

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)
CONHECIMENTOS AVANÇADOS DE ENOLOGIA	STT 00.128	ALTERAÇÃO: NOME () CH ()
DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO: DEPARTAMENTO DE TURISMO		
CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 TEÓRICA: 54 PRÁTICA: 6 ESTÁGIO:		
DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATÓRIA () OPTATIVA (X) AC ()		
OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE:		
<p>Aprofundar a capacidade dos 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. Aprofundar os estudos sobre a história e a importância da enologia na gastronomia contemporânea.</p>		
DESCRIÇÃO DA EMENTA:		
<p>Conceitos avançados de enologia; História do vinho e dos povos; Conhecimentos aprofundados sobre 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.</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>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 e SILVA, Siwla Helena. <i>Vinhos e uvas</i>. São Paulo: SENAC, 2001. SANTOS, José Ivan. <i>Vinhos: o essencial</i>. São Paulo: SENAC, 2007.</p>		

 COORDENADOR

 CHEFE DE DEPTO/COORDENADOR

DATA ____/____/____

DATA ____/____/____

Julho/2010