

Caraterização da Unidade Curricular / Characterisation of the Curricular Unit

Designação da Unidade Curricular / Curricular Unit:	[318590860035] Caracterização de Vinhos e Derivados		
Plano / Plan:	[318590860035] Characterization of Wines and by Products		
Curso / Course:	Plano Oficial		
Grau / Diploma:	Engenharia Agronómica		
Departamento / Department:	Agronomic Engineering		
Unidade Orgânica / Organic Unit:	Licenciado		
Área Científica / Scientific Area:	Indústrias Alimentares (DIA)		
Ano Curricular / Curricular Year:	Escola Superior Agrária de Viseu		
Período / Term:	Ciência e Tecnologia dos Alimentos		
ECTS:	3		
Horas de Trabalho / Work Hours:	S2		
Horas de Contacto/Contact Hours:	5		
(T) Teóricas/Theoretical:	0030:00	(TC) Trabalho de Campo/Fieldwork:	0000:00
(TP) Teórico-Práticas/Theoretical-Practical:	0000:00	(OT) Orientação Tutorial/Tutorial Orientation:	0000:00
(P) Práticas/Practical:	0045:00	(E) Estágio/Internship:	0000:00
(PL) Práticas Laboratoriais/Practical Labs:	0000:00	(O) Outras/Others:	0000:00
(S) Seminário/Seminar:	0000:00		

Docente Responsável / Responsible Teaching

[4004] António Manuel Santos Tomas Jordão

Outros Docentes / Other Teaching

[4004] António Manuel Santos Tomas Jordão

Objetivos de Aprendizagem

Concluída a unidade curricular o aluno terá conhecimentos que lhe permitiram desenvolver as suas competências relacionadas com: Os principais conceitos que envolvem as características químicas e sensoriais dos vinhos; Os fatores que influenciam as características químicas e sensoriais dos vinhos e seus derivados; Proceder à identificação dos principais atributos sensoriais dos vinhos e produtos derivados; Formas de preparação e implementação dos métodos de análise química e sensorial.

Learning Outcomes of the Curricular Unit

After completing the course the student will have knowledge that allowed him to develop his skills related to: The main concepts involving the chemical and sensory characteristics of wines; The factors that influence the chemical and sensory characteristics of wines and their derivatives; Proceed to identify the main sensory attributes of wines and derived products; Ways of preparing and implementing methods of chemical and sensory analysis.

Conteudos Programáticos

Introdução às boas práticas de laboratório; validação de métodos analíticos em enologia; metodologias analíticas usuais em enologia; métodos instrumentais de análise aplicados à caracterização de mostos e vinhos; Introdução à análise sensorial em Enologia; principais fatores que influenciam as características sensoriais dos vinhos e seus derivados; vocabulário aplicável à análise sensorial de vinhos e seus derivados; provas de vinhos brancos, rosados e tintos. Caracterização físico-química completa de vinhos; vocabulário aplicável à análise sensorial de vinhos e seus derivados; contacto com os atributos de qualidade e defeitos sensoriais de vinhos (brancos e tintos, licorosos e outros); tratamento dos resultados da análise sensorial.

Conteúdos Programáticos (Lim:1000)

Introdução às boas práticas de laboratório; validação de métodos analíticos em enologia; metodologias analíticas usuais em enologia; métodos instrumentais de análise aplicados à caracterização de mostos e vinhos; Introdução à análise sensorial em Enologia; principais fatores que influenciam as características sensoriais dos vinhos e seus derivados; vocabulário aplicável à análise sensorial de vinhos e seus derivados; provas de vinhos brancos, rosados e tintos. Caracterização físico-química completa de vinhos; vocabulário aplicável à análise sensorial de vinhos e seus derivados; contacto com os atributos de qualidade e defeitos sensoriais de vinhos (brancos e tintos, licorosos e outros); tratamento dos resultados da análise sensorial.

