

CEST: MISSÃO E VISÃO

Missão	<i>Promover educação superior de excelência, formando profissionais competentes e éticos, cidadãos comprometidos com o desenvolvimento da sociedade e com o segmento das pessoas com deficiência, conscientes de sua função transformadora.</i>
Visão	<i>Ser referência regional em educação superior, reconhecida pela excelência de sua atuação e compromisso social.</i>

DADOS DA DISCIPLINA

CÓDIGO	NOME	CH TOTAL	PERÍODO
1318	ENOLOGIA, PRÁTICA DE SOMMELIER E SERVIÇOS DE BAR	100h T - 60h / P - 40h	4º

EMENTA

Histórico da enologia. Processo de produção do vinho. Tipos e classificação de vinhos nacionais e estrangeiros. Estocagem. Combinação de vinhos e alimentos. Harmonização enogastronômica. Funções, atribuições e perspectivas profissionais do sommelier. Características da degustação e do degustador da enologia. Técnicas de degustação de vinho: aspectos visual, olfativo e gustativo com suas específicas análises sensoriais. Decantação e serviço de mesa. Tipologia dos serviços de bar. Layout, equipamentos, utensílios. Acolhimento e atendimento ao cliente à mesa e/ou balcão. Bebidas alcoólicas e não alcoólicas. Bebidas fermentadas e destiladas. Serviços de bar em restaurante: aperitivos, cafés e digestivos. Serviços de bar como estrutura gastronômica: processos de preparação de coquetéis clássicos e contemporâneos, short drinks, long drinks, drinks montados, mexidos e batidos, lanches e brunchs. Misturas em tempo e quantidades adequados. Apresentação e ornamentação. Técnicas de degustação.

OBJETIVOS

GERAL

Desenvolver habilidades essenciais à elaboração de bebidas, coquetéis e cafés diferenciados, a partir do conhecimento dos conceitos e das técnicas de preparo, bem como à organização de cardápios com a correta escolha de pratos e vinhos que combinem, harmoniosamente, texturas, sabores e aromas.

ESPECÍFICOS

Conhecer os conceitos básicos de enologia, a história do vinho, os componentes da uva e da videira e as principais castas, destacando a classificação dos vinhos, as técnicas de vinificação e de armazenamento.

Entender o mundo da vitivinicultura, com base nos dados técnicos, históricos e acadêmicos, tendo em vista uma visão cosmopolita desse universo.

Identificar as classificações dadas aos vinhos, assim como as diferentes entidades ou instituições envolvidas no processo do mercado vinícola, em níveis regionais, nacionais e internacionais.

Identificar os tipos de vinhos adequados para harmonizar devidamente os alimentos.

Identificar as diferentes características das uvas utilizadas no preparo de determinados vinhos.

Aprender técnicas de preparações de drinks, coquetéis, cafés e aperitivos.

Utilizar procedimentos adequados num restaurante ou própria residência, quando da necessidade do acompanhamento do vinho, através de técnicas e conhecimentos do serviço.

Realizar o adequado atendimento da clientela de restaurantes, bares e similares, subsidiado pelo conhecimento das bebidas.

Desenvolver habilidades para atuar como barista, a partir do conhecimento das características da colheita, temperatura, castas e processos de vinificação, e do refinamento do uso dos sentidos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Conceitos básicos de enologia, histórico do vinho e componentes da uva
2. Introdução à enologia, conceitos básicos e históricos
3. O vinho, a videira, o cultivo na geografia mundial
4. O clima e microclima, sua influência na composição do vinho, a poda e cuidados com o vinhedo, a colheita-mecânica e manual
5. Composição da uva, sua maturação. Principais variedades de uvas - tintas e brancas
6. Classificação dos vinhos e técnicas de vinificação e armazenagem
7. Classificação dos vinhos no velho e no novo mundo

