



DISCIPLINA: Enogastronomia Aplicada	
Vigência: a partir de 2016/2	Período letivo: 5º semestre
Carga horária total: 75h	Código: CAVG_CES.128
Ementa: 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>mise em place</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 em place*
- 3.3 Sistemas e tipos de serviços
- 3.4 Cliente
- 3.5 Informatização

Bibliografia básica

- CASCUDO, Luís da Câmara; SCATTAMACCHIA, Cláudia. **História da alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global, 2011. 954 p.
- FRANCO, M. R. B. **Aroma e sabor de alimentos**: temas atuais. São Paulo: Livraria Varela, 2003.
- 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

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. Barueri: 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.

PEYNAUD, Émile; BLOUIN, Jacques. **O gosto do vinho:** o grande livro da degustação. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2010. 240 p.

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

SIMON, Joanna. **Vinho e comida:** Um guia básico e contemporâneo das melhores combinações de vinho e comida; tradução Anna Quirino, Tiago Tranjan. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.