

### Caraterização da Unidade Curricular / Characterisation of the Curricular Unit

<b>Designação da Unidade Curricular / Curricular Unit:</b>	[318524160018] Roteiros Vitivinícolas e Enologia		
<b>Plano / Plan:</b>	Plano Oficial CTeSP GTBE		
<b>Curso / Course:</b>	Gastronomia, Turismo e Bem-Estar Gastronomy, Tourism and Welfare		
<b>Grau / Diploma:</b>	Diploma de Técnico Superior Profissional		
<b>Departamento / Department:</b>	Indústrias Alimentares (DIA)		
<b>Unidade Orgânica / Organic Unit:</b>	Escola Superior Agrária de Viseu		
<b>Área Científica / Scientific Area:</b>	N/D		
<b>Ano Curricular / Curricular Year:</b>	2		
<b>Período / Term:</b>	A		
<b>ECTS:</b>	5		
<b>Horas de Trabalho / Work Hours:</b>	0135:00		
<b>Horas de Contacto/Contact Hours:</b>			
(T) Teóricas/Theoretical:	0018:00	(TC) Trabalho de Campo/Fieldwork:	0000:00
(TP) Teórico-Práticas/Theoretical-Practical:	0042:00	(OT) Orientação Tutorial/Tutorial Orientation:	0000:00
(P) Práticas/Practical:	0000:00	(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**

Com esta Unidade Curricular pretendem-se atingir os seguintes objetivos básicos: realizar um enquadramento do setor vitivinícola em termos da economia nacional e mundial, dar a conhecer as principais regiões vitivinícolas nacionais e internacionais, abordar a história e a cultura do vinho, o papel da atividade vitivinícola na valorização do território através do enoturismo, explorar as rotas dos vinhos, apresentar as principais características sensoriais dos vinhos, o serviço de vinhos na restauração e na hotelaria e ainda apresentar as principais tecnologias envolvidas na elaboração e conservação dos principais tipos de vinhos.

### **Learning Outcomes of the Curricular Unit**

This Curricular Unit aims to achieve the following basic objectives: to create a framework for the wine sector in terms of the national and world economy, to make known the main national and international wine regions, to address the history and culture of wine, the role of vitivinicultural activity in the valorization of the territory through wine tourism, exploring the wine routes, presenting the main sensory characteristics of the wines, the wine service in the catering and hospitality sectors and also presenting the main technologies involved in the elaboration and conservation of the main types of wines.

### **Conteudos Programáticos**

1. O setor vitivinícola nacional e internacional: enquadramento social e económico; 2. Panorâmica sobre os principais países produtores mundiais de vinho e respetivas regiões; 3. As regiões vitivinícolas nacionais: as castas, as condições edafoclimáticas, a paisagem vitícola e os vinhos. 4. Evolução histórica do setor vitivinícola em Portugal; 5. Principais operações tecnológicas envolvidas na elaboração dos diferentes tipos de vinhos; 6. Técnicas de estabilização e conservação dos vinhos. 7. O setor vitivinícola e o turismo: o enoturismo e as rotas de vinhos.

### **Conteúdos Programáticos (Lim:1000)**

1. O setor vitivinícola nacional e internacional: enquadramento social e económico; 2. Panorâmica sobre os principais países produtores mundiais de vinho e respetivas regiões; 3. As regiões vitivinícolas nacionais: as castas, as condições edafoclimáticas, a paisagem vitícola e os vinhos. 4. Evolução histórica do setor vitivinícola em Portugal; 5. Principais operações tecnológicas envolvidas na elaboração dos diferentes tipos de vinhos; 6. Técnicas de estabilização e conservação dos vinhos. 7. O setor vitivinícola e o turismo: o enoturismo e as rotas de vinhos.

### **Syllabus (Lim:1000)**

1. The national and international wine sector: social and economic environment; 2. Overview of the main world wine producing countries and their regions; 3. The national wine-growing regions: the varieties, the edaphoclimatic conditions, the wine-growing landscape and the wines. 4. Historical evolution of the wine sector in Portugal; 5. Main technological operations involved in the elaboration of different types of wines; 6. Techniques for stabilizing and preserving wines. 7. The wine sector and tourism: wine tourism and wine routes.

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

Apresentação através de uma metodologia expositiva e de interação com os alunos dos conteúdos teóricos com recurso a várias técnicas de apresentação.

Apresentação de situações práticas para que os alunos possam aplicar os conhecimentos adquiridos ao longo da Unidade Curricular.

Realização de atividades de carácter prático, nomeadamente através da realização de trabalhos em grupo com componente escrita e apresentação oral.

