

COMPONENTE CURRICULAR: Estudo de Bebidas e Harmonização	
Código:	TGAS 107
Carga Horária:	40h [CH Teórica: 26h / CH Prática: 10h / CH Prática Profissional: 4h]
Quantidade de Aulas:	Total: 48 [Presenciais: 40 Não Presenciais: 8]
Número de Créditos:	02
Código pré-requisito:	Nenhum
Semestre:	1º
Nível:	Técnico
EMENTA	
Contextualização sobre bebidas. Definição dos tipos de bebidas. Bebidas não alcoólicas e alcoólicas (legislação, classificação, produção, profissionais e comercialização). Bebida e cultura. Noções de coquetelaria: higiene e segurança do trabalho; equipamentos, móveis e utensílios; técnicas de preparo; coquetéis clássicos e contemporâneos. Fundamentos e princípios da harmonização de alimentos e bebidas. Formas para entender a comida. Métodos de compatibilização. Técnicas de preparo com algumas bebidas. Sugestões de harmonização.	
OBJETIVOS	
• Compreender a utilização dos órgãos dos sentidos e identificar atributos sensoriais em alimentos e bebidas. • Conhecer os tipos de bebidas alcoólicas e não alcoólicas, seus subgrupos e formas de armazenamento. • Estudar a origem, principais ingredientes e processos produtivos das bebidas. • Valorizar bebidas de origem indígena e africana no contexto cultural e gastronômico. • Executar técnicas básicas de coquetelaria, fichas técnicas e precificação. • Identificar profissionais da área de bebidas e compreender aspectos comerciais. • Estudar fundamentos básicos e métodos de harmonização entre alimentos e bebidas.	
PROGRAMA	
UNIDADE I – FUNDAMENTOS E ANÁLISE SENSORIAL • Conceito e classificação de bebidas. • Princípios básicos da degustação e análise sensorial. • Atributos sensoriais em alimentos e bebidas. • Aspectos de armazenamento e conservação das bebidas. UNIDADE II – BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS • Água mineral, água de coco, refrigerantes, isotônicos, energéticos, lácteas, cajuína, funcionais. • Café, chá, polpas e sucos: história, legislação, produção e características. • Drinks e preparações com bebidas não alcoólicas.	

UNIDADE III – BEBIDAS ALCOÓLICAS

- Processos de produção: fermentação, destilação, infusão e misturas.
- Principais bebidas fermentadas (vinho, cerveja, cidra, saquê).
- Principais destilados (cachaça, whisky, vodca, rum, gim, conhaque, tequila).
- Licores, bitters, vermouths e coquetéis mistos.
- Armazenamento, legislação e mercado.

UNIDADE IV – BEBIDAS E CULTURA

- Bebidas de origem indígena: aluá, tiquira, mocororó, entre outras.
- Bebidas africanas: amarula, witblits, umqombothi, mageu, entre outras.
- Valorização cultural e histórica.

UNIDADE V – COQUETELARIA E SERVIÇO DE BEBIDAS

- Profissionais da área e funções.
- Equipamentos, utensílios e vidrarias.
- Mise en place do bar.
- Técnicas de preparo e serviço de coquetéis clássicos e contemporâneos.
- Elaboração de fichas técnicas, precificação e composição de cardápio de drinks.

UNIDADE VI – FUNDAMENTOS DA HARMONIZAÇÃO

- Sabores básicos, sensações, texturas e intensidade.
- Princípios de semelhança, contraste e harmonização por cores.
- Alimentos de difícil harmonização.
- Análise dos ingredientes, métodos de cocção, molhos e condimentos.

UNIDADE VII – HARMONIZAÇÃO PRÁTICA E SUGESTÕES

- Técnicas de uso de bebidas em receitas (marinar, flambar, macerar).
- Harmonização com massas, carnes, saladas, queijos e pratos variados.
- Desenvolvimento de cardápios harmonizados com produtos tradicionais.

