

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

Curso	Restauração e Catering		Ano letivo	2020/2021	
Unidade Curricular	Enologia Internacional		ECTS	4	
Regime	Obrigatório				
Ano	3º Ano	Semestre	2º		Horas de trabalho globais
Docente (s)	Romeu M. S. Lopes romeu_lopes@ipg.pt		Total	108	Contacto 45
Coordenador da área disciplinar	Adriano Azevedo Costa a.costa@ipg.pt				

GFUC Previsto

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.

4. BIBLIOGRAFIA PRINCIPAL

Hugh Johnson e Jancis Robinson (2007). The world atlas of wine. Mitchell Beazley, 400p.
Michael Hall, Brock Cambourne, Liz Sharples, Niki Macionis (2002). Wine Tourism Around the World.
Taylor & Francis.
Ronald S. Jackson (SD). Wine Tasting: A Professional Handbook. Academic Press

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.

Ponderação:

Prova Teórica – 60%

Trabalho teórico-prático – 40%.

Avaliação Final e Recurso

Caso o aluno transite para a Avaliação Final (Exame Época Normal e Exame Época de Recurso), nenhum dos instrumentos de Avaliação Contínua indicados será considerado para a nota final.

Exame – 100%

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

De forma a complementar os conhecimentos transmitidos pelo docente em sala de aula, procurar-se-á convidar “sommeliers” e “experts” para partilharem os seus conhecimentos e “know how”. Uma vez que em Enologia é muito importante ter-se experiência prática na análise sensorial de vinhos, será efetuada uma visita de estudo e uma prova de vinhos.

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.

8. CONTACTOS E HORÁRIO DE ATENDIMENTO

Contactos: Romeu_Lopes@ipg.pt (Tel: 238 320 800)

Horário de Atendimento: 5ªF (10:00-13:00 e 14:30-15:30)

ESTH, 15 de março de 2021


(Professor Doutor Romeu M. S. Lopes)

(Professor Doutor Adriano Azevedo Costa)