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

<i>Curso</i>	<b>Gestão Hoteleira e Restauração e Catering</b>						
<i>Unidade curricular (UC)</i>	<b>Enologia e Bebidas</b>						
<i>Ano letivo</i>	2023/2024	<i>Ano</i>	2.º	<i>Período</i>	2ºsemestre	<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>	da UC ou Área/Grupo Disciplinar		Gonçalo Poeta Fernandes				

## GFUC PREVISTO

### 1. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

A unidade curricular de *Enologia e Bebidas* visa contribuir para a formação dos alunos ao nível da produção, engarrafamento, harmonização e serviço de vinhos. No final do semestre os alunos deverão ser capazes de:

- a) *Apresentar e comentar um vinho;*
- b) *Efetuar o serviço de vinhos de um evento;*
- c) *Identificar e caracterizar as principais regiões vinícolas nacionais*

### 2. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

1. *O vinho ao longo dos tempos*
2. *Tipos de vinho elaborado em Portugal*
3. *A degustação do vinho – da compra à mesa*
  - 3.1. *A compra do vinho*
  - 3.2. *A garrafeira*
  - 3.3. *Garrafa*
  - 3.4. *Rótulo*
  - 3.5. *Rolha*
  - 3.6. *Acessórios*
  - 3.7. *A prova*
  - 3.8. *Serviço de um vinho*
  - 3.9. *Decantação*

3.10. *Vinho e Comida*

4. *Principais Regiões de Vinho em Portugal*

4.1. *Vinhos Verdes*

4.1.1. *DOC Vinho Verde*

4.1.2. *IGP Minho*

4.2. *Trás-os-Montes*

4.2.1. *DOC Trás-os-Montes*

4.2.2. *IGP Transmontano*

4.3. *Douro*

4.3.1. *DOC Douro*

4.3.2. *DOC Porto*

4.3.3. *IGP Duriense*

4.4. *Távora-Varosa*

4.4.1. *DOC Távora-Varosa*

4.4.2. *IGP Terras de Cister*

4.5. *Dão*

4.5.1. *DOC Dão*

4.5.2. *DOC Lafões*

4.5.3. *IGP Terras do Dão*

4.6. *Bairrada*

4.6.1. *DOC Bairrada*

4.6.2. *IGP Beira Atlântico*

4.7. *Beira Interior*


4.7.1. *DOC Beira Interior*

4.7.2. *IGP Terras da Beira*

4.8. *Lisboa*

4.8.1. *DOC Encostas d’Aire*

- 4.8.2.DOC Óbidos
- 4.8.3.DOC Alenquer
- 4.8.4.DOC Arruda
- 4.8.5.DOC Torres Vedras
- 4.8.6.DOC Lourinhã
- 4.8.7.DOC Carcavelos
- 4.8.8.DOC Colares
- 4.8.9.IGP Lisboa
- 4.9. Tejo
  - 4.9.1.DOC Do Tejo
  - 4.9.2.IGP Tejo
- 4.10. Península de Setúbal
  - 4.10.1. DOC Setúbal
  - 4.10.2. DOC Palmela
  - 4.10.3. IGP Península de Setúbal
- 4.11. Alentejo
  - 4.11.1. DOC Alentejo
  - 4.11.2. IGP Alentejano
- 4.12. Algarve
  - 4.12.1. DOC Lagos
  - 4.12.2. DOC Portimão
  - 4.12.3. DOC Lagoa
  - 4.12.4. DOC Tavira
  - 4.12.5. IGP Algarve
- 4.13. Madeira
  - 4.13.1. DOC Madeira
  - 4.13.2. DOC Madeirense
  - 4.13.3. IGP Terras Madeirenses

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

#### 4.14. Açores

4.14.1. DOC Graciosa

4.14.2. DOC Biscoitos

4.14.3. DOC Pico

4.14.4. IGP Açores




### 3. DEMONSTRAÇÃO DA COERÊNCIA DOS CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS COM OS OBJETIVOS DA UC

*Tendo em consideração os objetivos definidos foram definidos conteúdos programáticos de modo a dar resposta aos mesmos. Deste modo o ponto 1 e 2 dos conteúdos programáticos visa dar resposta ao primeiro objetivo. O ponto 3 dá resposta ao segundo objetivo e o ponto 4 dá resposta ao terceiro objetivo.*





### 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.
-  Martin, F. (2009). *Saber Apreciar um Vinho*, Editorial Presença, Lisboa.

#### *Bibliografia recomendada*

-  Almeida, M.J. (2016). *Guia do Enoturismo em Portugal*, Editora Zest, Lisboa.
-  Coutinho, A. J. e Pendock, N. (2021). *Guia Popular de Vinhos 2022*, Editorial Presença, Lisboa.
-  Martins, J. P. (2016). *Vinhos de Portugal*, Editora Oficina do Livro, Lisboa.
-  Maçanita, J. (2016). *Branco ou Tinto*, Editora Manuscrito, Lisboa.





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

## 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:*

*A avaliação contínua consistirá na realização de um trabalho, de uma prova teórica e de uma prova prática. A ponderação de cada um dos itens na avaliação é a seguinte:*

-  Prova Teórica – 40%
-  Prova Prática – 20%
-  Trabalho – 30%
-  Participação e assiduidade – 10%

*Quem optar por este tipo de avaliação só poderá fazer a prova prática quem tiver uma classificação superior a 8 valores na prova teórica.*

*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 de Recurso**

*A avaliação final consistirá na realização de uma prova teórica, e de uma prova prática.*

*A ponderação para a prova teórica é de 60% e a prova prática de 40%.*

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

*Como conteúdos eminentemente práticos, os alunos serão colocados à prova em ambiente de Prática Simulada, prestando provas relacionadas com os conteúdos programáticos da unidade curricular. Os discentes deverão ser capazes de identificar os diferentes tipos de vinhos produzidos em Portugal, as diferentes etapas de um serviço de vinhos, as temperaturas a que devem ser servidos, bem como as principais regiões demarcadas de vinho.*

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

## 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: De acordo com o afixado na porta do gabinete*

## 9. OUTROS

*Nada a referir.*

## DATA

**28 de fevereiro de 2024**

## ASSINATURAS

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

O(A) Docente

|-----|  
(assinatura)

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

|-----|  
(assinatura)

Assinatura na qualidade de (clicar)

|-----|  
(assinatura)

Assinatura na qualidade de (clicar)

|-----|  
(assinatura)