AULAS PRÁTICAS (10h)

- Degustação e análise sensorial de alimentos e bebidas.
- Preparação de coquetéis clássicos e autorais.
- Criação de drinks com ingredientes regionais.
- Desenvolvimento de cardápio harmonizado com precificação.
- Apresentação e valorização de bebidas indígenas e africanas.

AULAS PRÁTICAS PROFISSIONAIS [4h]

- Simulação de atendimento e serviço de bebidas harmonizadas em evento prático no laboratório de gastronomia.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas dialogadas com apoio de recursos audiovisuais.
- Degustações guiadas e práticas laboratoriais.
- Estudos de caso e pesquisas dirigidas.
- Desenvolvimento de projetos integrando coquetelaria e harmonização.
- Trabalhos individuais e em grupo.

Atividades não presenciais:

- Participação em webconferências com registro de presença e síntese;
- Resolução de situações-problema reais ou simuladas;
- Construção de estudos de caso.

RECURSOS

- Quadro branco e pincel;
- Projetor de slides;
- Plataforma para aulas virtuais;
- Audiovisuais;
- Livros, revistas e textos diversos;
- Laboratório de cozinha pedagógica para práticas, assim como insumos, utensílios e equipamentos correlatos;
- Dentre outras.

AValiação

- Provas escritas e práticas.
- Relatórios de degustação e análise sensorial.
- Execução prática de coquetéis e harmonizações.
- Elaboração de fichas técnicas e precificação.
- Participação e desempenho em atividades práticas e projetos.

Ainda que propostas pelo docente, as atividades não presenciais servem apenas para avaliação, não para frequência. As faltas serão registradas apenas nas aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ARAÚJO, W. M. C.; MONTEBELLO, N. D. P.; BOTELHO, R. B. A.; BORG, L. A. **Alquimia dos alimentos**. 3ª edição. Brasília: Editora Senac- DF, 2013.

DAVIES, C.A. **Alimentos e Bebidas**. 1ª Edição, Editora Educs. 2010.

FILHO VENTURINI, W. G. **Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia**. 1a Edição digital. Editora Edgard Blücher Ltda. 2018. (Biblioteca virtual universitária).

RABACHINO, R. **Harmonização: o equilíbrio entre vinho e alimento**. Editora Educs. 2012. (Biblioteca virtual universitária).

SANTOS, J.I.; SANTANA, J.M. **Comida e vinho: harmonização essencial**. 4a edição. Senac: São Paulo. 2008.

SENAC. **Bartender: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado**. Ceará: Senac Departamento Nacional, 2019.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALCARDE, A.R. **Cachaça ciência, tecnologia e arte** - 2ª Edição. Editora Blucher. 2017. 97 p. (Biblioteca virtual universitária).

BARCIK, P. P. **Planejamento de cardápios**. Editora: Contentus, 2020. 103p.

FILHO VENTURINI, W.G. **Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia**. 2ª Edição. Editora Edgard Blücher Ltda. 2016. (Biblioteca virtual universitária).

HINDY, S. **A revolução da cerveja artesanal: Como um grupo de microcervejeiros está transformando a bebida mais apreciada do mundo**. Edições Tapioca. 352p. (Biblioteca virtual universitária).

LIPORONE, L.B. **Bordeaux e seus grands crus classés: a história dos melhores vinhos do mundo**. Editora Labrador. (Biblioteca virtual universitária).

MEGLIORINI, E. **Custos**. 2ª ed. Editora Pearson, 2018. 227p.

MENDONÇA, R. T. **Nutrição**. Editora Rideel, 2010. 452p.

PACHECO, A. O. **Manual de organização de banquetes**. 5. ed. São Paulo: Senac SP, 2010. 132 p.

RABACHINO, R. **Manual didático para o sommelier internacional: para saber os sabores do vinho**. 1ª Edição. Editora Educs. 2008. (Biblioteca virtual universitária).

REGGIOLLI, M. R. **Planejamento Estratégico de Cardápios - Para Gestão de Negócios em Alimentação** - 2º Edição. Editora Atheneu, 2010. 153p.

STANDAGE, T. **História do mundo em 6 copos**. Editora Zahar. 2005.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico