



Serviço Público Federal  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense  
Pró-Reitoria de Ensino

<b>DISCIPLINA: Enogastronomia Aplicada</b>	
<b>Vigência:</b> a partir de 2015/1	<b>Período letivo:</b> 5 <sup>o</sup> semestre
<b>Carga horária total:</b> 75h	<b>Código:</b> CAVG_CES.128
<b>Ementa:</b> Compreensão do conceito de gastronomia. A origem e a evolução da gastronomia. Explicitação da estrutura física e organizacional de uma cozinha para a coletividade. Apresentação da estrutura física e organizacional de um restaurante. Demonstração teórica das preparações básicas na cozinha. Fundamentação das Boas Práticas para a alimentação. Análise e desenvolvimento de cardápios. Definição e experimentação de harmonização. Discussão sobre harmonizações enogastrômicas. Orientação sobre os tipos de estabelecimentos de alimentação. Demonstração dos sistemas e tipos de serviços de restaurantes. Definição e prática de <i>miseenplace</i> . Caracterização de cliente, qualidade no atendimento e prestação de serviço. Investigação sobre a informatização nos serviços de alimentação.	

### Conteúdos

#### UNIDADE I – Gastronomia: Conceitos e Fundamentos

- 1.1 Conceito de Gastronomia
- 1.2 História da Gastronomia
- 1.3 Estrutura física e organizacional de cozinha
- 1.4 Estrutura física e organizacional de restaurante
- 1.5 Preparações básicas
- 1.6 Boas Práticas

#### UNIDADE II – Enogastronomia

- 2.1 Conceito de enogastronomia
- 2.2 Harmonizações
- 2.3 Enogastronomia regional, nacional e internacional
- 2.4 Cardápio

#### UNIDADE III – Serviço de Restaurante

- 3.1 Tipos de estabelecimentos
- 3.2 *Mise enplace*
- 3.3 Sistemas e tipos de serviços
- 3.4 Cliente
- 3.5 Informatização

### Bibliografia básica

- FRANCO, M. R. B. **Aroma e sabor de alimentos:** temas atuais. São Paulo: Livraria Varela, 2003.
- FREIRE, Renato. NOVAKOSKI, Deise. **Enogastronomia** - a arte de harmonizar cardápios e vinhos. Rio de Janeiro: Editora SENAC, 2011.
- SENAC. DN. **A história da gastronomia.** Maria Leonor de Macedo Soares Leal. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2007.



Serviço Público Federal  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense  
Pró-Reitoria de Ensino

### **Bibliografia complementar**

FRANCO, M. R. B. **Aroma e sabor de alimentos:** temas atuais. São Paulo: Livraria Varela, 2003.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos:** Qualidade das matérias primas, doenças transmitidas por alimentos e treinamento de recursos humanos. 3. ed. Ver. E ampliada. Barueri, SP: Manoele, 2008.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DO TURISMO. **Manual de qualidade, higiene e Inocuidade dos alimentos no setor de turismo.** Guia de consulta para: funcionários, planejadores, empresários e operadores de turismo; tradução Cláudia Bueno Galvão. São Paulo: Roca, 2003.

SENAC. DN. **Bem - vindo, volte sempre.** BOTINI, Joana; LEAL, Leonor. Rio de Janeiro: Senac Nacional, ©2001.

WRIGHT, Jeni. TREUILLE, Eric. **Todas as técnicas culinárias.** São Paulo: Editora Marco Zero, 2000.