<b>Contacto</b>	45
<b>Coordenador da área disciplinar</b>	<b>Adriano Azevedo Costa</b> <u>a.costa@ipg.pt</u>						

**GFUC CUMPRIDO**

**1. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM**

A unidade curricular de Enologia e Bebidas visa contribuir para a formação dos alunos ao nível do fabrico de vinhos de qualidade e das características dos vinhos das regiões vitivinícolas nacionais, nomeadamente ao nível da sua análise sensorial. Pretende-se que os alunos obtenham conhecimentos teóricos e práticos sobre enologia. No final do semestre, os alunos deverão ser capazes de servir, apresentar e comentar um vinho nacional.

**2. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS**

1. Definição de vinho de qualidade, tipos de vinho e tecnologia enológica
2. Análise sensorial de vinhos
3. DOCs Douro e Porto e IGP Duriense
4. DOC Vinho Verde e IGP Minho
5. DOCs Dão e Lafões e IGP Terras do Dão
6. DOC Beira Interior e IGP Terras da Beira
7. DOC Bairrada e IGP Beira Atlântico
8. DOC Alentejo e IGP Alentejano
9. DOCs Setúbal e Palmela e IGP Península de Setúbal
10. DOCs e IGPs Lisboa e Tejo

**3. DEMONSTRAÇÃO DA COERÊNCIA DOS CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS COM OS OBJETIVOS DA UC**

O programa está conforme os objetivos, na medida em que, após o conhecimento teórico das várias regiões os alunos vão ter uma componente prática na qual vão servir e analisar sensorialmente os vinhos das regiões vitivinícolas abordadas.

**4. BIBLIOGRAFIA PRINCIPAL**

Handwritten signature or initials in the top left corner.

Martin, François (2009), Saber Apreciar um Vinho, Editorial Presença  
Martins, João Paulo (2016), Vinhos de Portugal, Lisboa, Oficina do Livro  
Maçanita, Joana (2016), Branco ou Tinto, Manuscrito  
Almeida, Maria João de (2016) Guia de Enoturismo em Portugal, Zest

## 5. METODOLOGIAS DE ENSINO (REGRAS DE AVALIAÇÃO)

### Avaliação Contínua

No final da unidade curricular existirá uma prova de avaliação teórica e prática, a partir da qual se realizará a avaliação de conhecimentos adquiridos.

Para além das provas teóricas e práticas, o docente poderá incluir um trabalho a definir pelo próprio na sua avaliação.

Na avaliação Contínua, o aluno deverá obter na prova teórica no mínimo, a classificação de 8,00 valores.

Ponderação:

Participação e Assiduidade – 10%

Prova Teórica – 40%

Prova Prática – 20%

Trabalho teórico-prático – 30%.

É condição essencial para a realização deste tipo de avaliação que o aluno tenha participado e assistido no mínimo a 75 % das aulas teóricas, práticas e teórico-práticas.

Excetuam-se a este pressuposto, os alunos com estatuto de trabalhador-estudante.

### Avaliação Final e Recurso


Este tipo de avaliação consiste em duas provas, uma teórica e outra prática, a realizar no final do semestre. A este regime tem acesso os alunos que não tenham obtido classificação mínima de 10 valores, no regime de avaliação contínua, bem como os alunos que tenham faltado mais que 25% das aulas.

Esta avaliação consistirá numa prova teórica e noutra prática, de carácter transversal e abrangente sobre os conteúdos programáticos lecionados. No desenrolar da prova prática poderão ser colocadas questões teóricas, a serem respondidas oralmente como parte integrante dessa mesma prova.

Ponderação:

Prova teórica – 50%

Prova prática – 50%

 <b>IPG</b> Politécnico da Guarda Escola Superior de Turismo e Hotelaria	<b>GUIA DE FUNCIONAMENTO DA UNIDADE CURRICULAR</b>	<b>MODELO PED.009.02</b>
--	--	--------------------------

ML  
95

<b>Course</b>	<b>Hotel Management and Restauration and Catering</b>			<b>Academic year</b>	2017/2018	
<b>Subject</b>	<b>Oenology and Beverages</b>			<b>ECTS</b>	4	
<b>Type of course</b>	<b>Compulsory</b>					
<b>Year</b>	<b>2<sup>nd</sup> Year</b>	<b>Semester</b>	<b>2<sup>nd</sup> Semester</b>	<b>Student Workload:</b>		
<b>Professor(s)</b>	<b>Nelson Manuel Loureiro Soares</b> <a href="mailto:nelson.soares@ipg.pt">nelson.soares@ipg.pt</a>			<b>Total</b>	108	<b>Contact</b> 45
<b>Area Coordinator</b>	<b>Adriano Azevedo Costa</b> <a href="mailto:a.costa@ipg.pt">a.costa@ipg.pt</a>					

**COMPLETED SD**

### 1. LEARNING OBJECTIVES

The Oenology and Beverages subject aims to contribute to the training of students in the production of quality wines and the characteristics of the wines of the national wine regions, in particular at the level of their sensorial analysis. It is intended that students gain theoretical and practical knowledge on oenology. At the end of the semester, students should be able to serve, present and comment on a national wine.

