

- Aulas expositivas dialogadas, ilustradas com recursos audiovisuais.
- Apresentação de seminários.
- Atividades individuais e em grupo (questionários, pesquisas, relatórios de aulas práticas e visitas técnicas).
- Familiarização dos alunos com ambiente profissional através de visitas técnicas.

#### AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

- As avaliações ocorrerão através de processos contínuos e individuais, por meio de atividades (trabalhos individuais e/ou em grupo), provas escritas, além de relatórios das aulas prática e visitas técnicas e apresentação de seminários.

#### RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS

- Equipamento multimídia
- Lousa e pincel atômico
- Datashow/slides
- Equipamentos e utensílios: masseira, batedeira, cilindro, armário de fermentação, assadeiras, espátulas.
- Laboratório de Gastronomia

#### BIBLIOGRAFIA

##### Básica

1. GISSLEN, W. **Le CordonBleu**: panificação e confeitaria profissional. 5. ed. São Paulo: Manole, 2011.
2. SUAS, M. **Panificação e Viennoiserie**: abordagem profissional. 1. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2011.
3. RIBEIRO, C. M. A. **Confeitaria**. São Paulo: HOTECH, 2006.
4. SEBESS, Mariana G. **Técnicas de Confeitaria Profissional**. São Paulo: SENAC, 2007.

##### Complementar

1. ATKINSON, C. **Manual Prático de Pastelaria**. Editora: Estampa, 2004.
2. LODY, R. **O Pão da Mesa Brasileira**. Rio de Janeiro: Senac, 1998. 144p.
3. ALMEIDA, A. C. **Pães do Brasil**: fotos e verbetes. São Paulo: Maná, 1999.
4. CANELLA-RAWLS, S. **Pão, Arte e Ciência**. São Paulo: SENAC, 2005.
5. STANLEY, P.; CAUVAIN, LINDA S. YOUNG, **Tecnologia da Panificação**. 2.ed. Barueri: Manole, 2009.
6. GALVES, Mariana de Castro Pareja, ELEUTÉRIO, Helio. **Técnicas de confeitaria**. 1. ed. São Paulo: Érica, 2014.

#### DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

**Nome: Bebidas e Enogastronomia**

**Curso: Técnico em Gastronomia**

<b>Período: 2º Período –MÓDULO IV</b>
<b>Carga Horária: Teórica – 30h.a. (25 h.r.) Práticas Profissionais – 30h.a. (25h.r.)</b>
<b>Docente Responsável: Renata de Eça Santos</b>
<b>EMENTA</b>
Coquetelaria. Harmonização de bebidas e alimentos. Características básicas das variedades de uvas viníferas. Método de fabricação de vinhos. Principais regiões vinícolas do mundo. Avaliação das características organolépticas do vinho. Princípios básicos de enogastronomia.
<b>OBJETIVOS DE ENSINO</b>
<p><b>Geral</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conhecer as principais características das bebidas destiladas e fermentadas, sua importância sociocultural, técnicas de coquetelaria e harmonização.</li> </ul> <p><b>Específicos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conhecer o surgimento das bebidas e sua importância sociocultural.</li> <li>• Identificar bebidas fermentadas e destiladas.</li> <li>• Conhecer os procedimentos de fabricação geral das bebidas.</li> <li>• Conhecer e elaborar as misturas para coquetéis padronizados.</li> <li>• Conhecer o histórico do vinho e sua importância sociocultural nas diversas civilizações e épocas.</li> <li>• Conhecer e identificar o processo de fermentação e as castas de uvas.</li> <li>• Conhecer os procedimentos de fabricação do vinho.</li> <li>• Conhecer o processo de armazenamento, harmonização e serviço de vinhos.</li> </ul>
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>UNIDADES I (15 h.a.)</b> – Bebidas destiladas e fermentadas: fatores históricos e importância sociocultural.</li> <li>• <b>UNIDADES II (15 h.a.)</b> - Processo de fabricação e principais características das principais bebidas destiladas e fermentadas.</li> <li>• <b>UNIDADES III (15 h.a.)</b> - Princípios da coquetelaria e preparo das diversas modalidades de coquetéis (batidos, mexidos, montados)</li> <li>• <b>UNIDADES IV (15 h.a.)</b> – Enologia: as principais castas de uva e principais países produtores. Produção (plantio, colheita, fermentação, armazenamento, consumo). Estocagem. Harmonização de vinhos.</li> </ul>
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• As práticas de ensino serão contempladas por meio de aulas teóricas e práticas.</li> <li>• Aulas expositivas dialogadas, ilustradas com recursos audiovisuais.</li> </ul>

- Apresentação de seminários.
- Atividades individuais e em grupo (questionários, pesquisas, relatórios de aulas práticas e visitas técnicas).
- Aulas práticas no Laboratório de Cozinha

#### AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

- As avaliações ocorrerão através de processos contínuos e individuais, por meio de atividades (trabalhos individuais e/ou em grupo), provas escritas, além de relatórios das aulas prática e visitas técnicas e apresentação de seminários.

#### RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS

- Equipamento multimídia
- Lousa e pincel atômico
- Datashow/slides
- Laboratório de Gastronomia

#### BIBLIOGRAFIA

##### Básica

1. CALO, A. *et al.* **Vinho, Escolha, Compra, Serviço e Degustação**: manual do sommelier. São Paulo: Globo, 2004.
2. PACHECO, A. O. **Iniciação à Enologia**. São Paulo: Senac, 2008.
3. VENTURINI FILHO, W. G. **Bebidas Alcoólicas**: ciência e tecnologia. Série Bebidas. v. 1., 2. ed. São Paulo: Blucher. 2016.

##### Complementar

1. DINHAM, R.; ADAMES, C. **O Essencial em Cervejas e Destilados**. 2. ed. São Paulo: Senac, 2013.
2. DARDEAU, R. **Vinhos**: uma festa dos sentidos. 3. ed. Rio de Janeiro: Mauad X, 2004.
3. MACNEIL, K. **A bíblia do vinho**. 5.ed. Rio de Janeiro: Ediouro, 2003.
4. PACHECO, A. **Manual do Bar**. São Paulo: SENAC, 1996.
5. SANTOS, José Ivan. **VINHOS, O ESSENCIAL**. 8. ed. São Paulo: Senac, 2004.