

### Caraterização da Unidade Curricular / Characterisation of the Curricular Unit

<b>Designação da Unidade Curricular / Curricular Unit:</b>	[31821453] História e Cultura do Vinho [31821453] History and Culture of Wine		
<b>Plano / Plan:</b>	CTeSP de Enoturismo		
<b>Curso / Course:</b>	CTeSP de Enoturismo Wine Tourism		
<b>Grau / Diploma:</b>	Diploma de Técnico Superior Profissional		
<b>Departamento / Department:</b>	Departamento de Gestão		
<b>Unidade Orgânica / Organic Unit:</b>	Escola Superior de Tecnologia e Gestão de Viseu		
<b>Área Científica / Scientific Area:</b>	Componente de Formação Técnica, Turismo e Lazer		
<b>Ano Curricular / Curricular Year:</b>	1		
<b>Período / Term:</b>	S2		
<b>ECTS:</b>	5		
<b>Horas de Trabalho / Work Hours:</b>	0133:00		
<b>Horas de Contacto/Contact Hours:</b>			
(T) Teóricas/Theoretical:	0000:00	(TC) Trabalho de Campo/Fieldwork:	0000:00
(TP) Teórico-Práticas/Theoretical-Practical:	0000:00	(OT) Orientação Tutorial/Tutorial Orientation:	0000:00
(P) Práticas/Practical:	0030:00	(E) Estágio/Internship:	0000:00
(PL) Práticas Laboratoriais/Practical Labs:	0000:00	(O) Outras/Others:	0009:00
(S) Seminário/Seminar:	0000:00		

### Docente Responsável / Responsible Teaching

[3173] Odete Maria Matos Paiva

### Docentes que lecionam / Teaching staff

[3173] ODETE MARIA MATOS PAIVA

[303908] António Manuel Santos Tomas Jordão

### **Objetivos de Aprendizagem**

São objetivos desta Unidade Curricular:

- Conhecer as diferentes regiões vitivinícolas nacionais e internacionais;
- Explicar a evolução histórica das diferentes regiões vitivinícolas;
- Analisar a interligação entre a evolução histórica do vinho e a evolução das sociedades e das civilizações;
- Compreender o papel do vinho na alimentação e na cultura mediterrânea;
- Explicar a importância das instituições vitivinícolas nacionais, europeias e internacionais na evolução histórica das diversas regiões vitivinícolas;
- Compreender a evolução das principais estratégias vitivinícolas, das principais orientações no âmbito das organizações comum de mercado e dos principais documentos legislativos relacionados com o setor vitivinícola nacional e internacional;
- Familiarizar-se com os novos conceitos e tendências de comunicação em termos culturais do produto vinho.

### **Learning Outcomes of the Curricular Unit**

The objectives of this Course Unit are:

- Know the different national and international wine regions;
- Explain the historical evolution of the different wine regions;
- Analyze the interconnection between the historical evolution of wine and the evolution of societies and civilizations;
- Understand the role of wine in Mediterranean food and culture;
- Explain the importance of national, European and international wine institutions in the historical evolution of the different wine regions;
- Understand the evolution of the main wine strategies, the main guidelines within the common market organizations and the main legislative documents related to the national and international wine sector;
- Familiarize yourself with the new concepts and communication trends in cultural terms of the wine product.

### **Conteudos Programáticos (Lim:1000)**

- A história da vitivinicultura em termos mundiais e nacionais: influencia das várias civilizações na evolução da atividade vitivinícola;
- A vitivinicultura nacional: sua evolução ao longo do tempo nas diferentes regiões portuguesas;
- O papel das ordens religiosas na evolução da vitivinicultura e nas relações com o exterior;
- A importância do vinho na alimentação;
- A demarcação das principais regiões nacionais e internacionais;
- O surgimento dos novos países produtores de vinho;
- A paisagem vitícola;
- As regulamentações e o papel das diferentes instituições nacionais e internacionais na regulação do setor vitivinícola;
- Principais documentos legislativos para o setor vitivinícola.

