

<b>Atualizado a</b>	2025/10/16																															
<b>Ano Lectivo / Período</b>	2024/25 / A																															
<b>Curso</b>	Pós-Graduação - Enoturismo																															
<b>Unidade Curricular</b>	Sustentabilidade e Certificação Vinícola																															
<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>4</td> <td>100</td> <td>0</td> <td>23</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>5</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	4	100	0	23	0	0	0	0	0	5	0
ECTS	Total			Horas de contacto semestral																												
		T	TP	PL	S	TC	E	O	OT	EC																						
4	100	0	23	0	0	0	0	0	5	0																						
<b>Docente Responsável/Carga letiva (consentido RGPD)</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>	<p>Compreender os fundamentos da sustentabilidade no seu todos e aplicada à viticultura (ambiental, económica e social). Saber distinguir certificação de acreditação. Conhecer os principais sistemas e normas de certificação vitícola nacionais e internacionais. Conhecer e compreender os princípios, técnicas e metodologias das auditorias, sabendo distinguir cada uma delas tendo em conta o seu objetivo assim como o referencial normativo a seguir. Entender o impacto das práticas sustentáveis no enoturismo, vantagens e importância.</p>																															
<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. Introdução ao conceito de sustentabilidade e à sua definição</li> <li>2. Evolução e dimensões da sustentabilidade: social, económica e ambiental</li> <li>3. Desenvolvimento sustentável - ODS e os 5 P's da sustentabilidade aplicada ao Enoturismo</li> <li>4. Conceito de Certificação</li> <li>5. Referenciais normativos - normas # Legislação</li> <li>6. Auditorias</li> </ol>																															
<b>Metodologias de ensino (avaliação incluída)</b> <small>[indicar os produtos, critérios e pesos de avaliação] (máx1000 caracteres)</small>	<p><b>1 - Metodologias de ensino</b></p> <p>Método expositivo e interativo. Conceito saber-saber e saber-fazer A UC organiza-se em aulas teórico-práticas Realiza-se um teste teórico Teórico: Online - Plataforma PAE</p> <p><b>2 - Avaliação por frequência</b></p>																															

	<p>Realiza-se um teste teórico Teórico: Online - Plataforma PAE Os alunos obtêm a aprovação à UC se tiverem um valor &gt;ou= a 9,5 valores no teste de avaliação teórico. Caso contrário terão de fazer exame</p> <p><b>3 - Avaliação por Exame</b></p> <p>Realiza-se um exame teórico presencial</p>
<p><b>Bibliografia</b></p>	<p><b>1 - Bibliografia Principal</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- PSVA - Programa de Sustentabilidade dos Vinhos do Alentejo. <a href="https://sustentabilidade.vinhosdoalentejo.pt/">https://sustentabilidade.vinhosdoalentejo.pt/</a></li> <li>- ODS - <a href="https://unfoundation.org/">https://unfoundation.org/</a></li> <li>- <a href="https://www.pordata.pt/ods">https://www.pordata.pt/ods</a></li> <li>- <a href="https://www.odslocal.pt">https://www.odslocal.pt</a></li> <li><a href="https://strapi36.odslocal.pt/uploads/Estado_dos_ODS_em_Pt_6491025caf.pdf">https://strapi36.odslocal.pt/uploads/Estado_dos_ODS_em_Pt_6491025caf.pdf</a></li> <li>- OIV Guide for the Implementation of Principles of Sustainable Vitiviniculture (oit.int)</li> <li>- Dupuy, J. (2019). The Many Sides of Sustainability. Sustainable Australia Winegrowing (SAW) certification</li> <li>- Szolnoki G., Tafel, M. (2022). Environmental Sustainability and TourismThe Importance of Organic Wine Production for Wine Tourism in Germany. Sustainability (Switzerland), Volume 14, Issue 19. DOI 10.3390/su141911831</li> <li>Szolnoki, G. (2023) -Analysing the importance of eco-wine tourism in Germany. DOI 10.1051/bioconf/20236803004</li> </ul> <p><b>2 - Bibliografia Complementar</b></p> <p><a href="https://www.lsib.co.uk/2022/course-details.aspx?Award=&amp;CourseTitle=Undergraduate+Certificate+in+Sustainable+Wine+Tourism++&amp;Subject=&amp;id=2755576&amp;utm_source=chatgpt.com">https://www.lsib.co.uk/2022/course-details.aspx?Award=&amp;CourseTitle=Undergraduate+Certificate+in+Sustainable+Wine+Tourism++&amp;Subject=&amp;id=2755576&amp;utm_source=chatgpt.com</a></p>
<p><b>Situações especiais</b> [estudantes com estatuto especial]</p>	<p><b>1 - Avaliação por frequência - Estudantes com Estatuto Especial</b></p> <p>Poderão optar pela avaliação por frequência ou pela avaliação por exame</p> <p><b>2 - Avaliação por exame - Estudantes com Estatuto Especial</b></p> <p>Exame teórico presencial ou em caso de justificação fundamentada (a avaliar pela comissão de coordenação do curso) exame teórico on-line</p>