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

Handwritten initials/signature

Curso	Restauração e Catering			Ano letivo	2017/2018	
Unidade Curricular	Enologia Internacional			ECTS	4	
Regime	Obrigatório					
Ano	3º Ano	Semestre	2º	Horas de trabalho globais		
Docente (s)	Nelson Manuel Loureiro Soares nelson.soares@ipg.pt			Total	108	Contacto 45
Coordenador da área disciplinar	Adriano Azevedo Costa a.costa@ipg.pt					

GFUC Cumprido

1. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

A unidade curricular de Enologia Internacional visa contribuir para a formação dos alunos ao nível do conhecimento dos vinhos a nível Internacional. Em Enologia Internacional, os alunos deverão estender o seu conhecimento às principais regiões vitivinícolas do mundo. Em Restauração e Catering é fundamental ter-se um bom nível cultural em vitivinicultura, bem como no modo adequado de servir bebidas alcoólicas e as analisar sensorialmente, reconhecendo possíveis defeitos.

2. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

1. Vitivinicultura mundial
 - 1.1. História
 - 1.2. Dados estatísticos
 - 1.3. Principais regiões vitivinícolas
2. Vinhos Internacionais (Comuns e Especiais)
 - 2.1. França
 - 2.2. Itália
 - 2.3. Alemanha
 - 2.4. Outros países da Europa Ocidental (Suíça, Áustria, Luxemburgo, Inglaterra e Gales)
 - 2.5. Espanha
 - 2.6. Europa Oriental (Hungria, República Checa, Eslováquia, Eslovénia, Bulgária, Roménia)
 - 2.8. África do Sul
 - 2.10. América do Norte (Estados Unidos da América)
 - 2.11. América do Sul (Argentina, Chile, Brasil)
 - 2.12. Austrália e Nova Zelândia

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

Como conteúdos teórico-práticos, os alunos depois do conhecimento das diversas regiões vitivinícolas internacionais terão oportunidade de provar alguns dos vinhos lá produzidos, provando-os e analisando sensorialmente.

24/2

IPG Politécnico da Guarda Escola Superior de Turismo e Hotelaria	GUIA DE FUNCIONAMENTO DA UNIDADE CURRICULAR	MODELO PED.009 02
--	--	--------------------------

4. BIBLIOGRAFIA PRINCIPAL

Hugh Johnson e Jancis Robinson (2007). The world atlas of wine. Mitchell Beazley, 400p.

5. METODOLOGIAS DE ENSINO (REGRAS DE AVALIAÇÃO)

Avaliação Contínua

No final da unidade curricular existirá uma prova de avaliação teórica e um trabalho teórico-prático.

Na avaliação Contínua, o aluno deverá obter nas duas provas, no mínimo, a classificação de 9,5 valores.

Ponderação:

Prova Teórica – 60%

Trabalho teórico-prático – 40%.

Avaliação Final e Recurso

Este tipo de avaliação consiste em duas provas, uma teórica e outra prática. A este regime têm acesso os alunos que não obtiveram classificação mínima de 10 valores, no regime de avaliação contínua.

Ponderação:

Prova teórica – 70%


Prova prática – 30%

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

Em Enologia é muito importante ter-se experiência prática na análise sensorial de vinhos, bem como no modo de os servir. A obrigatoriedade da avaliação prática está intimamente relacionada com a necessidade dos alunos assistirem às aulas teórico-práticas da unidade curricular. A prática de enologia requiere treino.

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 efetiva para a sua ausência.

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

nfl
2

<i>Course</i>	Restauration and Catering			<i>Academic year</i>	2017/2018		
<i>Subject</i>	International Oenology			ECTS	4		
<i>Type of course</i>	Compulsory						
<i>Year</i>	3rd Year	<i>Semester</i>	2nd Semester	<i>Student Workload:</i>			
<i>Professor(s)</i>	Nelson Manuel Loureiro Soares <u>nelson.soares@ipg.pt</u>			<i>Total</i>	108	<i>Contact</i>	45
<i>Área Coordinator</i>	Adriano Azevedo Costa <u>a.costa@ipg.pt</u>						

COMPLETED SD

1. LEARNING OBJECTIVES

The subject of Enology International aims to contribute to the training of students in the knowledge of wines at the International level. In International Winemaking, students should extend their knowledge to the main wine regions of the world. In Restoration and Catering it is fundamental to have a good cultural level in winemaking, as well as in the proper way to serve alcoholic beverages and to analyze them, recognizing possible defects.

2. PROGRAM

- World winemaking
 - Story
 - Statistic data
 - Main wine-growing regions
- International Wines (Common and Special)
 - France
 - Italy
 - Germany
 - Other Western European countries (Switzerland, Austria, Luxembourg, England and Wales)
 - Spain
 - Eastern Europe (Hungary, Czech Republic, Slovakia, Slovenia, Bulgaria, Romania)
 - South Africa
 - North America (United States of America)
 - South America (Argentina, Chile, Brazil)
 - Australia and New Zealand

3. COHERENCE BETWEEN PROGRAMME AND OBJECTIVES

As theoretical-practical content, students after the knowledge of the various international wine regions will have the opportunity to taste some of the wines produced there, proving them and analyzing them.

4. MAIN BIBLIOGRAPHY

Hugh Johnson e Jancis Robinson (2007). The world atlas of wine. Mitchell Beazley, 400p.

5. TEACHING METHODOLOGIES (INCLUDING EVALUATION)

Regular evaluation

At the end of the course there will be a theoretical assessment and a theoretical-practical work.

In the Continuous evaluation, the student must obtain in the two tests, at least, the classification of 9,5 values.

Weight:

Theoretical Test - 60%

Theoretical-practical work - 40%.

Final Evaluation and Appeal

This type of assessment consists of two tests, one theoretical and one practical. To this regime have access to the students who did not obtain a minimum grade of 10 values, in the regime of continuous evaluation.

Weight:

Theoretical test - 70%

Practical test - 30%


6. COHERENCE BETWEEN TEACHING METHODOLOGIES AND OBJECTIVES

In Oenology it is very important to have practical experience in the sensorial analysis of wines, as well as how to serve them. The compulsory practical assessment is closely related to the students' need to attend the theoretical-practical classes of the curricular unit. The practice of oenology requires training.

7. ATTENDANCE


To participate in regular evaluation, students must attend 75% during the semester, except when they present an effective justification for their absence.

ESTH, 31 de julho de 2018



(Assinatura)

(Chefe Nelson Manuel Loureiro Soares)



(Assinatura)

(Professor Doutor Adriano Azevedo Costa)