### **Syllabus (Lim:1000)**

- The history of vitiviniculture in world and national terms: influence of the various civilizations in the evolution of the vitivincultural activity;
- National viticulture: its evolution over time in the different post-Portuguese regions;
- The role of religious orders in the evolution of viticulture and in relations with the outside world;
- The importance of wine in food;
- The demarcation of the main national and international regions;
- The emergence of new wine-producing countries;
- The wine-growing landscape;
- Regulations and the role of different national and international institutions in the regulation of the wine sector;
- Main legislative documents for the wine sector.

### **Metodologias de Ensino (Avaliação incluída; Lim:1000)**

Metodologia de ensino expositiva com forte interação com os alunos através da apresentação de exemplos práticos com vista a uma melhor compreensão dos temas abordados. Apresentação de diapositivos com as principais temáticas a abordar no programa e ainda a participação dos alunos na elaboração de um trabalho prático individual ou em grupo, onde será dada uma forte aposta na apresentação oral dos trabalhos e sua discussão com os alunos, assim como na elaboração da componente escrita.

#### **CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:**

Existem 2 componentes de avaliação:

A avaliação dos alunos será realizada através de um teste escrito (50% da nota final) e de forma cumulativa através de um trabalho individual/grupo a elaborar constituído por uma componente escrita e uma apresentação oral (50% da nota final).

A nota final será resultante da classificação obtida em cada uma das 2 componentes, tendo em conta o seu peso relativo na nota final.

### **Teaching Methodologies (Including evaluation; Lim:1000)**

Expository teaching methodology with strong interaction with students through the presentation of practical examples with a view to a better understanding of the topics covered. Slideshow with the main themes to be addressed in the program and also the participation of students in the preparation of an individual or group practical work, where a strong focus will be placed on the oral presentation of the works and their discussion with the students, as well as of the written component.

#### **EVALUATION CRITERIA:**

There are 2 components of evaluation:

The evaluation of the students will be carried out through a written test (50% of the final grade) and in a cumulative way through an individual / group work to be elaborated consisting of a written component and an oral presentation (50% of the final grade).

The final grade will result from the classification obtained in each of the 2 components, taking into account their relative weight in the final grade.

### **Bibliografia de Consulta (Lim:1000)**

Atas do Congresso - O vinho, a história e a cultura popular (1994). Associação para o desenvolvimento do Instituto Superior de Agronomia, Lisboa, Edição ADISA, 2001.

Anuário "Vinhos e Aguardentes de Portugal" (2017). Edição do Instituto da Vinha e do Vinho.

Catálogo das castas para vinho cultivadas em Portugal (2011). Instituto da Vinha e do Vinho.

Coelho, A.L. (2008). O justo valor no setor vitivinícola. Editorial Sílabo.

Ferreira, J.H. (2012). União Europeia: Hoje e o Futuro. Edições Sílabo.

Filie, A. et al. (1998). Port and Douro Wines. Encyclopedia of the Wines of Portugal, Chaves Ferreira Publicações.

Johnson, H. (1999). A história Universal do Vinho. Litexto.

### **Bibliography (Lim:1000)**

Atas do Congresso - O vinho, a história e a cultura popular (1994). Associação para o desenvolvimento do Instituto Superior de Agronomia, Lisboa, Edição ADISA, 2001.

Anuário "Vinhos e Aguardentes de Portugal" (2017). Edição do Instituto da Vinha e do Vinho.

Catálogo das castas para vinho cultivadas em Portugal (2011). Instituto da Vinha e do Vinho.

Coelho, A.L. (2008). O justo valor no setor vitivinícola. Editorial Sílabo.

Ferreira, J.H. (2012). União Europeia: Hoje e o Futuro. Edições Sílabo.

Filie, A. et al. (1998). Port and Douro Wines. Encyclopedia of the Wines of Portugal, Chaves Ferreira Publicações.

Johnson, H. (1999). A história Universal do Vinho. Litexto.

### **Observações**

«Observações»

### **Observations**

«Observations»

### **Observações complementares**