### 2. PROGRAM

- Definition of quality wine, types of wine and oenological technology
- Sensory analysis of wines
- DOCs Douro and Porto and IGP Duriense
- DOC Vinho Verde and IGP Minho
- Dão DOCs and Lafões and IGP Terras do Dão
- DOC Beira Interior and IGP Terras da Beira
- DOC Bairrada and IGP Beira Atlântico
- DOC Alentejo and IGP Alentejano
- DOCs Setúbal and Palmela and IGP Peninsula de Setúbal
- DOCs and IGPs Lisboa e Tejo

### 3. COHERENCE BETWEEN PROGRAMME AND OBJECTIVES

The program is in accordance with the objectives, since, after the theoretical knowledge of the various regions, the students will have a practical component in which they will serve and analyze the wines of the wine regions addressed.

### 4. MAIN BIBLIOGRAPHY

- Martin, François (2009), Saber Apreciar um Vinho, Editorial Presença  
 Martins, João Paulo (2016), Vinhos de Portugal, Lisboa, Oficina do Livro

ML  
2  
1

**6. DEMONSTRAÇÃO DA COERÊNCIA DAS METODOLOGIAS DE ENSINO COM OS OBJETIVOS DA UNIDADE CURRICULAR**

Como conteúdos eminentemente práticos, os alunos serão colocados à prova realizando fichas de prova sobre os vários vinhos em degustação. Executarão o serviço de vinhos às temperaturas adequadas para cada tipo de vinho.

**7. REGIME DE ASSIDUIDADE**

Para a participação na avaliação contínua os alunos deverão ter uma assiduidade de 75% no decorrer do semestre, salvo quando apresentem justificação plausível para a sua ausência.



Maçanita, Joana (2016), Branco ou Tinto, Manuscrito

Almeida, Maria João de (2016) Guia de Enoturismo em Portugal, Zest

## 5. TEACHING METHODOLOGIES (INCLUDING EVALUATION)

### Regular evaluation

At the end of the subject there will be a theoretical and practical evaluation test, from which the evaluation of acquired knowledge will be carried out.

In addition to the theoretical and practical tests, the teacher may include a work to be defined by the teacher in his / her evaluation.

In the Continuous evaluation, the student must obtain in the theoretical test at least, the classification of 8.00 values.

Weight:

Participation and Attendance - 10%

Theoretical Test - 40%

Practical Test - 20%

Theoretical-practical work - 30%.

It is an essential condition for this type of assessment that the student has participated and attended at least 75% of the theoretical, practical and theoretical-practical classes.

Except for this assumption, students with worker-student status.

### Final Evaluation and Appeal

This type of assessment consists of two tests, one theoretical and one practical, to be carried out at the end of the semester. This regime has access to students who have not obtained a minimum of 10 marks in the continuous assessment regime, as well as students who have missed more than 25% of classes.

This evaluation will consist of a theoretical and another practical, transversal and comprehensive test on the contents taught. In the course of the practical test, theoretical questions may be asked, to be answered orally as an integral part of the same test.

Weight:

Theoretical test - 50%

Practical test - 50%

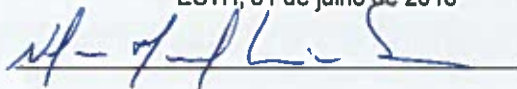
## 6. COHERENCE BETWEEN TEACHING METHODOLOGIES AND OBJECTIVES

As eminently practical content, the students will be put to the test making test cards about the various tasting wines. They will perform the wine service at the appropriate temperatures for each type of wine.

## 7. ATTENDANCE

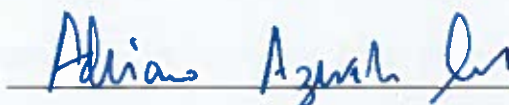
To participate in the regular evaluation, students must have a 75% attendance during the semester, unless they present plausible justification for their absence.

ESTH, 31 de julho de 2018



(Assinatura)

(Chefe Nelson Manuel Loureiro Soares)



(Assinatura)

(Professor Doutor Adriano Azevedo Costa)