



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

DISCIPLINA: Enogastronomia	
Vigência: a partir de 2019/1	Período letivo: 5º semestre
Carga horária total: 75h	Código: CAVG_CES.239
Ementa: Estudo dos conceitos de gastronomia e enogastronomia, origem, evolução e características regionais. Compreensão dos serviços em cozinha e restaurante.	

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 en 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.

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. São Paulo: Roca, 2003. Tradução Cláudia Bueno Galvão.



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

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

BOTINI, Joana; LEAL, Leonor. **Bem-vindo, volte sempre.** Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2011. 20. reimpressão.

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