
Ano Letivo 2018-19

Unidade Curricular GASTRONOMIA E ENOLOGIA

Cursos GESTÃO HOTELEIRA (1.º ciclo)

Unidade Orgânica Escola Superior de Gestão, Hotelaria e Turismo

Código da Unidade Curricular 14171161

Área Científica HOTELARIA E RESTAURAÇÃO

Sigla

Línguas de Aprendizagem Português

Modalidade de ensino Ensino superior politécnico - Aulas presenciais - teoria e prática

Docente Responsável Manuel António Dionísio Serra

DOCENTE	TIPO DE AULA	TURMAS	TOTAL HORAS DE CONTACTO (*)
Manuel António Dionísio Serra	PL; TP	TP1; PL1; PL2	27TP; 81PL

* Para turmas lecionadas conjuntamente, apenas é contabilizada a carga horária de uma delas.

ANO	PERÍODO DE FUNCIONAMENTO*	HORAS DE CONTACTO	HORAS TOTAIS DE TRABALHO	ECTS
2º	S2	27TP; 40.5PL; 4.5OT	168	6

* A-Anual;S-Semestral;Q-Quadrimestral;T-Trimestral

Precedências

Sem precedências

Conhecimentos Prévios recomendados

Não exigidos

Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências)

No final da unidade curricular, espera-se que o estudante seja capaz de:

- Descrever a relevância da gastronomia e enologia regional, nacional e internacional;
- Dominar conceitos de gastronomia e enologia;
- Descrever e aplicar a técnicas de associação da gastronomia com os vinhos;
- Operacionalizar e planificar as diversas tarefas de preparação de menus e eventos gastronómicos;
- Organizar e gerir uma lista de vinhos.

Conteúdos programáticos

1 BREVE HISTORIAL DA VINHA E DO VINHO

1.1 Breves noções de vitivinicultura

1.2 Breves noções de enologia

2 CLASSIFICAÇÃO DOS PRODUTOS VÍNICOS

2.1 Vinhos comuns

2.2 Vinhos especiais

2.3 Vinhos e regiões vinícolas de Portugal

2.4 Vinhos e regiões vinícolas estrangeiras

3 Gastronomia: BREVE APONTAMENTO HISTÓRICO

3.1 Origem das designações gastronómicas

3.2 Glossário de termos culinários

4 CLASSIFICAÇÃO E TÉCNICA DAS CONFECÇÕES CULINÁRIAS

5 CLASSIFICAÇÃO E TÉCNICA DAS CONFECÇÕES DE PASTELARIA

6 PREPARAÇÃO DE EMENTAS

7 BEBIDAS DE BAR

7.1 Refrigerantes, sumos e nectares

7.2 Cervejas

7.3 Bebidas aperitivas e digestivas

7.4 Aguardentes

7.5 Licores e xaropes

7.6 Café, chá e outras infusões

7.7 Composições de bar

7.8 Graduações alcoólicas e tabela de capitações

8. Análise Sensorial

9. Vinho versus Gastronomia

10. Gastronomia e Turismo

Metodologias de ensino (avaliação incluída)

Aulas teórico-práticas com possibilidade de trabalhos de grupos, casos de estudo, palestras com profissionais. Uso de TI adaptada ao conteúdo programático. Realização em ambiente real de tarefas operacionais concretas. Realização de Seminários / Apresentações

A avaliação da UC é constituída por uma componente distribuída e por um exame final

- Componente de avaliação por frequência CAF (peso 40%) + exame (peso 60%)

Dispensa de exame \geq 12 valores

A nota de frequência resulta da seguinte ponderação:

Componente teórica (45%), componente prática (45%), Avaliação professor (10%)

- Caso seja favorável ao aluno a nota de exame de época normal pondera com a CAF para o cálculo de nota de admissão a exames posteriores durante o ano letivo de obtenção da CAF.

Na época especial de conclusão do curso ou de melhoria de classificação o resultado do exame corresponde a 100% da nota da UC

O aluno pode utilizar a CAF obtida no ano letivo anterior na UC, mediante solicitação prévia, por escrito, ao docente

Bibliografia principal

Ahn, Y.-Y., Ahnert, S. E., Bagrow, J. P., & Barabási, A.-L. (2011). Flavor network and the principles of the food pairing. *Identific reports*, 1. doi: 10.1038/srep00196; ALMEIDA, Maria João - Guia de enoturismo: Portugal. 2ª ed. [Lisboa]: Zest - Books for Life, 2016. - 342 p.; ALMEIDA, Maria João - O vinho na ponta da língua. Porto Salvo: Saída de Emergência, 2016. - 255 p.; Enogastronomia.pt. (2016). Algarve ? Relação Enogastronómica; IVV. (2018). IVV /Portugal; Região de Turismo do Algarve. (2015). *Cataplana algarvia - tradições e recreações* (1ª ed.); Serra, M. (2016). *Algarve - Relação Enogastronómica* (Dissertação de mestrado). Universidade do Algarve, Escola Superior de Gestão, Hotelaria e Turismo, Portugal; Soeiro, A. (2001). *Produtos Tradicionais Portugueses* (Direção-Geral de Desenvolvimento Rural (DGDRural). Lisboa; Thompson, R. (2014). *The Mediterranean life*; Wine Folly, llc. (2018). *Wine Folly | Learn about wine*; WineToMatch. (2018). *Wine Pairing with food*

