

---

**Ano Letivo** 2021-22

---

**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**

---

**Código CNAEF (3 dígitos)** 811

---

**Contributo para os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável - 4; 8 ODS (Indicar até 3 objetivos)**

---

**Línguas de Aprendizagem** Português

**Modalidade de ensino**

Ensino superior politécnico - Aulas presenciais e/ou à distância - 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	25.5TP; 75PL; 3OT

\* 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	25.5TP; 37.5PL; 3OT	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 vinícos
  - 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 confeções culinárias
- 5 Classificação e técnica das confeções de pastelaria
- 6 Preparação de ementas
- 7 Bebidas de bar
  - 7.1 Classificação das bebidas
  - 7.2 As cervejas
8. Análise sensorial
9. Vinho versus Gastronomia
10. Gastronomia e Turismo

### 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  $\geq$  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

---

### Bibliografia principal

Célio, Vasco. 2019. *Cozinha do Algarve*. Região de Turismo do Algarve.

Chatzianagnostou, Kyriazoula, Serena Del Turco, Alessandro Pingitore, Laura Sabatino, e Cristina Vassalle. 2015. «The Mediterranean Lifestyle as a Non-Pharmacological and Natural Antioxidant for Healthy Aging». *Antioxidants* 4(4):719-736. doi: [10.3390/antiox4040719](https://doi.org/10.3390/antiox4040719).

IT-AMGABAlgarve. 2021. «Maridar.Pt - Gastronomia e Enologia Regional Do Algarve». Obtido 1 de Julho de 2021 (<https://maridar.pt>).

Saramago, Alfredo. 2001. *Cozinha Algarvia*. 640.ª ed. Assírio & Alvim.

Serra, Manuel. 2016. «Algarve e relação enogastronómica». Universidade do Algarve - ESGHT.

Soeiro, A. 2001. *Produtos Tradicionais Portugueses*. Vol. II. Direção-Geral de Desenvolvimento Rural (DGDRural). Lisboa: Direção-Geral de Desenvolvimento Rural (DGDRural).

Vila, José. 2010. *Sabores da Cozinha Algarvia*. Clube do Autor.

---

**Academic Year** 2021-22

---

**Course unit** GASTRONOMY AND ENOLOGY

---

**Courses** HOTEL MANAGEMENT (1st cycle)

---

**Faculty / School** SCHOOL OF MANAGEMENT, HOSPITALITY AND TOURISM

---

**Main Scientific Area**

---

**Acronym**

---

**CNAEF code (3 digits)** 811

---

**Contribution to Sustainable Development Goals - SGD (Designate up to 3 objectives)** 4; 8

---

**Language of instruction** Portuguese

---

**Teaching/Learning modality** Polytechnic education - classroom-based and/or distance learning - 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	25.5TP; 75PL; 3OT

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

**Contact hours**

T	TP	PL	TC	S	E	OT	O	Total
0	25.5	37.5	0	0	0	3	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 Drinks classifications

7.2 Beers

8.Sensory Analysis

9.wine versus Gastronomy

10. Gastronomy and Tourism

### 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  $\geq 12$

Final note will be weighted as follows:

Theoretical, 45%, Pratical, 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

---

### Main Bibliography

Célio, Vasco. 2019. *Cozinha do Algarve*. Região de Turismo do Algarve.

Chatzianagnostou, Kyriazoula, Serena Del Turco, Alessandro Pingitore, Laura Sabatino, e Cristina Vassalle. 2015. «The Mediterranean Lifestyle as a Non-Pharmacological and Natural Antioxidant for Healthy Aging». *Antioxidants* 4(4):719-36. doi: [10.3390/antiox4040719](https://doi.org/10.3390/antiox4040719).

IT-AMGABAlgarve. 2021. «Maridar.Pt - Gastronomia e Enologia Regional Do Algarve». Obtido 1 de Julho de 2021 (<https://maridar.pt>).

Saramago, Alfredo. 2001. *Cozinha Algarvia*. 640.ª ed. Assírio & Alvim.

Serra, Manuel. 2016. «Algarve e relação enogastrónómica». Universidade do Algarve - ESGHT.

Soeiro, A. 2001. *Produtos Tradicionais Portugueses*. Vol. II. Direção-Geral de Desenvolvimento Rural (DGDRural). Lisboa: Direção-Geral de Desenvolvimento Rural (DGDRural).

Vila, José. 2010. *Sabores da Cozinha Algarvia*. Clube do Autor.