FICHA DE UNIDADE CURRICULAR

Tradições, Enogastronomia e Experiências Culturais

Curso	Pós-Graduação em Guias-Intérpretes Nacionais	Ano	26-27	Semestre	2.º
Créditos	4	Área Científica	Ciências Sociais		

Docente	E-mail
Raquel Moreira Miguel Silva	raquel.moreira@eshte.pt presidente@agicportugal.com

Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes)

1. A presente Unidade Curricular visa focar os principais aspetos da cultura popular portuguesa, numa perspetiva de articulação com a informação turística. Neste sentido, procura-se sensibilizar os alunos para a diversidade cultural e para compreensão de diferentes culturas.
2. A abordagem das distintas vertentes do património etnológico português procura dar conta de novas visibilidades, interpretações e significados, conferidos não apenas pelo turismo como por outros fenómenos sociais e culturais da atualidade, como é o caso das migrações e da multiculturalidade.
3. Nesta Unidade Curricular abordam-se, ainda, as principais características da cozinha nacional, assim como as principais características dos vinhos de qualidade, tendo em conta, para ambos, as divisões regionais do Continente.
4. No final da sua formação, os alunos deverão conseguir descrever e informar os clientes/turistas, de forma sucinta, sobre a diversidade e características do património etnológico português, sobre a gastronomia e vinhos, as peculiaridades (assim como o processo de confeção) dos pratos portugueses mais relevantes. Os discentes deverão conseguir informar sobre a produção e fabrico dos vinhos das regiões vitivinícolas demarcadas e, ainda, conseguir aconselhar qual o tipo de vinho mais conveniente para cada tipo de prato. Enquanto complemento da formação, serão transmitidas algumas regras de etiqueta à mesa.

Learning Outcomes of the curricular unit

1. This Course Unit aims to focus on the main aspects of Portuguese popular culture, highlighting their relevance and articulation with tourism information. In this context, it seeks

to raise students' awareness of cultural diversity and to foster an understanding of different cultures.

2. The study of the various dimensions of Portuguese ethnological heritage explores the new forms of visibility, interpretation, and meaning attributed not only through tourism but also through contemporary social and cultural phenomena, such as migration and multiculturalism.
3. The Course Unit also examines the main characteristics of Portuguese cuisine, as well as the distinctive features of Portugal's quality wines, taking into account the regional divisions of mainland Portugal in both cases.
4. Upon successful completion of the Course Unit, students should be able to provide clients and tourists with concise information about the diversity and characteristics of Portuguese ethnological heritage, gastronomy and wines, the distinctive characteristics of the most representative Portuguese dishes, including their preparation methods. Students should also be able to explain the production processes of wines from Portugal's demarcated wine regions and recommend the most suitable type of wine to accompany different dishes. As a complement to their training, students will also be introduced to the basic principles of table etiquette.

Conteúdos programáticos

1. Conceitos de cultura e identidade como conceitos centrais da Etnologia
2. Conceitos de património, tradição e multiculturalidade
3. Paisagem e arquitetura numa perspetiva etnológica
4. Património imaterial: festas e rituais coletivos
5. Do artesanato ao design
6. Gastronomia e enologia no contexto cultural português e mediterrânico
7. A gastronomia regional portuguesa
8. Enologia com base nas regiões vitivinícolas demarcadas
9. Etiqueta à mesa

Syllabus

1. Concepts of culture and identity as central concepts in Ethnology.
2. Concepts of heritage, tradition, and multiculturalism.
3. Landscape and architecture from an ethnological perspective.
4. Intangible cultural heritage: festivals and collective rituals.
5. From traditional crafts to design.
6. Gastronomy and oenology in the Portuguese and Mediterranean cultural context.
7. Portuguese regional gastronomy.
8. Oenology based on Portugal's demarcated wine regions.
9. Table etiquette.

Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos da unidade curricular

Os conteúdos programáticos 1, 2, 3, 4, e 5, concretizam os objetivos 1, 2 e 4.
Os conteúdos programáticos 6, 7, 8, e 9, concretizam os objetivos 3 e 4.

Demonstration of the syllabus coherence with the curricula unit's learning objectives

Syllabus items 1, 2, 3, 4, and 5 realize objectives 1, 2, and 4.
Syllabus items 6, 7, 8, and 9 realize objectives 3 and 4.

