

Atualizado a	2025/11/29																															
Ano Lectivo / Período	2025/26 / S1																															
Curso	Pós-Graduação - Enoturismo																															
Unidade Curricular	Turismo, Cultura e Enogastronomia																															
Língua de ensino	Português																															
ECTS/tempo de trabalho (horas)	<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>6</td> <td>150</td> <td>0</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> </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	6	150	0	42	0	0	0	0	0	0	0
ECTS	Total			Horas de contacto semestral																												
		T	TP	PL	S	TC	E	O	OT	EC																						
6	150	0	42	0	0	0	0	0	0	0																						
Docente Responsável/Carga letiva (consentido RGPD) <small>[Nome completo, contacto de email]</small>	Eva Maria Marques Milheiro / eva@ippportalegre.pt																															
Outros Docentes e respetivas cargas letivas (consentido RGPD) <small>[Nome completo, contacto de email]</small>	Rui Miguel Ferreira Carvalho / rui.carvalho@ippportalegre.pt																															
Pré-requisitos <small>[unidades curriculares que lhe devem preceder ou competências à entrada]</small>	Não tem																															
Objetivos de aprendizagem <small>[Descrição dos objetivos gerais e/ou específicos] [Conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes]</small>	<p>A unidade curricular de Turismo, Cultura e Enogastronomia tem como principais objetivos de aprendizagem:</p> <p>a) Fornecer conhecimentos teórico-práticos para compreensão da relação entre cultura, património e turismo;</p> <p>b) Conhecer as diferentes abordagens teóricas de património cultural e tipologias de património;</p> <p>c) Conhecer diferentes abordagens teóricas de turismo cultural;</p> <p>d) Demonstrar o papel do turismo enogastronómico no desenvolvimento dos territórios;</p> <p>e) Analisar as tendências da procura do turista enogastronómico;</p> <p>f) Compreender a importância dos modelos de storytelling criativos na criação de experiências enogastronómicas.</p>																															
Objetivos de Desenvolvimento Sustentável	 																															
Conteúdos Programáticos <small>[estrutura de conteúdos a desenvolver para o total de horas previsto]</small>	<ol style="list-style-type: none"> Turismo, cultura e património: uma introdução <ol style="list-style-type: none"> Turismo: breve contextualização Cultura e património: relação, conceitos e problemática O património cultural como recurso e produto turístico: gastronomia e vinhos Turismo cultural: tipologias, motivações e experiências do turista cultural Turismo enogastronómico e turismo criativo <ol style="list-style-type: none"> Turismo enogastronómico: tendências da procura O turismo enogastronómico no desenvolvimento territorial O storytelling na enogastronomia: experiências co-criativas Aplicações práticas de Enogastronomia Enoturismo, cultura e património: benchmarking e experiências em Portugal e no mundo 																															
Metodologias de ensino (avaliação incluída) <small>[indicar os produtos, critérios e pesos de avaliação] (máx1000 caracteres)</small>	<p>1 - Metodologias de ensino</p> <p>Metodologia de ensino: os conteúdos a lecionar serão abordados nas aulas teóricas-práticas, não só utilizando o método expositivo e de transmissão dos conhecimentos essenciais, mas também</p>																															

