

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	100 h 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:

- Compreender o contexto histórico da enologia e das bebidas alcólicas e não-alcólicas na sociedade, relacionando-as com os aspectos geográficos, social, econômico e cultural, bem como a importância da harmonização com o cardápio de um estabelecimento A&B, a apresentação do serviço, o preparo de drink's e coquetéis como produto importante no setor gastronômico.

ESPECÍFICOS:

- Entender a origem da produção de vinhos com a história humanidade;
- Compreender o processo de vinificação e armazenamento;
- Identificar e diferenciar os tipos de vinhos;
- Enteder a importância da legislação para a produção e comercialização de vinhos;
- Compreender a importância da harmonização com vinhos na gastronomia;
- Conhecer bebidas alcoólicas e não-alcoólicas e diferenciar bebidas fermentadas e destiladas;
- Diferenciar os tipos de destilados e o preparo de coquetéis e drink's;
- Identificar e diferenciar os diversos de tipos serviço de bar encontrados no mercado;

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I – UNIVERSO DA ENOLOGIA: 8h

- 1.1 Breve Histórico do vinho no mundo (T - 4h)
- 1.2 Conceitos básicos da Enologia (T - 2h)
- 1.3 Uvas, variedades e os seus componentes ((T - 2h))

UNIDADE II – O VINHO: 10h

- 2.1 A Videira e as principais castas (T - 4h)
- 2.2 O vinhedo e a localização geográfica e o clima (T - 2h)
- 2.3 Conceito e composição dos vinhos (T - 2h)
- 2.4 Vinificação, classificação e armazenamento dos vinhos(T - 4h)

UNIDADE III – O MUNDO DO VINHO: 32h

- 3.1 Principais regiões produtoras de vinho no mundo (T- 4h)
- 3.2 Produção e comercialização de vinho no Brasil (T - 1h)
- 3.3 Enogastronomia – os sabores e a relação com os vinhos (T- 1h; P - 8h)
- 3.4 Tipos de Harmonização (T- 1h; P - 8h)
- 3.5 Prática de Sommelier (T- 1h; P - 8h)

UNIDADE IV – INTRODUÇÃO AO MUNDO DAS BEBIDAS: 25h

- 4.1 Origem das Bebidas Alcoólicas e não-alcoólicas (T- 1h)
- 4.2 Composição das bebidas fermentadas e destiladas (T- 4h)
- 4.3 Principais bebidas destiladas utilizadas na gastronomia (T- 2h; P - 8h)
- 4.3 Bebidas Compostas ou Infusão (T- 2h; P - 8h)

UNIDADE V – SERVIÇOS DE BAR: 25h

- 5.1 História e estrutura do bar (T - 1h)
- 5.2 Tipos de bar (T - 1h)
- 5.3 Cargos e tarefas do bar (T - 1h)
- 5.4 Utensílios, equipamentos e guarnições do bar (T- 2h; P - 2h)
- 5.5 História e classificação dos coquetéis (T- 4h; P - 4h)
- 5.6 Preparo de drink's e coquetéis (T- 2h; P - 8h)

TRABALHOS DISCENTES EFETIVOS – TDEs (SUGESTÕES)

TDE 1 (10 h): 30% Nota da AV 1

Assistir a Palestra: “Vinhos e Queijos: como degustar aromas e sabores.” seguindo o seguinte roteiro:

Produzir um video curto de 3 min.entrevistando um participante da palestra com o seguinte questionamento:

a) A palestra agregou conhecimentos novos e percepções quanto aos aspectos aromas e saborese dos vinhos e queijos? Apresentar em sala dia:24.04.2024.

TDE 2 (10 h): 30% Nota AV2

Assistir aos documentários da CNN Séries Originais – Vinhos de Protugal 1,2,3,e 4; Vinhos da França e Vinhos do Brasil. Apresentação de seminário e trabalho escrito do tópicos sorteado. Até o dia:08.05.2024.

Pontuação do TDE (30%)

A apresentação do seminário será desenvolvido em equipes, de acordo com os temas dados, porém a pontuação será pela participação individual, não sendo igual para todos da equipe, mas mensurada de acordo com os seguintes critérios:

- Participação (2,5)
- Engajamento (2,5)
- Coerência com o tema (2,5)
- Respeito e Solidariedade com os demais colegas (2,5)

RECURSOS DIDÁTICOS E TECNOLOGIA EDUCACIONAL APLICADA

Quadro branco e Pincel;
Data Show e computador;
Papel A4;
Internet; Sites
Ferramentas da Plataforma Google Educacional;
Apps: Mentimeter, Kahoot,
Laboratório de Sommelier;
Visita técnica à loja especializadas.

SISTEMA DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

- INSTRUÇÕES BÁSICAS

A avaliação tem caráter processual (diagnóstico, formativo e somativo), 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; construção de mapas mentais, produção textual; estudos dirigidos; demais atividades avaliativas correlacionadas aos objetivos da unidade de estudo

Além dos aspectos qualitativos, serão observados critérios objetivos com base nas normativas institucionais:

- a) frequência mínima de 75% da carga horária da disciplina;
- b) 2 (duas) avaliações formais (provas), cada uma na proporção mínima de 70% para composição da nota; atividades acadêmicas individuais, na proporção de até 30% para a composição da nota, quando se fizerem complementar à prova.

