



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS ACADÊMICOS
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO DO ENSINO

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

Disciplina
 Atividade complementar
 Monografia

Prática de Ensino
 Módulo
 Trabalho de Graduação

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal		Nº. de Créditos	C. H. Global	Período
		Teórica	Prática			
HT	Estudo das Bebidas	30	30	3	60	6º

Pré-requisitos	NU044 - Noções de Química dos Alimentos e Bebidas	Co-Requisitos		Requisitos C.H.	
----------------	---	---------------	--	-----------------	--

EMENTA

História das bebidas. Tipologia e utensílios de Bar. Classificação geral das bebidas. Processo de fabricação de bebidas. Serviço de bebidas. Administração de Bares e Restaurantes. Vinho: compra, armazenamento, serviço e degustação. Enogastronomia. Consumo de bebidas e Alcoolismo. Elaboração de *drinks*.

OBJETIVO(S) DO COMPONENTE

Proporcionar ao estudante conhecimentos gerais acerca da produção e do consumo de bebidas alcoólicas, de modo a ampliar sua capacidade de atuação profissional no setor de hospitalidade.

METODOLOGIA

Exposição Dialogada
 Análise e discussão de textos
 Apresentação e discussão de vídeos
 Seminários
 Visitas técnicas
 Elaboração de *drinks* e degustação de vinhos.

AVALIAÇÃO

A avaliação será regida pela resolução 04/1994 do CCEPE (Conselho Coordenador de Ensino, Pesquisa e Extensão), de 23 de dezembro de 1994, onde esta resolução trata de diversos aspectos relativos ao processo de avaliação, tais como aprovação por média, aprovação, reprovação, reprovação por falta, frequência, número de exercícios escolares, formas de avaliação pertinentes, etc. O critério de cada avaliação poderá levar em conta, também, a participação e presença dos alunos em sala de aula.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1- BAR E BEBIDAS

Profissionais de Bar
História das bebidas
Tipologia e utensílios de bar
Classificação geral das bebidas e processo de fabricação
Histórico e classificação dos *cocktails*

2- ADMINISTRAÇÃO DE BARES E RESTAURANTES

Serviço de bebidas no restaurante
Controle de bebidas
Consumo de bebidas e alcoolismo
Carta de Bebidas

3- VINHO

Profissionais do Vinho
História do vinho e tipos de uvas
Compra e armazenamento de vinhos
Serviço de vinho
Técnicas de degustação

4- NOÇÕES DE ENOGASTRONOMIA

Tipos de harmonização
Técnicas de produção culinária e harmonização de vinhos

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ASSOCIATION de la Sommellerie Internationale. **Sommelier**: profissão do futuro. Rio de Janeiro: Editora Senac Rio, 2003.

LE CORDON BLEU. **Vinhos**: segredos profissionais para comprar, armazenar, servir e beber vinho. Traduzido por Arlete Simille Marques. São Paulo: Marco Zero, 2004.

NOVAKOSKI, Deise; FREIRE, Renato. **Enogastronomia**: a arte de harmonizar cardápios e vinhos. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2005.

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual de bar**. 5ª ed. São Paulo: editora Senac São Paulo, 2005.

STANDAGE, Tom. **História do mundo em 6 copos**. Rio de Janeiro: Jorge: Zahar, 2005.

CAMPOS, Geraldo Mendes de; FERREIRA, Ricardo Franklin. A importância da legitimação social na (re)construção da identidade de um alcoolista. **Estudos de Psicologia**, Campinas, 24(2), p. 215-225, abril - junho 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

AMARANTE, José Osvaldo Albano. **Vinhos do Brasil e do mundo para conhecer e beber**. São Paulo: Summus, 1983.

CAVALCANTE, Alexandre Araújo. Comportamento do consumidor de cerveja: proposta de uma tipologia baseada na imagem e nas intenções em relação à marca. **Revista de Negócios**, Blumenau, v. 12, n. 4, p. 71 - 85, outubro/dezembro 2007.

DEMOSSIER, Marion. Estilos de vida contemporâneos: o caso do vinho. In: SLOAN, Donald. **Gastronomia, restaurante e comportamento do consumidor**. Barueri, SP: Marole, 2005.

FONSECA, Marcelo Traldi et al. Vamos Tomar um Café? Um estudo exploratório sobre as motivações do consumo em cafés. **Impulso**, Piracicaba, 16(39): 23-35, 2005.

FREITAS, Armando; NOVAKOSKI, Deise; FREUND, Francisco T. **Barman**: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2005.

GALVÃO, Saul. **Guia de tintos & brancos (e rosados)**. São Paulo: Codex, 2004. 439 p.

MACNEIL, Karen. **A bíblia do vinho**. Traduzido por Laura Alves; Aurélio Rebello. 2. ed. Rio de Janeiro: Ediouro, 2003.

MARC, Charlotte. **Larousse do vinho**. 1.ed. São Paulo: Larousse, 2004. 381 p.

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Iniciação à enologia**. 3 ed. rev. atual. São Paulo: Editora

Senac São Paulo, 2000.

RAMOS, Juan Muños; GRANADOS, Jesus Ávila. **Todos los vinos del mundo**. Barcelona: Enciclopédias Planeta, 1999.

SECRETARIA Nacional Antidrogas. **I Levantamento Nacional sobre os padrões de consumo de álcool na população brasileira**. Brasília, DF: 2007.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE

Departamento de Hotelaria e Turismo

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

Hotelaria

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA



Emitido em 13/07/2022

EMENTA Nº 1218/2022 - DEPHT (11.34.29)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 18/07/2022 08:19)

ALEXANDRE CESAR BATISTA DA SILVA

COORDENADOR - TITULAR

CGH (11.34.19)

Matrícula: 2675562

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <http://sipac.ufpe.br/documentos/> informando seu número:
1218, ano: **2022**, tipo: **EMENTA**, data de emissão: **13/07/2022** e o código de verificação: **0845549ddd**