



# Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril

FICHA DE UNIDADE CURRICULAR - 2020-21

Unidade Curricular: [1000028] Enogastronomia

## 1.Ficha da Unidade Curricular

Ano Lectivo: 2020-21  
Unidade Curricular: [1000028] Enogastronomia

### [9217] Produção Alimentar em Restauração

Plano Curricular	[7] Oficial 2020	Ramo	[0] Tronco comum
Área Científica	Turismo e Lazer,	Obrigatória/Opcional	Sim
Ano Curricular	2	Período	S1 - 1º Semestre
ECTS	4		

Curso [9217] Produção Alimentar em Restauração  
Plano [7] 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
2. Gastronomia, vinhos e turismo
3. Caracterização do património gastronómico português
4. Viticultura
5. Terroir
6. Técnicas de Vinificação
7. Tipos de Vinho
8. Fases da Prova
9. Regiões Portuguesas e suas características
10. Como combinar comida e vinhos
11. Harmonizações
12. Serviço de Vinhos
13. Vinhos Generosos
14. 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)  $\hat{=}$  35% da nota final.
- Um teste individual teórico-prático de avaliação dos conteúdos programáticos do Módulo de Enologia, a realizar no final do semestre  $\hat{=}$  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  $\hat{=}$  10%

### **12. Teaching methodologies (including evaluation)**

A avaliação contínua assenta nos seguintes instrumentos:

- Um trabalho de grupo (4 alunos)  $\hat{=}$  35% da nota final.
- Um teste individual teórico-prático de avaliação dos conteúdos programáticos do Módulo de Enologia, a realizar no final do semestre  $\hat{=}$  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  $\hat{=}$  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 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

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 vinicola portuguesa;
  - Uma pergunta para combinar comidas e vinhos;
- Assiduidade e participação às aulas dos dois módulos ¿ 10%