








# FICHA DE UNIDADE CURRICULAR (UC)

(Documento ainda não validado pela Coordenação de Curso)

<b>Atualizado a</b>	2024/01/19																															
<b>Ano Lectivo / Período</b>	2023/24 / A																															
<b>Curso</b>	Pós-Graduação - Enoturismo																															
<b>Unidade Curricular</b>	Práticas e Técnicas Enológicas																															
<b>Língua de ensino</b>	Português Inglês																															
<b>ECTS/tempo de trabalho (horas)</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">ECTS</th> <th rowspan="2">Total</th> <th colspan="9">Horas de contacto semestral</th> </tr> <tr> <th>T</th> <th>TP</th> <th>PL</th> <th>S</th> <th>TC</th> <th>E</th> <th>O</th> <th>OT</th> <th>EC</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>3</td> <td>42</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> <p>T - Teóricas; TP - Teórico-práticas; PL - Prática-laboratorial; S - Seminário; OT - Orientação tutorial; TC - Trabalho de campo; E - Estágio; EC - Ensino Clínico; O* - Outras horas caracterizadas como Ensino Clínico ao abrigo da Diretiva nº 77/453/CEE de 27 Junho adaptada pela Diretiva 2005/36/CE;</p>	ECTS	Total	Horas de contacto semestral									T	TP	PL	S	TC	E	O	OT	EC	3	42	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ECTS	Total			Horas de contacto semestral																												
		T	TP	PL	S	TC	E	O	OT	EC																						
3	42	0	0	0	0	0	0	0	0	0																						
<b>Outros Docentes e respetivas cargas letivas (consentido RGD)</b> <small>[Nome completo, contacto de email]</small>	Maria Da Graça Teles De Sousa Pacheco De Carvalho / gpcarvalho@ippportalegre.pt																															
<b>Pré-requisitos</b> <small>[unidades curriculares que lhe devem preceder ou competências à entrada]</small>	Não tem																															
<b>Objetivos de aprendizagem</b> <small>[Descrição dos objetivos gerais e/ou específicos] [Conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes]</small>	Adquirir conhecimentos sobre os métodos e técnicas da produção de vinho, suas características e particularidades. Adquirir aptidões para perceber as diferenças entre os diferentes tipos de técnicas base utilizadas, assim como competências para aprofundar o conhecimento na área. Conhecer os diversos equipamentos que estão relacionados com os métodos e técnicas praticadas, bem como os novos equipamentos e as novas técnicas de produção																															
<b>Objetivos de Desenvolvimento Sustentável</b>	      																															
<b>Conteúdos Programáticos</b> <small>[estrutura de conteúdos a desenvolver para o total de horas previsto]</small>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.1 Conceito e definição de enologia e vinho.</li> <li>1.2 História e Vocabulário da enologia.</li> <li>1.3 Importância social e económica da indústria vitivinícola.</li> <li>2. Ampelografia</li> <li>3. A fermentação alcoólica e as leveduras</li> <li>4. A fermentação malolática e as bactérias lácticas</li> <li>5. Vinificação em tinto. Importância da maceração na vinificação em tinto. Duração da encubação. Operações mecânicas da vinificação.</li> <li>6. Vinificação em branco.. Comportamento da fermentação na vinificação em branco.</li> <li>7. Vinhos rosados</li> <li>8. Operações pós-fermentativas</li> <li>9. Envelhecimento de vinhos. Condições para sua ocorrência</li> <li>10. O depoimento de um Enólogo: Bruno Pinto da Silva</li> <li>11. Equipamentos Enológicos - da teoria à prática</li> </ol>																															
<b>Metodologias de ensino (avaliação incluída)</b>	<b>1 - Metodologias de ensino</b> Execução de uma avaliação on-line através da plataforma PAE sobre os temas abordados.																															

**FICHA DE UNIDADE  
CURRICULAR (UC)**  
(Documento ainda não validado  
na Coordenação de Curso)

<p>-</p> <p>[indicar os produtos, critérios e pesos de avaliação] (máx1000 caracteres)</p>	<p>Caso o formando não efetue o teste terá de ser efetuado em Exame.</p> <p><b>2 - Avaliação por frequência</b></p> <p>Sim, 100%</p> <p><b>3 - Avaliação por Exame</b></p> <p>Sim, caso a avaliação por frequência seja &lt; a 9,5 valores, 100%</p>
<p><b>Bibliografia</b></p>	<p><b>1 - Bibliografia Principal</b></p> <p>Diapositivos disponibilizados pelo docente.</p> <p><a href="https://www.ivv.gov.pt">https://www.ivv.gov.pt</a></p> <p><b>2 - Bibliografia Complementar</b></p> <p>- Tratado de Viticultura A Videira a Vinha e o Terroir de Nuno Magalhães, 2015 ISBN: 9789899820739 Editor: Esfera Poética</p> <p>-Tratado de Enología. Volumen I y II JOSÉ HIDALGO TOGORES Mundi-Prensa Libros, 2018 - 1936 páginas</p> <p>-</p>
<p><b>Situações especiais</b></p> <p>[estudantes com estatuto especial]</p>	<p><b>1 - Avaliação por frequência - Estudantes com Estatuto Especial</b></p> <p><b>2 - Avaliação por exame - Estudantes com Estatuto Especial</b></p>