As três notas parciais exigidas ao aluno, obedecida a Resolução nº 015/2020 – CEPE, serão obtidas da seguinte forma: realização de 02 (duas) avaliações formais, das quais resultarão 02 (duas) Notas Parciais, sendo que, para constar no Sistema Acadêmico, a 3ª Nota Parcial será registrada a partir da repetição da maior nota dentre as notas obtidas nas 02 (duas) avaliações formais;

As 1ª e 2ª Notas Parciais, resultantes da primeira e da segunda avaliação formal, respectivamente, serão compostas pela junção da aplicação remota de um instrumento avaliativo formal (qualitativo ou quali quantitativo) com o desenvolvimento, das atividades acadêmicas propostas pelo docente, pelo aluno, durante o período preparatório e antecedente à data da aplicação do instrumento avaliativo formal.

A aplicação dos **instrumentos avaliativos formais** será feita por meio remoto e terá peso de, no mínimo, 70% (setenta por cento), na composição das Notas Parciais, da seguinte forma:

a) a avaliação quali quantitativa será elaborada nos moldes da Resolução CEPE nº 072/2011 Consolidada e aplicada presencialmente.

b) a avaliação qualitativa será realizada com base no instrumento avaliativo qualitativo, conforme a Resolução nº 015/2020.

Dentre as **atividades acadêmicas** previstas pelo docente, devem ser consideradas:

a) de forma obrigatória para composição da nota da 1ª ou da 2ª avaliação:

- a leitura e interpretação do artigo científico que subsidiarão uma produção textual a ser feita pelo aluno, individualmente, a partir de um tema ou questionamentos propostos pelo professor, com base no artigo indicado; essa produção terá peso de 30% na composição da nota.

REFERÊNCIAS

BÁSICAS

- FURTADO, Edmundo. **Copos de bar & mesa: história, serviço, vinho, coquetéis**. 2^a. ed. São Paulo.
- NOVAKOSKI, Deise; FREIRE, Renato. **Enogastronomia: a arte de harmonizar cardápios e vinhos**. Rio de Janeiro: SENAC, 2007.
- SANTANA, J.N. SANTOS, J.I. **Comida e Vinho: Harmonização Essencial**. 4^a. ed. São Paulo: Senac, 2008.
- VENTURINI, W.G.F. **Bebidas Alcoólicas: Ciência e tecnologia**. vol 1. São Paulo: Blucher, 2010.

COMPLEMENTARES

DREDGE, Mark. **Cerveja e Gastronomia: harmonização das melhores cervejas do mundo com pratos deliciosos**. São Paulo: Publifolha, 2016.

FREITAS, A.; NOVAKOSKI, D.; FREUND, F. T. **Bartender: perfil profissional — técnicas de trabalho — mercado**. Rio de Janeiro: Senac, 2012. 120 p.

VINHO E SAÚDE. Disponível em: <https://www.news.med.br/p/medical-journal/850/vinho-e-saude-confira-artigo-sobre-os-beneficios-do-vinho-para-a-saude.htm>. Acesso em 14 fev.2024.

ARTIGO FOLHA DE SP. Disponível em: <https://www.saintvinsaint.com.br/2023/01/artigo-folha-sp-o-movimento-do-vinho-natural-nunca-foi-sobre-vinho/>. Acesso em 24 out.2023.

BARMAN PARA FESTA ATRAVES DA HISTÓRIA. Disponível em: <https://drinklandia.com.br/barman-para-festa-atraves-da-historia/>. Acesso em 14 fev.2024

O EFEITO DO TEMPO EM DRINK ATEMPORAIS. Disponível em <https://www.revistalofficiel.com.br/hommes/alquimia-com-gosto-retro>. Acesso em 14 fev.2024.

CONSUMO DE BEBIDAS ALCOOLICA NA PANDEMIA. Disponível em: <https://www.ufsm.br/midias/arco/consumo-de-bebida-alcoolica-aumentou-durante-a-pandemia>. Acesso em 14 fev.2024

COMO ERA O VINHO NO TEMPO DE JESUS. Disponível em <https://youtu.be/hvFpL3UaTHI?si=eXiml6o4QNTFXSgC>. Acesso em 14 fev.2024.

CNN SÉRIES ORIGINAIS. Disponível em: [https://www.youtube.com/live/CLqoXhQxUY8?si=gVJUSYedJ_Pw-Dc-;](https://www.youtube.com/live/CLqoXhQxUY8?si=gVJUSYedJ_Pw-Dc-;https://youtu.be/vXszD3aziTI?si=QKw8J2zgFRKCLUtZ)
<https://youtu.be/vXszD3aziTI?si=QKw8J2zgFRKCLUtZ> Vinhos do Brasil
<https://youtu.be/BRNzI6iFcY8?si=3ZAiDZiL3iAgf7dm> Vinhos na Argentina