Academic Year 2018-19

Course unit GASTRONOMY AND ENOLOGY

Courses HOTEL MANAGEMENT (1st cycle)

Faculty / School Escola Superior de Gestão, Hotelaria e Turismo

Main Scientific Area HOTELARIA E RESTAURAÇÃO

Acronym

Language of instruction Portuguese

Teaching/Learning modality Polytechnic education - Presential classes - theory and practice

Coordinating teacher Manuel António Dionísio Serra

Teaching staff	Type	Classes	Hours (*)
Manuel António Dionísio Serra	PL; TP	TP1; PL1; PL2	27TP; 81PL

* For classes taught jointly, it is only accounted the workload of one.

Contact hours

T	TP	PL	TC	S	E	OT	O	Total
0	27	40.5	0	0	0	4.5	0	168

T - Theoretical; TP - Theoretical and practical ; PL - Practical and laboratorial; TC - Field Work; S - Seminar; E - Training; OT - Tutorial; O - Other

Pre-requisites

no pre-requisites

Prior knowledge and skills

Not requested

The students intended learning outcomes (knowledge, skills and competences)

At the end of the curricular unit, it is expected that the student is able to: . Describe the relevance of gastronomy and regional, national and international enology; . Master concepts of gastronomy and enology . Describe and apply a combination of techniques to match gastronomy with wine; . Operate and plan the various tasks of preparing menus and culinary events; . Organizing and managing a wine list.

Syllabus

1 Brief history of winery characteristics and wine production

1.1 Brief notions of Vitiviniculture

1.2 Brief notions of enology

2 Classification of vinical products

2.1 Common wines

2.2 Special wines

2.3 Wines and wine regions of portugal

2.4 Wines and wine regions of other countries

3 Gastronomy: Brief historical notes

3.1 Origins of the gastronomic terms

3.2 Glossary of gastronomic terms

4 Classification and techniques of culinary production

5 Classification and techniques of pastry production

6 Menu planning and preparation

7 Bar drinks

7.1 Soft drinks, fruit juices and and nectars

7.2 Beers

7.3 Aperitifs and digestifs

7.4 spirits

7.5 Liqueurs and syrups

7.6 Coffee, Tea and infusions

7.7 Bar mixed drinks (cocktails)

7.8 Alcoholic graduations and capitations table

8.Sensory Analysis

9.wine versus Gastronomy

10. Gastronomy and Tourism

Teaching methodologies (including evaluation)

Theoretical and practical lessons with the possibility of working groups, case studies and lectures by professionals. IT with software used by economic agents in hospitality. Achieving real environment of concrete operational tasks. Conducting seminars / presentations. The evaluation is composed by the continuous assessment of the unit (40%) and a final exam (60%)
Exemption from examination: evaluation ≥ 12

The final note will be weighted as follows:

Theoretical component (45%), Practical component (45%), Teacher Evaluation (10%)

- If favourable to the student, the exam mark from the 1st exam period calculated with the CA grade will be applied for admission to further exam periods during the same academic year

- In the Special Exam Period for concluding the Course, or for improving the final classification, the exam weighting is 100%

- The student may use the CA grade obtained in the previous academic year by applying in writing to the course unit teacher

Main Bibliography

Ahn, Y.-Y., Ahnert, S. E., Bagrow, J. P., & Barabási, A.-L. (2011). Flavor network and the principles of the food pairing. *Scientific reports*, 1. doi: 10.1038/srep00196; ALMEIDA, Maria João - Guia de enoturismo: Portugal. 2ª ed. [Lisboa]: Zest - Books for Life, 2016. - 342 p.; ALMEIDA, Maria João - O vinho na ponta da língua. Porto Salvo: Saída de Emergência, 2016. - 255 p.; Enogastronomia.pt. (2016). Algarve ? Relação Enogastronómica; IVV. (2018). IVV /Portugal; Região de Turismo do Algarve. (2015). *Cataplana algarvia - tradições e recreações* (1ª ed.); Serra, M. (2016). *Algarve - Relação Enogastronómica* (Dissertação de mestrado). Universidade do Algarve, Escola Superior de Gestão, Hotelaria e Turismo, Portugal; Soeiro, A. (2001). *Produtos Tradicionais Portugueses* (Direção-Geral de Desenvolvimento Rural (DGDRural). Lisboa; Thompson, R. (2014). *The Mediterranean life*; Wine Folly, llc. (2018). *Wine Folly | Learn about wine*; WineToMatch. (2018). *Wine Pairing with food*