

## Espanhol para Enoturismo

<b>Código</b>	
<b>Área temática</b>	Espanhol para Enoturismo
<b>Objetivos</b>	<p>A formação e Espanhol para Enoturismo pretende dotar os participantes com conhecimentos intermédios, ao nível da compreensão e conversação em Espanhol, bem como de vocabulário técnico inerente ao setor vitivinícola, bem como de competências que lhes permitam:</p> <p>Identificar e descrever características das castas, <i>terroir</i>, solo e clima;</p> <p>Descrever o ciclo da vinha;</p> <p>Descrever os processos de vinificação;</p> <p>Identificar e descrever as diferentes etapas de uma prova de vinhos;</p> <p>Descrever e recomendar diferentes tipos de vinho;</p> <p>Preparar e liderar uma visita guiada a uma vinha, adega, ou espaço de enoturismo.</p>
<b>Requisitos</b>	São necessários conhecimentos prévios de Espanhol (nível A2)
<b>Público-alvo</b>	Profissionais do setor do vinho, enoturismo e da restauração.
<b>N.º potencial de interessados</b>	15
<b>N.º de horas</b>	30
<b>N.º de edições</b>	12
<b>Follow up</b>	Não aplicável
<b>Conteúdos programáticos</b>	<p>1 – Introdução ao Enoturismo:</p> <p>1.1. Tipos de vinho;</p> <p>1.2. Atividades de Enoturismo;</p> <p>1.3. As rotas de vinhos.</p> <p>2 – O ciclo da vinha:</p> <p>2.1. As vinhas, castas e anatomia da uva;</p> <p>2.2. Características do <i>terroir</i>;</p> <p>2.3. O ciclo vegetativo da vinha.</p> <p>3 - A produção de vinho:</p> <p>3.1. Descrição das etapas do processo de vinificação;</p> <p>3.2. Material e equipamento envolvido no processo de produção de vinho.</p>

	<p>4 – A prova de vinhos:</p> <p>4.1. Material necessário;</p> <p>4.2. Apresentação da garrafa;</p> <p>4.3. Cores ;</p> <p>4.4. Aromas ;</p> <p>4.4 Paladares ;</p> <p>4.5. Fim de prova ;</p> <p>4.6. Sugestões de harmonização.</p> <p>5 – Visitas guiadas:</p> <p>5.1. O acolhimento do cliente;</p> <p>5.2. Linguagem de sinalização.</p>
<b>Corpo docente</b>	1 professor de Espanhol
<b>Parceiros</b>	Empresas e entidades do setor vitivinícola com as quais o IPV tem protocolos de colaboração.
<b>Metodologias de aprendizagem</b>	<p>Serão utilizadas metodologias ativas que favoreçam a autonomia, a capacidade de iniciativa, de trabalho em equipa, de análise crítica e de resolução de problemas decorrentes do contexto profissional dos formandos.</p> <p>Serão utilizadas estratégias de ensino e de aprendizagem que permitam respeitar o ritmo individual da aprendizagem de cada formando, existindo, para tal, um acompanhamento personalizado da progressão de cada um.</p> <p>A formação fará uso de diferentes tecnologias de informação e comunicação.</p>
<b>Estratégias e planos de comunicação/divulgação</b>	
<b>Modalidade</b>	100% presencial
<b>Equipamentos necessários</b>	Sala de aulas equipada com sistema de projeção e áudio.
<b>Potencial de empregabilidade</b>	100%