

Unidade Curricular	Tecnologia dos Vinhos e Bebidas Alcoólicas	Área Científica	Indústrias alimentares
Licenciatura em	Ciência e Tecnologia Alimentar	Escola	Escola Superior Agrária de Bragança
Ano Letivo	2016/2017	Ano Curricular	3
Nível	1-3	Créditos ECTS	6.0
Tipo	Semestral	Semestre	1
Código	9016-511-3105-00-16		
Horas totais de trabalho	162	Horas de Contacto	T 30 TP - PL 30 TC - S - E - OT 4 O -

T - Ensino Teórico; TP - Teórico Prático; PL - Prático e Laboratorial; TC - Trabalho de Campo; S - Seminário; E - Estágio; OT - Orientação Tutórica; O - Outra

Nome(s) do(s) docente(s) João Luís Verdial Andrade

#### Resultados da aprendizagem e competências

No fim da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:

1. Conhecer: os fenómenos decorrentes do processo de elaboração dos vinhos (e outras bebidas alcoólicas) e a justificação dos processos tecnológicos seguidos.
2. Efectuar as operações de vinificação e produção de outras bebidas alcoólicas; análises físico-químicas; controlo de qualidade.
3. Identificar problemas mais vulgares que ocorrem durante o processo e perspetivar a sua solução.
4. Planear as várias operações que se realizam na adega/destilaria ao longo do tempo.
5. Interpretar a informação técnica; boletins de análise.
6. Escolher o equipamento/técnicas mais adequadas para diferentes situações.
7. Calcular custos de produção.
8. Planear e gerir uma adega/destilaria.

#### Pré-requisitos

Antes da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:  
Conhecimentos gerais de: microbiologia, química e viticultura.

#### Conteúdo da unidade curricular

Introdução. Composição química do mosto e do vinho. Microbiologia do vinho. Maturação e vindima. Vinificação em branco e em tinto. Vinificações especiais. Clarificação e estabilização. Maturação e envelhecimento. Doenças e acidentes. Aguardente vínica e bagaceira. Vinagre, Tecnologia da cerveja. Engarrafamento. Prova organolética.

#### Conteúdo da unidade curricular (versão detalhada)

1. Introdução
2. Composição química do mosto e do vinho
3. Microbiologia do vinho
4. Maturação e vindima
5. Vinificação em branco e em tinto.
6. Vinificações especiais
7. Clarificação e estabilização
8. Maturação e envelhecimento
9. Doenças e acidentes
10. Aguardente vínica e bagaceira
11. Vinagre
12. Tecnologia da cerveja
13. Engarrafamento
14. Prova organolética

#### Bibliografia recomendada

1. CARDOSO, A. D. (2008). O vinho da Uva à Garrafa. Edição Âncora Editora Portugal
2. PEYNAUD, E. Et BLOUIN, J. (1996). Le Goût du Vin Le Grand Livre de la Dégustation. Dunod. França.
3. RIBÉREAU GAYON, P. et al. (1998). Traité D'Oenologie. Dunod. França
4. TOGORES, J. H. (2003) Ediciones Mundi-Prensa. Tomo I e II
5. USSEGLIO TOMASSET, L. (1995). Chimie Oenologique. Technique & Documentation. França.

#### Métodos de ensino e de aprendizagem

Aulas presenciais (Teórico –Teórico-práticas, praticas de laboratório/adeega e trabalhos na vinha) para aplicação de conhecimentos, com a elaboração dos respectivos relatórios técnicos. Leitura e discussão crítica de bibliografia e artigos técnicos e científicos publicados.

#### Alternativas de avaliação

1. Avaliação contínua - (Ordinário, Trabalhador) (Final, Recurso, Especial)
  - Trabalhos Práticos - 20% (Apresentação oral e discussão)
  - Prova Intercalar Escrita - 80%
2. Exame final - (Ordinário, Trabalhador) (Recurso, Especial)

#### Língua em que é ministrada

1. Português
2. Espanhol

#### Validação Eletrónica

João Luís Verdial Andrade	António Castro Ribeiro	José Alberto Cardoso Pereira
21-12-2016	21-12-2016	26-12-2016