Syllabus (Lim:1000)

Introduction to good laboratory practices; validation of analytical methods in oenology; usual analytical methodologies in oenology; instrumental methods of analysis applied to the characterization of musts and wines; Introduction to sensory analysis in oenology; main factors that influence the sensory characteristics of wines and their derivatives; vocabulary applicable to the sensory analysis of wines and their derivatives; tasting of white, rosé and red wines. Complete physical-chemical characterization of wines; vocabulary applicable to the sensory analysis of wines and their derivatives; contact with the quality attributes and sensory defects of wines (white and red, liqueur and others); treatment of the results of sensory analysis.

Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular

Aplicar os conhecimentos referentes às tecnologias de conservação e de estabilização dos vinhos e ainda ter a capacidade de intervir ao nível da melhoria da qualidade dos mesmos; Identificar e resolver os problemas mais vulgares que ocorrem durante a estabilização e conservação dos vinhos; Proceder à aplicação das principais metodologias envolvidas na caracterização físico-química dos vinhos durante a sua conservação.

Demonstration of the syllabus coherence with the curricular units' learning objectives

Apply the knowledge related to wine conservation and stabilization technologies and still have the ability to intervene in terms of improving their quality; Identify and solve the most common problems that occur during the stabilization and conservation of wines; Proceed with the application of the main methodologies involved in the physical-chemical characterization of wines during their conservation.

Metodologias de Ensino (Avaliação incluída)

Aulas teóricas de carácter expositivo recorrendo à apresentação de slides como suporte aos conteúdos transmitidos. Durante as aulas teóricas ocorre a apresentação de exemplos práticos relacionados com as temáticas abordadas. Nas aulas práticas são realizadas semanalmente trabalhos práticos de carácter laboratorial de caracterização físico-química dos vinhos por cada grupo de alunos, assim como diversos exercícios de avaliação e caracterização sensorial de diferentes vinhos provenientes de diversas regiões. Na componente prática, são realizadas grande parte das atividades laboratoriais. As provas de avaliação: Um exame final (EX), ficando aprovados no exame final os alunos que obtenham uma classificação igual ou superior a 10 valores. A realização obrigatória de um relatório relativo às aulas práticas efetuadas (RP). A nota final será calculada da seguinte forma: Nota final = (EX) x 0,80 + (RP) x 0,20

Metodologias de Ensino (Avaliação incluída; Lim:1000)

Aulas teóricas de carácter expositivo recorrendo à apresentação de slides como suporte aos conteúdos transmitidos. Durante as aulas teóricas ocorre a apresentação de exemplos práticos relacionados com as temáticas abordadas. Nas aulas práticas são realizadas semanalmente trabalhos práticos de carácter laboratorial de caracterização físico-química dos vinhos por cada grupo de alunos, assim como diversos exercícios de avaliação e caracterização sensorial de diferentes vinhos provenientes de diversas regiões. Na componente prática, são realizadas grande parte das atividades laboratoriais. As provas de avaliação: Um exame final (EX), ficando aprovados no exame final os alunos que obtenham uma classificação igual ou superior a 10 valores. A realização obrigatória de um relatório relativo às aulas práticas efetuadas (RP). A nota final será calculada da seguinte forma: Nota final = (EX) x 0,80 + (RP) x 0,20

Teaching Methodologies (Including evaluation; Lim:1000)

Theoretical classes of an expository nature using the presentation of slides in support of the transmitted contents. During the theoretical classes, practical examples related to the topics covered are presented. In practical classes, weekly laboratory work of physical and chemical characterization of wines is carried out by each group of students, as well as several evaluation exercises and sensory characterization of different wines from different regions. In the practical component, most laboratory activities are performed. Assessment tests: A final exam (EX), being approved in the final exam the students that obtain a classification equal or superior to 10 values. The mandatory realization of a report on the practical classes carried out (PR). The final grade will be calculated as follows: Final grade = (EX) x 0.80 + (RP) x 0.20

Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular

Nas aulas teóricas a apresentação (através de recursos informáticos) de esquemas, diagramas e situações práticas, permitem transmitir aos alunos os conteúdos programados para a Unidade Curricular. Nas aulas práticas a realização de trabalhos práticos permitem aos alunos ter contacto com as principais atividades relacionadas com a caracterização dos vinhos em termos físico-químicos e sensoriais.

