

Atualizado a	2025/11/29																															
Ano Lectivo / Período	2025/26 / S1																															
Curso	Pós-Graduação - Enoturismo																															
Unidade Curricular	Tecnologias Enológicas																															
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>5</td> <td>125</td> <td>0</td> <td>35</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	5	125	0	35	0	0	0	0	0	0	0
ECTS	Total			Horas de contacto semestral																												
		T	TP	PL	S	TC	E	O	OT	EC																						
5	125	0	35	0	0	0	0	0	0	0																						
Docente Responsável/Carga letiva (consentido RGPD) <small>[Nome completo, contacto de email]</small>	Maria Da Graça Teles De Sousa Pacheco De Carvalho / gpcarvalho@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>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conhecimentos dos processos de transformação da uva na produção do vinho. Demonstrar autonomia para conduzir os processos bioquímicos de transformação para a otimização da produção 2. Conhecimentos sobre todas as atividades necessárias à vindima. Realizar de forma programada e demonstrar autonomia na realização de todas as atividades associadas à vindima. 3. Conhecimentos das técnicas de recolha e análise simples, físico-químicas, microbiológicas e sensoriais, de amostras de uvas, mostos, vinhos e produtos derivados. Avaliar, gerir e selecionar as técnicas de recolha e análises simples físico-químicas e microbiológicas. 																															
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"> 1. Introdução: Conceito e definição de enologia e vinho. História e vocabulário da enologia. Importância social e económica da indústria vitivinícola. 2. A matéria-prima <ol style="list-style-type: none"> 2.1 - Características das uvas para vinificação castas e variedades (ampelografia) 2.2 - Composição química da uva. Evolução da composição química durante a maturação. Técnicas de controlo da maturação. Índices de maturação 2.3 - Influência de diversos fatores na qualidade da uva 2.4 - A vindima. Tipos e fatores que podem afetar a qualidade da vindima 2.5 - O transporte para a adega. As correções da vindima. 2.6 - A higiene na produção de vinho 3. Vinificações <ol style="list-style-type: none"> 3.1 - A fermentação alcoólica e as leveduras. Desenvolvimento e fatores que influenciam o desenvolvimento da fermentação alcoólica 3.2 - A fermentação malolática e as bactérias lácticas. Desenvolvimento e fatores que influenciam o desenvolvimento da fermentação malolática 3.3 - Operações mecânicas da vinificação. <ol style="list-style-type: none"> 3.3.1 Vinificação em tinto. Importância da maceração. Duração da encubação. 3.3.2 - Vinificação em branco. Tratamento mecânico. Comportamento da fermentação na vinificação em branco. 3.4 Tratamentos e prevenções 3.5 Envelhecimento de vinhos. 3.6 Vinificações especiais. Vinhos doces. Vinho do Porto. Vinho rosé. Vinho da Madeira. Espumantes. 4. Conservação, Armazenamento e engarrafamento <ol style="list-style-type: none"> 4.1 - Importância e utilização do anidrido sulfuroso 																															

	<p>4.2 - Limpidez, clarificação e estabilização do vinho. 4.2.1 Decantação/sedimentação; Filtração; Centrifugação 4.3 Engarrafamento 4.3.1 A garrafa e a importância do vidro 4.3.2 A rolha e a importância do sobreiro 5. Classificação, técnicas e armazenagem de vinhos 6. O vinho na gastronomia. História e tendências do mercado enogastronómico na atualidade</p>
<p>Metodologias de ensino (avaliação incluída) [indicar os produtos, critérios e pesos de avaliação] (máx1000 caracteres)</p>	<p>1 - Metodologias 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 estimulando o diálogo, o debate e a reflexão sobre os diversos conteúdos. Para assegurar a ligação da teoria com a prática incluem-se as visitas de estudo a Adegas ou outras atividades do setor.</p> <p>2 - Avaliação por frequência Regime de avaliação contínua: a aprovação da unidade curricular é obtida com a classificação mínima de 10 valores, resultante da realização de um teste de avaliação na plataforma PAE</p> <p>3 - Avaliação por Exame Regime de exame: realização de um exame escrito com um peso de 100%.</p>
<p>Bibliografia</p>	<p>1 - Bibliografia Principal Delanoe D., Maillard C. e Maisondieu .Carvalho B. e Correia L. Carvalho M. Vinho da Análise à Elaboração. Euroagro, 1997. Martins J.P. Como Apreciar Vinhos. Livros Cotovia. Lisboa, 1999. Navarre C.. Enologia Técnicas de Produção do Vinho. Coleção Euroagro, Publicações Europa-América, 1997. Ough C. S.. Tratado Básico de Enologia. Ed. Acribia. Zaragoza, 1992. Johnson H. Pato O. O Vinho Sua Preparação e Conservação. Nova Coleção Técnica Agrária 2. Clássica Editora. Lisboa, 1992. Peynaud E. e Blouin J. O Gosto do Vinho. O Grande Livro da Prova. LITEXA. Lisboa, 1996. Robinson J. Curso de Vinhos. Livros Cotovia. Lisboa, 1999.</p> <p>2 - Bibliografia Complementar</p>
<p>Situações especiais [estudantes com estatuto especial]</p>	<p>1 - Avaliação por frequência - Estudantes com Estatuto Especial Regime de avaliação contínua: a aprovação da unidade curricular é obtida com a classificação mínima de 10 valores, resultante da realização de um teste de avaliação na plataforma PAE</p> <p>2 - Avaliação por exame - Estudantes com Estatuto Especial Regime de exame: realização de um exame escrito com um peso de 100%.</p>