	<p>estimulando o diálogo, o debate e a reflexão sobre os diversos conteúdos. Para assegurar a ligação da teoria com a prática prevê-se a presença de convidadas para partilha de casos práticos. Os estudantes irão desenvolver/criar uma experiência de storytelling para um dado território, operacionalizando assim os conhecimentos teóricos do programa. Os estudantes terão, ainda, a possibilidade de participar na co-criação de experiências de Enogastronomia, numa aula com um chef de cozinha.</p> <p>2 - Avaliação por frequência</p> <p>Regime de avaliação contínua: a aprovação da unidade curricular é obtida com a classificação mínima de 10 valores, resultante da realização de trabalhos práticos individuais (20%) e de um trabalho de grupo (80%).</p> <p>3 - Avaliação por Exame</p> <p>Regime de exame: realização de um exame escrito com um peso de 100%.</p>
<p>Bibliografia</p>	<p>1 - Bibliografia Principal</p> <p>Bibliografia principal</p> <p>Barralha, H. (Org.) (2016). Património cultural. Conceitos e criterios fundamentais. ICOMOS-Portugal.</p> <p>Brochado, A., Stoleriu, O., & Lupu, C. (2021). Wine tourism: a multisensory experience. <i>Current Issues in Tourism</i>, 24(1), 597-615.</p> <p>Cabral, M., Moura, A., & Cabral, A. (2017). Turismo criativo para todos: uma base para o planeamento sustentável de destinos. <i>Dedica. Revista de Educação e Humanidades</i>, 12, 11-32.</p> <p>Carvalho, G. (2017). Turismo Cultural. In F. Silva & J. Umbelino (Coord.), <i>Planeamento e Desenvolvimento Turístico</i> (pp.349-361). Lidel.</p> <p>Carvalho, M. S., Kastenholz, E., & Carneiro, M. J. (2021). A co-criação de experiências enogastrónicas: o caso da rota da Bairrada. <i>Journal of Tourism & Development</i>, 36 (1), 325-339.</p> <p>Cunha, D., Carneiro, M. J., & Kastenholz, E. (2020). Velho mundo versus Novo Mundo: Diferentes perfis e comportamento de viagem do enoturista. <i>Journal of Tourism & Development</i>, 34, 113-128.</p> <p>Du Cros, H., & McKercher, B. (2020). <i>Cultural Tourism</i>. Routledge.</p> <p>Gonçalves, J. C., Seabra, C., & Silva, C. (2018). Histórias de cultura. O poder do Storytelling em destinos de turismo cultural. <i>Cadernos de Geografia</i>, 37, 113-120.</p> <p>Ilharco, F., Hanenberg, P., & Lopes, M. S. (Coord.) (2018). <i>Património Cultural e Transformação Digital</i>. UCP Editora.</p> <p>Inácio, A. I., & Pires, M. J. (2017). Turismo enogastrómico em Portugal: Uma identidade, hábitos do pasado, caminos com futuro. In F. Silva & J. Umbelino (Coord.), <i>Planeamento e Desenvolvimento Turístico</i> (pp.275-288). Lidel.</p> <p>Marujo, N. (2021). <i>Turismo Cultural Uma introdução</i>. RVJ Editores.</p> <p>Pérez, X. P. (2013). <i>Turismo cultural. Uma visão antropológica</i>. Edições ISMAI.</p> <p>Pierre, M. & Florine, L. (2013). Does storytelling add value to fine Bourdeaux wine?. <i>Wine Economics and Policy</i>, 2, 3-10.</p> <p>Richards, G. (2002). Gastronomy: an essential ingredient in tourism production and consumption?. In G. Richards & A. Hjalager (Eds), <i>Tourism and Gastronomy</i> (pp.3-20). Routledge.</p> <p>Salvado, J. (2020). Storytelling e turismo de vinho: desenhar experiências emocionantes e estimular o sentido de pertença. <i>Revista Vinho Verde: História e Património</i>, 4, 93-109.</p> <p>Salvado, J. (2021). Build sustainable stakeholders interactions around wine & food heritage: The Douro Wine Tourism case. <i>Journal of Tourism & Development</i>, 36(1), 93-112.</p> <p>Salvado, J., Serra, J., & Marujo, N. (2019). Gastronomia de taberna & storytelling: sabores que tornam a experiência turística apetitosa e saberes que reforçam a identidade cultural do territorio. <i>Revista Portuguesa de Estudos Regionais (RPER)</i>, 50, 65-84.</p> <p>Santos, J. (2017). <i>Património e Turismo. O poder da narrativa</i>. Colibri.</p> <p>Santos, M. G. M. P. S. (Org.) (2010). <i>Turismo Cultural, Territórios e Identidades: Edições Afrontamento</i>.</p> <p>2 - Bibliografia Complementar</p>
<p>Situações especiais [estudantes com estatuto especial]</p>	<p>1 - Avaliação por frequência - Estudantes com Estatuto Especial</p> <p>2 - Avaliação por exame - Estudantes com Estatuto Especial</p>

