



Instituto Superior Politécnico de Viseu
Escola Superior Agrária



Unidade curricular: CARACTERIZAÇÃO DE VINHOS E DERIVADOS

Créditos: 5 ECTS

Área de educação e formação: 541 - Indústrias alimentares

Área Científica:

Curso: Curso Técnico Superior Profissional em Viticultura e Enologia

Ano curricular: 2º

Semestre: 2º

Componente de formação¹:

Técnica

Tipo²: Obrigatória

Ano letivo: 2018/2019; 2019/2020

Horas de trabalho totais: 160

Horas de contacto totais: 70

Horas de contacto totais de aplicação³: 49

Departamento/Secção: Departamento de Indústrias Alimentares

Docente responsável:

ANTÓNIO MANUEL JORDÃO

Docente(s) que lecciona(m):

ANTÓNIO MANUEL JORDÃO
FERNANDO GONÇALVES

¹Geral e Científica, Técnica, Em Contexto de Trabalho

²Obrigatória/Optativa

³Aplicável nas unidades curriculares da componente de formação técnica

1. Referencial de competências

Concluída a unidade curricular o aluno terá conhecimentos que lhe permitiram desenvolver as suas competências relacionadas com:

- Os principais conceitos que envolvem as características químicas e sensoriais dos vinhos;
- Os fatores que influenciam as características químicas e sensoriais dos vinhos e seus derivados;
- Proceder à identificação dos principais atributos sensoriais dos vinhos e produtos derivados;
- Formas de preparação e implementação dos métodos de análise química e sensorial.

2. Objetivos

Colocar os alunos em contacto com o ambiente de laboratório, com especial destaque para o ambiente laboratorial associado ao sector vitivinícola, apresentar as principais metodologias envolvidas na caracterização físico-química dos vinhos e produtos derivados, principais conceitos que envolvem as características sensoriais dos vinhos e seus derivados e o modo como cada uma delas é percebida sensorialmente; fatores que influenciam as características sensoriais dos vinhos e seus derivados, proceder à identificação dos principais atributos sensoriais dos vinhos e produtos derivados.

3. Conteúdos programáticos da vertente teórica

Introdução às boas práticas de laboratório, validação de métodos analíticos em enologia (procedimentos, avaliação interna e externa, caracterização dos métodos, praticabilidade, sensibilidade e especificidade, repetibilidade e reprodutibilidade, tratamento estatístico de resultados), metodologias analíticas usuais em enologia, métodos instrumentais de análise aplicados à caracterização de mostos e vinhos. Introdução à análise sensorial (definição, importância da análise sensorial, metodologia sensorial, fisiologia dos sentidos, condições para a realização das provas sensoriais, fatores que podem influenciar as provas sensoriais, seleção e treino de provadores, tipo de provas sensoriais), os sabores fundamentais, a análise sensorial em Enologia (generalidades, importância da análise sensorial, fases da prova sensorial dos vinhos, o aspeto visual dos vinhos, a componente aromática dos vinhos, a componente gustativa dos vinhos e as alterações dos vinhos com impacto sensorial), principais fatores que influenciam as características sensoriais dos vinhos e seus derivados, vocabulário aplicável à análise sensorial de vinhos e seus derivados, os atributos de qualidade e defeitos de vinhos (brancos e tintos, licorosos e outros), provas de vinhos brancos, rosados e tintos.

4. Conteúdos programáticos da vertente de aplicação (prática/laboratorial/oficial/projecto)

Caraterização da composição fenólica de vinhos. Determinação de parâmetros cromáticos de vinhos.

Vocabulário aplicável à análise sensorial de vinhos e seus derivados, contacto com os atributos de qualidade e defeitos de vinhos (brancos e tintos, licorosos e outros), provas de vinhos brancos, rosados e tintos, tratamento dos resultados da análise sensorial.

5. Metodologias de ensino e aprendizagem

Apresentação através de uma metodologia expositiva e de interação com os alunos dos conteúdos teóricos com recurso a várias técnicas de apresentação.

Apresentação de situações práticas para que os alunos possam aplicar os conhecimentos adquiridos ao longo da Unidade Curricular.

Realização de atividades de carácter prático (nomeadamente de âmbito laboratorial) e análise crítica dos resultados obtidos.

6. Bibliografia e recursos didáticos recomendados

Cardoso A. D. (2007). O vinho: da uva à garrafa. Âncora Editora. ISBN 978-972-708-208-1.

Curvelo-Garcia e Paulo Barros (2015). Química enológica - métodos analíticos: Avanços recentes no controlo da qualidade de vinhos e de outros produtos vitivinícolas. Publindústria, Edições Técnicas.

Jackson R. (2002). Wine Tasting: A Professional Handbook, Academic Press, San Diego, CA.

Jordão A.M. (2011). Apontamentos de apoio às aulas práticas de tecnologia dos vinhos. Edição IPV.

Jordão, A.M.; Cosme, F. (2016). Recent advances in wine stabilization technologies. Nova Science Publishers. ISBN 9781634848831.

Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (2006). Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et moûts, édition officielle. OIV, Paris.

Ribéreau-Gayon P., Glories Y., Maujean A., Dubourdieu D. (2006). Handbook of Enology - Volume 1 and 2. John Wiley and Sons Ltd, Chichester.

RECURSOS: Material e instalações Laboratoriais e ainda material para análise sensorial.

7. Sistema de avaliação

Esta unidade de formação é composta por uma componente teórica de 2 horas semanais e uma teórico-prática de 2 horas semanais, sendo obrigatória a frequência de dois terços das aulas práticas (com exceção dos casos previstos na lei).

I- Avaliação propriamente dita

1.1- As provas de avaliação incluirão:

- Um exame final (EX), ficando aprovados no exame final os alunos que obtenham uma classificação igual ou superior a 10 valores. No exame final, serão avaliados os conhecimentos teóricos e práticos adquiridos ao longo do semestre letivo.
- A realização obrigatória de um relatório relativo às aulas práticas efetuadas (RP), de acordo com as orientações do professor responsável da Unidade Curricular.

1.2- Caso o aluno não fique aprovado ao exame final (EX) da época normal, poderá recorrer à época de recurso.

1.3- A nota final será calculada da seguinte forma:

$$\text{Nota final} = \text{EX} \times 0.70 + \text{RP} \times 0.30$$

NOTA: Os alunos que estejam abrangidos por estatutos (conforme as normas pedagógicas da ESAV) onde não apresentem a obrigatoriedade em frequentar as aulas práticas ou práticas laboratoriais terão de elaborar um Trabalho relativo a uma temática a combinar com o docente que substituirá o Relatório das Aulas Práticas (RP).

O(s) docente(s)

