

Curso	Gestão Hoteleira e Restauração e Catering		Ano letivo	2020/2021	
Unidade Curricular	Enologia e Bebidas		ECTS	4	
Regime	Obrigatório				
Ano	2ºAno	Semestre	2º	Horas de trabalho globais	
Docente (s)	Nelson Luís Almeida Augusto n.augusto@ipg.pt		Total	108	Contacto 45
Coordenador da área Disciplinar	Adriano Azevedo Costa a.costa@ipg.pt				

GFUC efetivamente cumprido

1. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

A unidade curricular de Operação de Enologia 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. DOC's Douro e Porto IGP Duriense
4. DOC Vinho verde IGP Minho
5. DOC 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. DOC's Setúbal e Palmela e IGP Península de Setúbal
10. DOC's e IGP 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

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

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 o 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 tendo obtido classificação mínima de 10 valores, no regime de avaliação contínua.

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

Ponderação:

Prova teórica – 50%

Prova prática – 50%

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 continua os alunos deverão ter uma assiduidade de 75% no decorrer do semestre salvo quando apresentem justificação plausível para a sua ausência.

8. CONTATOS E HORÁRIO DE ATENDIMENTO

Atendimento

Gabinete – C23

Horário de atendimento segunda-feira: das 11h30m às 12H30m

Docente: Nelson Augusto – n.augusto@ipg.pt

Data:



(Docente Nelson Augusto)

(Professor Doutor Adriano Azevedo Costa)
Coordenador da área disciplinar