



UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE



PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ACADÊMICOS

COORDENADORIA DE APOIO AO ENSINO DE GRADUAÇÃO

Estrutura Curricular (EC)

FORMULÁRIO Nº 13 – ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE		
CONTEÚDO DE ESTUDOS		
PROCESSOS TÉCNICOS E OPERACIONAIS DO TURISMO E DA HOSPITALIDADE		
NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE	CÓDIGO	CRIAÇÃO (X) ALTERAÇÃO: NOME () CH ()
ENOLOGIA	STT00164	
DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO: DEPARTAMENTO DE TURISMO		
CARGA HORÁRIA TOTAL: 30 HS TEÓRICA: 24 HS PRÁTICA: 06 HS ESTÁGIO:		
DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATÓRIA (X) OPTATIVA () AC ()		
OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE: Preparar os alunos para identificar, coordenar e gerenciar o serviço de vinhos em restaurantes, bares e afins, de acordo com as mais modernas técnicas e equipamentos de enologia. Informar sobre a história e a importância da enologia na gastronomia contemporânea.		
DESCRIÇÃO DA EMENTA: Conceitos básicos de enologia; História do vinho; Uvas, videiras e castas; Classificação e tipologia de vinhos; Técnicas de vinificação e armazenamento de vinhos; O vinho e a gastronomia; Serviço de vinhos; Degustação; Tendências de mercado e de consumo de vinhos.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: JOHNSON, Hugh. <i>A história do vinho</i> . São Paulo: Companhia das Letras, 1999. KLADSTRUP, Petie e KLADSTRUP, Don. <i>Vinho e Guerra</i> . Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editores, 2005. _____. <i>Champagne: como o mais sofisticado dos vinhos venceu a guerra e os tempos difíceis</i> . Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editores, 2006. LUKOWER, Ana. <i>Cerimonial e protocolo</i> . São Paulo: Contexto, 2003. Coleção Turismo Passo a Passo. PACHECO, Aristides de Oliveira. <i>Manual do bar</i> . 6 ed. São Paulo: SENAC, 2008. _____. <i>Iniciação à enologia</i> . São Paulo: SENAC, 1999. _____. <i>Manual de serviço do garçom</i> . 9 ed. São Paulo: SENAC, 2007. SANTOS, José Ivan. <i>Vinhos: o essencial</i> . São Paulo: SENAC, 2007.		

COORDENADOR_____
CHEFE DE DEPTO/COORDENADORDATA ____/____/____
Janeiro/201

DATA ____/____/____