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

Presentation through an expository methodology and interaction with the students of the theoretical contents using various presentation techniques.

Presentation of practical situations so that students can apply the knowledge acquired throughout the course.

Carrying out practical activities, namely through group work with written component and oral presentation.

### **Metodologias de Ensino (Avaliação incluída)**

A avaliação da unidade curricular baseia-se em duas componentes: 1- classificação dos trabalhos desenvolvidos em grupo (70% da classificação final); 2- teste escrito individual (30% da classificação final). Nos trabalhos em grupo é obrigatório que os estudantes realizem apresentações em PPT e/ou demonstrações práticas. O teste individual abrange os conteúdos desenvolvidos pelos estudantes nos trabalhos temáticos e ainda os assuntos transmitidos pelo docente nas aulas realizadas. Em cada uma das componentes de avaliação (trabalho e teste escrito), os alunos terão de obter uma nota correspondente a um valor igual ou superior a 9.5 valores (escala 0-20 valores). São considerados *APROVADOS* os alunos com classificação final igual ou superior a 9.5 valores (escala 0-20 valores), arredondada às unidades.

### **Metodologias de Ensino (Avaliação incluída; Lim:1000)**

A avaliação da unidade curricular baseia-se em duas componentes: 1- classificação dos trabalhos desenvolvidos em grupo (70% da classificação final); 2- teste escrito individual (30% da classificação final). Nos trabalhos em grupo é obrigatório que os estudantes realizem apresentações em PPT e/ou demonstrações práticas. O teste individual abrange os conteúdos desenvolvidos pelos estudantes nos trabalhos temáticos e ainda os assuntos transmitidos pelo docente nas aulas realizadas. Em cada uma das componentes de avaliação (trabalho e teste escrito), os alunos terão de obter uma nota correspondente a um valor igual ou superior a 9.5 valores (escala 0-20 valores). São considerados *APROVADOS* os alunos com classificação final igual ou superior a 9.5 valores (escala 0-20 valores), arredondada às unidades.

### **Teaching Methodologies (Including evaluation; Lim:1000)**

The evaluation of the curricular unit is based on two components: 1- classification of the works developed in group (70% of the final classification); 2- individual written test (30% of the final classification). In group work it is mandatory that students make presentations in PPT and / or practical demonstrations. The individual test covers the contents developed by the students in the thematic works and also the subjects transmitted by the teacher in the classes carried out. In each of the evaluation components (work and written test), students will have to obtain a grade corresponding to a value equal to or greater than 9.5 values (scale 0-20 values). Students with a final classification equal to or greater than 9.5 values (scale 0-20 values), rounded to the nearest integer, are considered APPROVED.

### **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 elaboração e caracterização de produtos víquicos. Por outro lado, a realização de visitas de estudo a empresas do setor permite consolidar as várias matérias lecionadas.

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

In theoretical classes the presentation (through computer resources) of schemes, diagrams and practical situations allows students to transmit the programmed contents to the Course Unit. In practical classes, practical work allows students to have contact with the main activities related to the elaboration and characterization of wine products. On the other hand, carrying out study visits to companies in the sector allows consolidating the various subjects taught.

### **Bibliografia de Consulta**

Cardoso A. D. (2007) - O vinho: da uva à garrafa. Âncora Editora. ISBN 978-972-708-208-1.

Jackson, R. (2002). Wine Tasting: A Professional Handbook, Academic Press, San Diego, CA.

Magalhães N. (2008) - Tratado de Viticultura. Chaves Ferreira (ed.), Lisboa.

Ribéreau-Gayon P., Glories Y., Maujean A. Dubourdieu 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.

Jackson, R. (2002). Wine Tasting: A Professional Handbook, Academic Press, San Diego, CA.

Magalhães N. (2008) - Tratado de Viticultura. Chaves Ferreira (ed.), Lisboa.

Ribéreau-Gayon P., Glories Y., Maujean A. Dubourdieu D. (2006) - Handbook of Enology - Volume 1 and 2. John Wiley and Sons Ltd, Chichester.

### **Bibliography (Lim:1000)**

Cardoso A. D. (2007) - O vinho: da uva à garrafa. Âncora Editora. ISBN 978-972-708-208-1.

Jackson, R. (2002). Wine Tasting: A Professional Handbook, Academic Press, San Diego, CA.

Magalhães N. (2008) - Tratado de Viticultura. Chaves Ferreira (ed.), Lisboa.

Ribéreau-Gayon P., Glories Y., Maujean A. Dubourdieu D. (2006) - Handbook of Enology - Volume 1 and 2. John Wiley and Sons Ltd, Chichester.

**Observações**

«Observações»

**Observations**

«Observations»

**Observações complementares**