8. A vinificação dos vinhos tintos, brancos, rose e espumantes. Equipamentos e utensílios usados no processo
9. O que comprar, onde comprar. Técnicas de armazenagem, vinhos com envelhecimento em madeira e garrafa, breve enfoque sobre tonéis e capacidade
10. O sobreiro, a importância da rolha. Aspectos básicos para a compra dos vinhos
13. História da coquetelaria e das bebidas
14. Classificação de bebidas em geral
15. Características e tipologia de bares
16. Origem e produção de bebidas destiladas, fermentadas e compostas. Bebidas alcoólicas e não alcoólicas
17. Técnicas de preparo das diversas modalidades de coquetéis (batidos, mexidos, montados)

PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

Aulas expositivas dialogadas, aulas práticas em laboratórios, visitas técnicas.

TRABALHOS DISCENTES EFETIVOS – TDE's

- TDE 1: Produção / organização de Seminário
TDE 2: Visitação em estabelecimentos de panificação

RECURSOS DIDÁTICOS

Sala de aula; Quadro para pincel; Datashow, materiais e equipamentos do laboratório.

SISTEMA DE AVALIAÇÃO

A avaliação tem caráter processual e diagnóstico, objetivando o acompanhamento do desempenho do aluno no decorrer da disciplina, para tanto, devem ser considerados aspectos qualitativos como a participação ativa nas aulas e atividades acadêmicas, o relacionamento aluno-professor e aluno-aluno, a cooperação, a competência fundamentada na segurança dos conhecimentos adquiridos, a autonomia para aprofundar os conhecimentos, a pontualidade, o cumprimento de prazos na entrega de trabalhos, dentre outros.

Cotidianamente, a cada aula, a avaliação ocorrerá com base em procedimentos como: discussão de temas relacionados aos conteúdos; exercícios escritos; produção textual; estudo dirigido, estudo de casos etc.

Além dos aspectos qualitativos, serão observados os critérios objetivos regimentais: frequência mínima de 75% da carga horária da disciplina; três notas parciais (aproximadamente a cada 1/3 do conteúdo trabalhado, cumulativamente ou não) que serão compostas da seguinte forma: avaliações escritas individuais com peso de 100% quando admitirem, em seu conteúdo, questões referentes ao texto acadêmico; avaliações escritas individuais na proporção mínima de 70%, quando associadas a atividades acadêmicas individuais, cuja proporção será de até 30% para a composição da nota.

Para avaliação das práticas poderão ser admitidos: relatório parcial das atividades práticas; portfólio da prática e/ou outros instrumentos que se fizerem necessários.

Em caso de práticas em laboratório, para avaliação das habilidades específicas e o desempenho do discente, individualmente, deverá ser adotada, ainda, uma prova prática com base em roteiro próprio e adequado à situação.

Em consonância às normas institucionais, não obtendo média para aprovação a partir das três notas parciais, o discente automaticamente estará inscrito para realizar a prova substitutiva e, caso ainda não seja aprovado, mas tendo alcançado a média 4,0 (quatro), se submeterá à prova final.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

AMARANTE, José Osvaldo Albano do. **Os segredos do vinho para iniciantes e iniciados**. 5. ed. São Paulo: Mescla, 2018. *E-book*

RABACHINO, Roberto; CINGOLANI, Mauro. **Harmonização: o equilíbrio entre vinho e alimento**. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2012. *E-book*

SEQUERRA, Lucia (Org.). **Enofilia e práticas de sommelier**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2018. *E-book*

COMPLEMENTAR

RABACHINO, Roberto. **Vocabulário do vinho**. 3. ed. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2018. *E-book*

BARUKI, Leonardo Liporone. **Bordeaux e seus grands crus classés: a história dos melhores vinhos do mundo**. São Paulo: Labrador, 2017. *E-book*

DAVIES, Carlos Alberto. **Alimentos e bebidas**. São Paulo: EDUCS, 2010.

SABELLICO, M.; CARLO, A.; CERNILLI, D. **Vinho: Manual do Sommelier**. Rio de Janeiro: Globo, 2012.

SANTI, Laura Umbelina (Org.) **Serviço de sala e bar**. São Paulo: Pearson Education, 2017. *E-book*