

Ano Letivo 2019-20

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	OT; PL; TP	TP1; PL1; PL2; OT1	27TP; 81PL; 4,5OT

* 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 captações

8. Análise Sensorial

9. Vinho versus Gastronomia

10. Gastronomia e Turismo

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

O programa foi desenhado para proporcionar aos estudantes conhecimentos e competências relacionadas com gastronomia, vinhos e outras bebidas, abordando em detalhe a caracterização da gastronomia e enologia regional, nacional e internacional. Permite igualmente o domínio de conceitos de gastronomia e enologia e a descrição e operacionalização das técnicas de associação da gastronomia com os vinhos, assim como a operacionalização e planificação das diversas tarefas de preparação de menus e eventos gastronómicos. O programa está orientado para permitir aos estudantes a organização e gestão de um menu de vinhos articulado com o menu de iguarias.

Metodologias de ensino (avaliação incluída)

Aulas teórico-práticas com trabalhos de grupos, casos de estudo, palestras com profissionais. Uso de TI adaptada ao conteúdo programático. Realização em ambiente real de tarefas operacionais concretas, 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 ≥ 12 valores

A nota de frequência resulta da seguinte ponderação:

TP, 45%, PL, 45%, Assiduidade, 10% (Os alunos com Estauto TE devem contactar o docente no início do semestre)

- 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

Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular

Esta unidade curricular tem como objetivos específicos, entre outros, capacitar os estudantes com conhecimentos sobre os conceitos e a terminologia da gastronomia e vinhos. A metodologia de ensino praticada é caracterizada por uma componente pedagógica teórico-prática e ativa, com casos de estudo, análise de artigos, palestras com profissionais, procurando desenvolver um ambiente agradável e bidirecional na comunicação e no ensino.

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. (2019). IVV /Portugal; Região de Turismo do Algarve. (2015). *Cataplana algarvia - tradições e recriações* (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 (DGD Rural). Lisboa; Thompson, R. (2014). *The Mediterranean life*; Wine Folly, llc. (2019). *Wine Folly | Learn about wine*; WineToMatch. (2019). *Wine Pairing with food*

Academic Year 2019-20

Course unit GASTRONOMY AND ENOLOGY

Courses HOTEL MANAGEMENT (1st cycle)

Faculty / School SCHOOL OF MANAGEMENT, HOSPITALITY AND TOURISM

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	OT; PL; TP	TP1; PL1; PL2; OT1	27TP; 81PL; 4,5OT

* 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 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

Demonstration of the syllabus coherence with the curricular unit's learning objectives

The program is designed to provide students with knowledge and skills related to food, wine and other drinks, addressing in detail the characterization of gastronomy and regional, national and international oenology. It also allows the gastronomic concepts of domain and oenology and the description and operation of gastronomy association techniques with the wines, as well as the operation and planning of the various tasks of preparing menus and culinary events. The program is oriented to allow students the organization and management of an articulated wine menu with delicacies menu.

Teaching methodologies (including evaluation)

Theoretical and practical lessons with working groups, case studies and lectures by professionals. IT with software used by economic agents in hospitality. Achieving real environment of 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

Final note will be weighted as follows:

Theoretical, 45%, Practical, 45%, Attendance, 10% (Students with worker-student status should contact the professor at the beginning of the semester)

- 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

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

This curricular unit has the following objectives, among others, empower students with knowledge of the concepts and terminology of food and wine. The practiced teaching methodology is characterized by a theoretical and practical pedagogical and active, with case studies, analysis of articles, lectures by professionals seeking to develop a nice environment and two-way communication and teaching.

Main Bibliography

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. (2019). IVV /Portugal; Região de Turismo do Algarve. (2015). *Cataplana algarvia - tradições e recriações* (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. (2019). Wine Folly | Learn about wine; WineToMatch. (2019). Wine Pairing with food