



Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril

FICHA DE UNIDADE CURRICULAR - 2020-21

Unidade Curricular: [1000027] Enogastronomia

1.Ficha da Unidade Curricular

Ano Lectivo: 2020-21
Unidade Curricular: [1000027] Enogastronomia

[9076] Direcção e Gestão Hoteleira

| | | | |
|------------------|--------------------------|----------------------|------------------|
| Plano Curricular | [8] Oficial 2020 | Ramo | [0] Tronco comum |
| Área Científica | Hotelaria e Restauração, | Obrigatória/Opcional | Sim |
| Ano Curricular | 2 | Período | S2 - 2º Semestre |
| ECTS | 4 | | |

Curso: [9076] Direcção e Gestão Hoteleira
Plano: [8] Oficial 2020
Ramo: [0] Tronco comum

Horas Contacto

(T) Teórico: 0018:00 Semanais
(TP) Teórico Prático: 0018:00 Semanais
(OT) Orientação e tutorial: 0018:00 Semanais

Horas dedicadas (Trabalho não acompanhado)

0040:00

Total de horas de trabalho (Horas de contacto + horas dedicadas)

0112:00

4.Docentes

Docentes Responsáveis

Nome: RODOLFO LUÍS TRISTÃO LOPES

5.Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes)

A disciplina de Enogastronomia tem por objectivo global proporcionar aos alunos uma visão articulada da gastronomia e dos vinhos, na cozinha e na mesa, bem como da sua importância no contexto do turismo, hotelaria e restauração. Os conteúdos programáticos incidem essencialmente sobre o nosso país, contextualizando-o ao nível internacional.

6.Learning Outcomes of the curricular unit

7. Conteúdos programáticos

1. A gastronomia portuguesa na actualidade Gastronomia, vinhos e turismo
2. Caracterização do património gastronómico português
3. Viticultura
4. Terroir
5. Técnicas de Vinificação
6. Tipos de Vinho
7. Fases da Prova
8. Regiões Portuguesas e suas características
9. Como combinar comida e vinhos
10. Harmonizações
11. Serviço de Vinhos
12. Vinhos Generosos
13. Prova de vinhos

8. Syllabus

Gastronomia Harmonização de vinhos e Comida Regiões Vinícolas Fases da Prova
Degustação Prova de Vinhos

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

O programa está estruturado em duas partes, respeitantes respectivamente à gastronomia e aos vinhos, integrando para além da componente teórica uma componente teórico-prática e uma componente prática, que consiste em sessões de análise sensorial e aplicação de metodologias de apreciação de vinhos. A componente de gastronomia tem uma componente de natureza teórica e prática. A análise e caracterização dos diferentes aspectos que integram a gastronomia portuguesa constitui um outro objectivo desta componente, fundamental para a formação de competências nas áreas da cozinha, restauração e hotelaria. A componente de enologia é de natureza teórica e prática centrada no conhecimento dos vários aspectos da viticultura, vinificação, tipologias de vinhos, provas de vinhos e ainda pelo conhecimento da vinha e do vinho no nosso país, nomeadamente regiões vitivinícolas e suas características

10. Demonstration of the syllabus coherence with the curricula unit's learning objectives

O programa está estruturado em duas partes, respeitantes respectivamente à gastronomia e aos vinhos, integrando para além da componente teórica uma componente teórico-prática e uma componente prática, que consiste em sessões de análise sensorial e aplicação de metodologias de apreciação de vinhos. A componente de gastronomia tem uma componente de natureza teórica e prática. A análise e caracterização dos diferentes aspectos que integram a gastronomia portuguesa constitui um outro objectivo desta componente, fundamental para a formação de competências nas áreas da cozinha, restauração e hotelaria. A componente de enologia é de natureza teórica e prática centrada no conhecimento dos vários aspectos da viticultura, vinificação, tipologias de vinhos, provas de vinhos e ainda pelo conhecimento da vinha e do vinho no nosso país, nomeadamente regiões vitivinícolas e suas características

11. Metodologias de ensino (avaliação incluída)

A avaliação contínua assenta nos seguintes instrumentos:

- Um trabalho de grupo (4 alunos) ç 35% da nota final.