Metodologias de ensino (avaliação incluída)

Perante um júri, constituído pelo docente da Unidade Curricular e um dos coordenadores da ESHTE da Pós-Graduação, o aluno será questionado oralmente com base em 3 perguntas/diapositivos sorteados aleatoriamente, do conjunto de perguntas/diapositivos que foi disponibilizado aos alunos na primeira sessão da UC. A nota quantitativa final na UC é o resultado da média aritmética das notas atribuídas pelo docente da UC e pelos coordenadores da Pós-Graduação.

Teaching methodologies (including evaluation)

Before a panel composed of the Course Unit lecturer and one ESHTE coordinator of the Postgraduate Programme, students will be orally assessed based on three questions/slides randomly selected from the set of questions/slides made available to students during the first session of the Course Unit. The final numerical grade for the Course Unit corresponds to the arithmetic mean of the marks awarded by the Course Unit lecturer and the two Postgraduate Programme coordinators.

Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular

No início das aulas da unidade curricular os alunos serão informados sobre os objetivos e conteúdo da UC e do tipo de questões que serão relevantes sobre a informação a prestar aos clientes/turistas sobre os conteúdos programáticos. A disponibilização prévia de questões que serão sorteados no momento da avaliação final proporciona aos estudantes o foco de ensino/aprendizagem.

Demonstration of the coherence between the teaching methodologies and the learning outcomes

At the start of the course unit of their training, students will be informed about the unit's objectives and content, as well as the types of questions relevant to the information provided to clients or tourists regarding the syllabus. Making the questions available – which will be randomly selected

during the final assessment – available in advance provides students with a clear focus for teaching and learning.

Bibliografia | References

Bibliografia principal (mandatory resources)

Barros, J., & Costa, S. M. (2002). *Festas e tradições portuguesas* (Vols. 1–8). Círculo de Leitores.

Modesto, M. L. (1984). *Cozinha tradicional portuguesa*. Editorial Verbo.

Ribeiro, O. (1987). *Portugal, o Atlântico e o Mediterrâneo*. Livraria Sá da Costa.

Bibliografia complementar (recommended reading)

Leite de Vasconcelos, J. (s.d.). *Etnografia portuguesa* (Vols. 1–10). Imprensa Nacional-Casa da Moeda.

Moreira, R. (2022). Gastronomia, um património apetecível. In J. Ferraz, C. Cadavez, & V. Andrade (Eds.), *ESHTE Tourism Talks* (Vol. I, *Pensar e Agir no Campo do Turismo e da Hotelaria*). ESHTE. https://publicacoes.eshte.pt/ett_v1/

Moreira, R. (2025). O Cabo Espichel: Lugar de Culto e de Peregrinação. In E. Lopes & M. C. Figueira (Eds.), *Turismo patrimonial: Um olhar sobre o espaço lusófono* (e-book). Instituto Politécnico de Tomar. https://www.calameo.com/books/0079522826fda0c479d97

Moreira, R., & Tristão, R. (2019). A gastronomia e os vinhos nos territórios da AML: Produtos, tendências e patrimónios. In AAVV, *Tourfly: Inovação e futuro – Contributos para o desenho da oferta turística na Área Metropolitana de Lisboa*. ESHTE. http://tourfly.pt/wp-content/uploads/2019/04/Tourfly-Ebook.pdf

Nery, R. V. (2004). *Para uma história do fado*. Jornal Público.

Pereiro, X., & Fernandes, F. (2018). *Antropologia e turismo: Teorias, métodos e praxis* (Cap. 2, "Cultura e Sociedade", pp. 35–78). PASOS, Revista de Turismo y Patrimonio Cultural. https://www.pasosonline.org/Publicados/pasosoedita/PSEdita20.pdf

Tristão, R. (2019). *Saber beber vinhos: Um guia simples para não especialistas*. Prime Books.

Veiga de Oliveira, E. (1995). *Festividades cíclicas em Portugal*. Dom Quixote.

Websites

Instituto da Vinha e do Vinho. (s.d.). *Instituto da Vinha e do Vinho*. https://www.ivv.gov.pt/np4/home.html

Matriz PCI – Inventário Nacional do Património Cultural Imaterial. (s.d.). *Património Cultural, I. P.*https://matrizpci.patrimoniocultural.gov.pt/

Wines of Portugal. (s.d.). *Wines of Portugal*. https://winesofportugal.com/pt/