

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		
CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 TEÓRICA: 54 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.		
DESCRIÇÃO DA EMENTA:		
Tipologia de eventos. Eventos gastronômicos. Gastronomia e eventos informais, formais, familiares, oficiais e diplomáticos. Planejamento, organização, execução e avaliação de eventos gastronômicos. Breve história da gastronomia. Hábitos gastronômicos dos povos. Festivais gastronômicos. Roteiros gastronômicos.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
ALLEN, John. <i>Organização e gestão de eventos</i> . Rio de Janeiro: Campus, 2003		
ARRUDA, Fábio. <i>Como organizar e frequentar eventos</i> . São Paulo: ARX, 2006		
FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. <i>Comida: uma história</i> . Rio de Janeiro: Record, 2004.		
FRANCO, Ariovaldo. <i>De caçador a gourmet: uma história da gastronomia</i> . São Paulo: SENAC, 2001.		
GREGSON, Paul William. <i>Festival gastronômico</i> . Barueri: Manole, 2005.		
Kalil, Glória. <i>Alô, Chics</i> . São Paulo: Ediouro, 2007		
MEIRELLES, Gilda Fleury. <i>Negócio é o Seguinte: Hábitos e Costumes dos Povos e Sua Influência...</i> São Paulo, IBRADEP, 2008.		
SCHÜTTER, Regina. <i>Gastronomia e turismo</i> . São Paulo: Aleph, 2003.		
ZANELLA, Luiz Carlos. <i>Manual de organização de eventos: planejamento e operação</i> . São Paulo: Atlas, 2003		

COORDENADOR

CHEFE DE DEPTO/COORDENADOR

DATA ____/____/____

DATA ____/____/____

Julho/2010