- Um teste individual teórico-prático de avaliação dos conteúdos programáticos do Módulo de Enologia, a realizar no final do semestre √ 55 % da nota final
 - Uma pergunta de Gastronomia (máximo 20 linhas)
 - Uma pergunta referente à vertente de Enologia
 - Avaliação sensorial de dois vinhos, tendo em conta a ficha de prova das aulas
 - Uma pergunta para combinar comidas e vinhos;
- Assiduidade e participação às aulas dos dois módulos √ 10%

12. Teaching methodologies (including evaluation)

A avaliação contínua assenta nos seguintes instrumentos:

- Um trabalho de grupo (4 alunos) √ 35% da nota final.
- Um teste individual teórico-prático de avaliação dos conteúdos programáticos do Módulo de Enologia, a realizar no final do semestre √ 55 % da nota final
 - Uma pergunta de Gastronomia (máximo 20 linhas)
 - Uma pergunta referente à vertente de Enologia
 - Avaliação sensorial de dois vinhos, tendo em conta a ficha de prova das aulas
 - Uma pergunta para combinar comidas e vinhos;
- Assiduidade e participação às aulas dos dois módulos √ 10%

13. Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos da unidade

A metodologia de ensino e aprendizagem da disciplina pressupõe a conjugação de aulas teóricas, teórico-práticas e práticas. As aulas teóricas e teórico-práticas baseiam-se essencialmente na apresentação dos conteúdos programáticos por parte dos docentes, incentivando-se simultaneamente a participação dos alunos. As aulas teórico-práticas decorrem na Sala de Enologia, local tecnicamente apropriado para a prática de análise sensorial de vinhos e de outras bebidas e produtos gastronómicos, e consistirão em sessões de degustação de vinhos e de outros produtos gastronómicos. Como forma de complementar a Inválido para efeito de certificação aprendizagem em sala de aula poderão vir a ter lugar visitas de estudo a locais de interesse face aos conteúdos programáticos, designadamente a produtores vitivinícolas nacionais. Tratando-se de uma disciplina teórico-prática a presença e a participação nas aulas são fundamentais para uma melhor assimilação de conhecimentos.

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

A metodologia de ensino e aprendizagem da disciplina pressupõe a conjugação de aulas teóricas, teórico-práticas e práticas. As aulas teóricas e teórico-práticas baseiam-se essencialmente na apresentação dos conteúdos programáticos por parte dos docentes, incentivando-se simultaneamente a participação dos alunos. As aulas teórico-práticas decorrem na Sala de Enologia, local tecnicamente apropriado para a prática de análise sensorial de vinhos e de outras bebidas e produtos gastronómicos, e consistirão em sessões de degustação de vinhos e de outros produtos gastronómicos. Como forma de complementar a Inválido para efeito de certificação aprendizagem em sala de aula poderão vir a ter lugar visitas de estudo a locais de interesse face aos conteúdos programáticos, designadamente a produtores vitivinícolas nacionais. Tratando-se de uma disciplina teórico-prática a presença e a participação nas aulas são fundamentais para uma melhor assimilação de conhecimentos.

15. Bibliografia de consulta/existência obrigatória | Bibliography (Mandatory resources)

Almeida, Maria João, 2007. *112 Conselhos para perceber o vinho*. Lisboa: Sá Couto Editores.

Jefford , Andrew, 2005. [101 Coisas que deve saber sobre vinhos. Lisboa: Círculo de Leitores.](#)

Peynaud, Emile, 1993. *Conhecer e trabalhar o vinho*. Lisboa: Litexa Editora.

Robinson , Jancis, 1999. *Curso de Vinhos* . Lisboa: Livros Cotovia.

Tristão , Rodolfo, 2010. *À Descoberta do Vinho & Manual para não entendidos* . Lisboa: Primebooks.

TRISTÃO, Rodolfo, 2019. *Saber Beber Vinho*, Lisboa; Primebooks

16. Metodologias de ensino (inclui avaliação) em situação de possível transição para o ensino à distância ou sistema misto no âmbito da pandemia COVID19)

A avaliação contínua assenta nos seguintes instrumentos: Um trabalho de grupo (4 alunos) & 35% da nota final.

Elaboração de ensaios sobre : 55 % da nota final

- Gastronomia (máximo 20 linhas)
- Enologia ou Terroir;
- Técnicas de Vinificação;
- Descrição de uma região vinícola portuguesa;
- Uma pergunta para combinar comidas e vinhos;

Assiduidade e participação às aulas dos dois módulos & 10%