



Unidade Curricular: 3420 - Produtos derivados da uva e do vinho

Ano 2 Semestre 2 Área CNAEF: 541 ECTS: 4,0

Tipo de Unidade Curricular: Obrigatória Modo de Ensino: Presencial Língua de Trabalho: Português

DOCENTE RESPONSÁVEL: Anabela Reis Pacheco de Amaral e Carlos Manuel Marques Ribeiro

TEMPO DE TRABALHO DO ESTUDANTE EM HORAS

HORAS TOTAIS	Horas de Contacto								Horas de Trabalho Autónomo
	Ensino teórico (T)	Ensino teórico- prático (TP)	Ensino prático e laboratorial (PL)	Trabalho de campo (TC)	Seminário (S)	Estágio (E)	Orientação tutorial (OT)	Outra (O)	
100I	15		30						55

Pré-requisitos (se aplicável): <<Máximo 500 caracteres>>

OBJETIVOS EDUCACIONAIS / RESULTADOS DE APRENDIZAGEM

Caracterização e conhecimento:- dos derivados da uva: uvas para comercialização em fresco, elaboração de sumos, doces, geleias e mostos concentrados;- dos derivados do vinho: aguardentes vínicas e vinagres- do aproveitamento de subprodutos: engaços, bagaços, grainhas, borras e sarros

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

Derivados da Uva: Uva de mesa. Parâmetros de qualidade, colheita, acondicionamento, arrefecimento, armazenamento. Doces e geleias. Ingredientes. Agentes gelificantes, adoçantes, acidulantes. Preparação do fruto, fervura, enchimento, materiais de embalagem. Sumo e bebidas à base de sumo. Sumos clarificados e turvos. Extração do sumo, clarificação, concentração; preparação da bebida e enchimento. Néctares e sua produção. Uvas passas: tipos de uvas passas, variedades, tecnologia de secagem, embalagem, armazenagem e qualidade. Tecnologia de fabrico de mostos concentrados. Derivados do Vinho: aguardentes vínicas; destiladores e alambiques; tecnologia de envelhecimento. Vinagres: tipos de vinagres, tecnologia de fabrico, sistemas de fermentação e acabamento; análise físico-química de vinagres. Aproveitamento de subprodutos do vinho: aguardente bagaceira e outros produtos.

DEMONSTRAÇÃO DA COERÊNCIA DOS CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS COM OS OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

<Os conteúdos programáticos permitem atingir os objetivos educacionais pois:

- Abordam conceitos relacionados com os produtos elaborados a partir da uva e do vinho,
- Abordam conceito de elaboração, controlo da qualidade e características de qualidade desses produtos;
- Permitem ao aluno contactar com esses produtos

MÉTODOS DE ENSINO E APRENDIZAGEM

As metodologias de ensino incluem, aulas teóricas que recorrem a uma estratégia de explicação interativa e interpretativa sobre os conteúdos programáticos; e aulas e práticas laboratoriais de análise, elaboração e prova dos produtos estudados.

DEMONSTRAÇÃO DA COERÊNCIA DAS METODOLOGIAS DE ENSINO COM OS OBJETIVOS DAS APRENDIZAGENS*

As estratégias usadas nas aulas teóricas facilitam a aprendizagem pois fazem do aluno participante a autor das suas próprias aprendizagens. Nas aulas práticas o contacto com as metodologias de análise e com os produtos estudados contribui para a consolidação dos conceitos.

MÉTODOS DE AVALIAÇÃO

BIBLIOGRAFIA PRINCIPAL

BARBOSA-CÁNOVAS GV (2006). Fruit manufacturing-Scientific Basis, Engineering Properties, and Deteriorative Reactions of Technological Importance. Springer Science+Business Media , LLC

CREASY GL AND CREASY LL (2009). Grapes. Crop production scientific in horticulture. G. L. Creasy and L.L. Creasy. Oxfordshire, UK.

FLANZY, C. Coord. (1998) OENOLOGIE fondements scientifiques et technologiques Lavoisier TEC&DOC. Paris.

HUI YH (2006). Handbook of Fruits and Fruit Processing. First Edition, Blackwell Publishing, p. 439-452.

MADRID VICENTE , A., ESTEIRE, E E CENZANO, J.M. (2013) Ciencia y tecnología de los alimentos, AMV ediciones, Madrid.

OECD (2006). International Standardization of fruit and vegetables. Table grapes. Organisation for economic co-operation and development.

TOGORES JH E FERNÁNDEZ-CANO LH (2011). Tratado de viticultura. Mundi-Prensa.

Ano letivo de entrada em vigor: | Data de aprovação em Conselho Técnico-Científico: