

	<b>GUIA DE FUNCIONAMENTO DA UNIDADE CURRICULAR (GFUC)</b>	<b>MODELO</b> PED.009.03
---	---	-----------------------------

<i>Curso</i>	<b>Restauração e Catering</b>						
<i>Unidade curricular (UC)</i>	<b>Enologia Internacional</b>						
<i>Ano letivo</i>	2022/2023	<i>Ano</i>	3	<i>Período</i>	2.º semestre	<i>ECTS</i>	4
<i>Regime</i>	Obrigatório	<i>Tempo de trabalho (horas)</i>		Total: 108	Contacto: 45		
<i>Docente(s)</i>	Adriano Costa						
<input type="checkbox"/> <i>Responsável da UC ou</i> <input checked="" type="checkbox"/> <i>Coordenador(a) Área/Grupo Disciplinar</i> <input type="checkbox"/> <i>Regente (cf. situação de cada Escola)</i>	Adriano Costa						

## 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 erros e defeitos das mesmas.

### 2. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

#### 1. Vitivinicultura mundial

##### 1.1. História

##### 1.2. Dados estatísticos

#### 2. Principais regiões vinícolas mundiais

##### 2.1. Espanha

##### 2.2. Itália

##### 2.3. França

##### 2.4. Alemanha

##### 2.5. Outros países da Europa Ocidental (Suíça, Áustria, Luxemburgo, Inglaterra e Gales)

##### 2.6. Outros países da Europa Oriental (Hungria, República Checa, Eslováquia, Bulgária, Roménia)

##### 2.7. América do Norte (Estados Unidos da América)

##### 2.8. América do Sul (Brasil, Chile e Argentina)

##### 2.9. África do Sul

##### 2.10. Austrália

##### 2.11. Nova Zelândia

<p><b>POLI</b>  <b>ESCOLA SUPERIOR</b>  <b>TURISMO</b>  <b>HOTELARIA</b></p> <p><b>TÉCNICO</b>  <b>GUARDA</b></p>	<p align="center"><b>GUIA DE FUNCIONAMENTO</b>  <b>DA UNIDADE CURRICULAR</b>  (GFUC)</p>	<p align="center"><b>MODELO</b>  PED.009.03</p>
---	--	---

### 3. *As principais castas no mundo*

3.1. *Cabernet Sauvignon*

3.2. *Merlot*

3.3. *Syrah*

3.4. *Pinot Noir*

3.5. *Chardonnay*

3.6. *Sauvignon Blanc*

3.7. *Riesling*

3.8. *Carménère*

3.9. *Malbec*

### **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 produzidos nessas regiões e efetuaram a sua avaliação.*

### **4. BIBLIOGRAFIA PRINCIPAL**

*Lista dos materiais de leitura, classificados em obrigatórios e recomendados.*

#### *Bibliografia obrigatória*

 Afonso, J. (2015). *Entender de Vinho*. Editora Esfera dos Livros, 6ª edição, Lisboa.

 Afonso, J. (2021). *Curso de Vinho para verdadeiros apreciadores*. Editora Esfera dos Livros, 3ª edição, Lisboa.

 Johnson, H. e Robinsin, J. (2007). *The world atlas of wine*. Mitchell Beazley.

 Girard-Lagorce, S. (2007). *100 Vinhos de Sempre*. Editora Estampa, Lisboa.

<p>POLI ESCOLA SUPERIOR TURISMO HOTELARIA TÉCNICO GUARDA</p>	<p><b>GUIA DE FUNCIONAMENTO DA UNIDADE CURRICULAR (GFUC)</b></p>	<p><b>MODELO</b> PED.009.03</p>
--	--	-------------------------------------

*Bibliografia recomendada*

- ✚ Hall, M., Cambourne. B., Sharples, L., Macionis, N. (2002). *Wine Tourism Around the World*, Traylor & Francis.
- ✚ Simon, J. (1994). *À descoberta do vinho*. Editorial Caminho. Lisboa

**5. METODOLOGIAS DE ENSINO (REGRAS DE AVALIAÇÃO)**

*Metodologia de ensino utilizada e regras de avaliação da UC, descrevendo todos os aspetos relevantes a considerar: metodologias de ensino e avaliação, ponderações dos vários elementos, notas mínimas, validade dos trabalhos, condições de admissão a exames, etc.*

*Avaliação Contínua*

*No final da unidade curricular existirá uma prova de avaliação teórica e um trabalho prático*

*Ponderação*

*Prova Teórica – 50% - Data de realização: 2023.05.31*

*Trabalhos teórico-prático – 40%*

*Participação e assiduidade – 10%*

*É também condição essencial para a realização deste tipo de avaliação que o aluno tenha participado e assistido no mínimo a 75% das aulas. Excluem-se a este pressuposto, os alunos com o estatuto de trabalhador estudante.*

*Avaliação Final e Recurso*

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

*Exame – 100%*

**6. DEMONSTRAÇÃO DA COERÊNCIA DAS METODOLOGIAS DE ENSINO COM OS OBJETIVOS DA UC**

*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, serão efetuadas ao longo do semestre diversas provas de vinhos internacionais.*

<p><b>POLI</b>  <b>ESCOLA SUPERIOR</b>  <b>TURISMO</b>  <b>HOTELARIA</b></p> <p><b>TÉCNICO</b>  <b>GUARDA</b></p>	<p><b>GUIA DE FUNCIONAMENTO</b>  <b>DA UNIDADE CURRICULAR</b>          (GFUC)</p>	<p><b>MODELO</b>          PED.009.03</p>
---	---	--

## 7. REGIME DE ASSIDUIDADE

*O regime de assiduidade só se aplica aos alunos que pretendam efetuar a unidade curricular por avaliação contínua.*

## 8. CONTACTOS E HORÁRIO DE ATENDIMENTO

*Adriano Costa*

*e-mail: a.costa@ipg.pt*

*Gabinete: 6229*

*Horário de atendimento: Afixado na porta do gabinete.*

## 9. OUTROS

*Incluir, quando for o caso, eventuais regras de segurança e comportamento em ambiente laboratorial, e outros aspetos de índole pedagógica que se considerem relevantes para assegurarem o bom funcionamento da unidade curricular.*

## DATA

**22 de fevereiro de 2023**

## ASSINATURAS

*Assinatura dos Docentes, Responsável/Coordenador(a)/Regente da UC ou Área/Grupo Disciplinar*

O(A) Docente

\_\_\_\_\_

(assinatura)

Assinatura na qualidade de (clicar)

\_\_\_\_\_

(assinatura)

O(A) Coordenador(a) da Área/Grupo Disciplinar

**GUIA DE FUNCIONAMENTO  
DA UNIDADE CURRICULAR  
(GFUC)**

**MODELO**  
PED.009.03

(assinatura)

Assinatura na qualidade de (clicar)

(assinatura)