Demonstration of the coherence between the teaching methodologies and the learning outcomes

In the theoretical classes the presentation (through computer resources) of schemes, diagrams and practical situations, allow to transmit to the students the programmed contents for the Curricular Unit. In practical classes, practical work allows students to have contact with the main activities related to the characterization of wines in physical-chemical and sensory terms.

Bibliografia de Consulta

Cardoso A. D. (2007). O vinho: da uva à garrafa. Âncora Editora. ISBN 978-972-708-208-1. Curvelo-Garcia e Paulo Barros (2015). Química enológica - métodos analíticos: Avanços recentes no controlo da qualidade de vinhos e de outros produtos vitivinícolas. Publindústria, Edições Técnicas. Jackson R. (2002). Wine Tasting: A Professional Handbook, Academic Press, San Diego, CA. Jordão A.M. (2011). Apontamentos de apoio às aulas práticas de tecnologia dos vinhos. Edição IPV. Jordão, A.M.; Cosme, F. (2016). Recent advances in wine stabilization technologies. Nova Science Publishers. ISBN 9781634848831. Organisation International de la Vigne et du Vin (2006). Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et moûts, édition officielle. OIV, Paris. Ribéreau-Gayon P., Glories Y., Maujean A., Dubourdiou D. (2006). Handbook of Enology - Volume 1 and 2. John Wiley and Sons Ltd, Chichester.

Bibliografia de Consulta (Lim:1000)

Cardoso A. D. (2007). O vinho: da uva à garrafa. Âncora Editora. ISBN 978-972-708-208-1. Curvelo-Garcia e Paulo Barros (2015). Química enológica - métodos analíticos: Avanços recentes no controlo da qualidade de vinhos e de outros produtos vitivinícolas. Publindústria, Edições Técnicas. Jackson R. (2002). Wine Tasting: A Professional Handbook, Academic Press, San Diego, CA. Jordão A.M. (2011). Apontamentos de apoio às aulas práticas de tecnologia dos vinhos. Edição IPV. Jordão, A.M.; Cosme, F. (2016). Recent advances in wine stabilization technologies. Nova Science Publishers. ISBN 9781634848831. Organisation International de la Vigne et du Vin (2006). Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et moûts, édition officielle. OIV, Paris. Ribéreau-Gayon P., Glories Y., Maujean A., Dubourdiou D. (2006). Handbook of Enology - Volume 1 and 2. John Wiley and Sons Ltd, Chichester.

Bibliography (Lim:1000)

Cardoso A. D. (2007). The wine: from the grape to the bottle. Anchor Publisher. ISBN 978-972-708-208-1. Curvelo-Garcia and Paulo Barros (2015). Oenological chemistry - analytical methods: Recent advances in the quality control of wines and other wine products. Publindustry, Technical Editions. Jackson R. (2002). Wine Tasting: A Professional Handbook, Academic Press, San Diego, CA. Jordão A.M. (2011). Notes to support practical wine technology classes. BTI edition. Jordão, A.M. ; Cosme, F. (2016). Recent advances in wine stabilization technologies. Nova Science Publishers. ISBN 9781634848831. International Organization de la Vigne et du Vin (2006). Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et mo éditions, officielle edition. OIV, Paris. Ribéreau-Gayon P., Glories Y., Maujean A., Dubourdiou D. (2006). Handbook of Enology - Volume 1 and 2. John Wiley and Sons Ltd, Chichester.

Observações

«Observações»

Observations

«Observations»

Observações complementares