

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)
GASTRONOMIA E EVENTOS ESPECIAIS	STT 00.129	ALTERAÇÃO: NOME () CH ()

DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO:

DEPARTAMENTO DE TURISMO – COORDENAÇÃO DE HOTELARIA

CARGA HORÁRIA TOTAL: 60HS TEÓRICA: 54HS PRÁTICA: 06 ESTÁGIO:

DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATÓRIA () OPTATIVA (X) AC ()

OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE:

Contextualizar e discutir a importância da gastronomia na indústria de eventos da contemporaneidade. Planejar, organizar, executar e avaliar eventos gastronômicos.

DESCRIÇÃO DA EMENTA:

Eventos gastronômicos. Gastronomia e eventos informais, formais, familiares, oficiais e diplomáticos. Planejamento, organização, execução e avaliação de eventos gastronômicos. Breve história dos banquetes. Festivais gastronômicos. Roteiros gastronômicos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ALLEN, John. *Organização e gestão de eventos*. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

ARRUDA, Fábio. *Como organizar e frequentar eventos*. São Paulo: ARX, 2006.

ZANELLA, Luiz Carlos. *Manual de organização de eventos: planejamento e operação*. São Paulo: Atlas, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. *Comida: uma história*. Rio de Janeiro: Record, 2004.

FRANCO, Ariovaldo. *De caçador a gourmet: uma história da gastronomia*. São Paulo: SENAC, 2001.

GREGSON, Paul William. *Festival gastronômico*. Barueri: Manole, 2005.

KALIL, Glória. *Alô, Chics*. São Paulo: Ediouro, 2007.

MEIRELLES, Gilda Fleury. *Negócio é o Seguinte: Hábitos e Costumes dos Povos e Sua Influência...* São Paulo, IBRADEP, 2008.

SCHÜTTER, Regina. *Gastronomia e turismo*. São Paulo: Aleph, 2003.

COORDENADOR

CHEFE DE DEPTO/COORDENADOR

DATA ____/____/____

DATA ____/____/____

Julho/2014