

Unidade Curricular	Enogastronomia	Área Científica	Hotelaria e Restauração		
Licenciatura em	Direção e Gestão Hoteleira	Escola	Escola Superior de Hotelaria e Bem-Estar		
Ano Letivo	2023/2024	Ano Curricular	1	Nível	1-1
Tipo	Semestral	Semestre	2	Créditos ECTS	6.0
Horas totais de trabalho	162	Horas de Contacto	T -	TP 30	PL 30
			TC -	S -	E -
			OT -	O -	
<small>T - Ensino Teórico; TP - Teórico Prático; PL - Prático e Laboratorial; TC - Trabalho de Campo; S - Seminário; E - Estágio; OT - Orientação Tutórica; O - Outra</small>					

Nome(s) do(s) docente(s) Antonio Luis Gomes Goncalves

### Resultados da aprendizagem e competências

No fim da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:

1. Descrever a relevância da gastronomia e enologia regional, nacional e internacional
2. Dominar conceitos de gastronomia e enologia
3. Descrever e aplicar a técnicas de associação da gastronomia com os vinhos
4. Operacionalizar e planificar as diversas tarefas de preparação de menus e eventos gastronómicos
5. Organizar e gerir uma lista de vinhos
6. Apresentar 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

### Pré-requisitos

Antes da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:  
Não se aplica.

### Conteúdo da unidade curricular

Gastronomia, vinhos e turismo. Gastronomia: breve apontamento histórico. Classificação e técnica das confeções culinárias. Classificação e técnica das confeções de pasteleria. Preparação de ementas. Breve historial da vinha e do vinho. Classificação dos produtos vinicos. Serviço de vinhos. Prova de vinhos. Combinação de gastronomia e vinhos

### Conteúdo da unidade curricular (versão detalhada)

1. Gastronomia, vinhos e turismo
2. Gastronomia: breve apontamento histórico
  - Origem das designações gastronómicas
  - Glossário de termos culinários
  - Caracterização do património gastronómico português e suas características atuais
3. Classificação e técnica das confeções culinárias
4. Classificação e técnica das confeções de pasteleria
5. Preparação de ementas
6. Breve historial da vinha e do vinho
  - Breves noções de vitivinicultura
  - Breves noções de enologia
  - Terroir e técnicas de vinificação
7. Classificação dos produtos vinicos
  - Vinhos comuns
  - Vinhos especiais
  - Vinhos e regiões vinícolas de Portugal
  - Vinhos e regiões vinícolas estrangeiras
8. Serviço de Vinhos
9. Prova de vinhos
10. Combinação de gastronomia e vinhos

### Bibliografia recomendada

1. Jackson, R. S. (2014). Wine Science: Principles and Applications. Academic Press.
2. Maputo, P., & Schifani, G. (Eds.). (2018). Wine and Food Handbook: Ideologies, Marketing, Experiences. Springer.
3. Robinson, J., Harding, J., & Vouillamoz, J. (2013). Wine Grapes: A Complete Guide to 1,368 Vine Varieties, Including Their Origins and Flavours. Penguin UK.
4. Spawton, T. (2019). Managing Wine Quality: Oenology and Wine Quality. Woodhead Publishing.
5. Tristão, R. (2019). Saber Beber Vinho. Primebooks

### Métodos de ensino e de aprendizagem

Conjugação de aulas teórico-práticas e práticas laboratoriais. As aulas teórico-práticas baseiam-se, essencialmente, na apresentação dos conteúdos programáticos incentivando-se a participação dos alunos. As aulas práticas laboratoriais decorrem nas instalações do Hotel Premium e Escola Profissional de Chaves.

### Alternativas de avaliação

1. Alternativa 1 - (Ordinário, Trabalhador) (Final)
  - Trabalhos Práticos - 25%
  - Prova Intercalar Escrita - 75%
2. Alternativa 2 - (Trabalhador) (Final)
  - Exame Final Escrito - 100%
3. Alternativa 3 - (Ordinário, Trabalhador) (Recurso, Especial)
  - Exame Final Escrito - 100%

### Língua em que é ministrada

1. Português
2. Português, com apoio em inglês para alunos estrangeiros

## Validação Eletrónica

Antonio Luis Gomes Goncalves	Alcina Maria Almeida Rodrigues Nunes	Maria José Gonçalves Alves
21-05-2024	21-05-2024	12-06-2024