



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SERTÃO PERNAMBUCANO  
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL  
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA

## PLANO DE DISCIPLINA

<b>Disciplina:</b> Enogastronomia		
<b>Carga Horária Total:</b> 45 horas	<b>Carga Horária Teórica:</b> 29 horas	<b>Carga Horária Prática:</b> 16 horas

### EMENTA

A disciplina de Enogastronomia se concentrará nos seguintes ensinamentos: harmonização de vinhos e derivados com alimentos; a relação entre a culinária e vinho; montagem de pratos e da mesa; legislação sanitária em vigor relacionada.

### OBJETIVOS

#### Objetivo Geral

Compreender a base harmonização de vinhos e derivados com alimentos associada ao serviço do vinho.

#### Objetivos Específicos

Reconhecer a base da harmonização;  
Realizar o serviço do vinho;  
Planejar e apresentar proposta de cardápio e carta de vinho.

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO DISCRIMINADO

#### Aulas Teóricas

1. Apresentar ementa e plano de disciplina; realizar diagnóstico da turma sobre o conhecimento dos pontos referentes à ementa da disciplina (2 horas).
2. Histórico da alimentação (2 horas).
3. Conceitos básicos de harmonização (2 horas).
4. Bases da harmonização (2 horas).
5. Harmonização de vinho e comida (4 horas).
6. Harmonização de queijos e vinhos (2 horas).
7. Construção de um cardápio e carta de vinho (4 horas).
8. Serviço de vinho (4 horas).
9. Montagem de mesa (4 horas).
10. Atividade avaliativa (4 horas).

### **Aulas Práticas**

1. Harmonização de comida e vinho (4 horas).
2. Harmonização de queijos e vinho (2 horas).
3. Serviço de vinho (6 horas).
4. Montagem de mesa (2 horas).

### **Visita Técnica**

1. Visita a restaurantes da região (5 horas).

## **PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS**

Aulas expositivas e dialogadas utilizando equipamento multimídia DataShow e/ou quadro branco e pincel; Aulas prática; Atividades avaliativas.

## **CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO (Instrumentos e valores)**

1ª Avaliação: Prova com questões objetivas e discursivas – Valor: 0 a 10.

2ª Avaliação: Apresentação de Relatórios de aulas práticas – Valor: 0 a 10.

## **REFERÊNCIAS**

### **Básica**

O Grande Larousse do Vinho – Autor Larousse Brasil, Editora Larousse Brasil.

Le Cordon Bleu – vinhos – Vários autores, Editora Marco Zero.

### **Complementar**

VENTURINI FILHO, W. G. **Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia**. São Paulo, 2010. V. 2, 461 p.