	UNIDADE: INSTITUTO DE GEOGRAFIA - IGEOG
	DEPARTAMENTO: TURISMO
	DISCIPLINA: GESTÃO DE ALIMENTOS E BEBIDAS

CH TOTAL 60	**CRÉDITOS** 4	**CÓDIGO** IGEOG03-11445

Característica:	**Cursos: Turismo**
☐ **Obrigatória**	
☒ **Eletiva restrita**	
☐ **Eletiva definida**	
☐ **Eletiva universal**	

Carga Horária:		**Distribuição de carga horária da disciplina:**		
		Tipo de aula:	**Semanal**	**Semestral**
do Aluno	**do Professor**	**Teórica**	**4**	**60**
		Prática		
60 **H**	60 **H**	**Laboratório**		
		Estágio		
		Total	**4**	**60**

Objetivos:

a. Preparar e qualificar profissionais que atuarão na área da gestão do setor de Alimentos & Bebidas.

b. Possibilitar ao discente o conhecimento de diferentes classificações de estabelecimentos de alimentação conforme o tipo de negócio e a qualidade do serviço.

c. Levar o aluno a compreender a realidade da gastronomia no Brasil e no mundo e sua importância para o Turismo e a Hotelaria

Conceitos de outras disciplinas necessários para a aprendizagem desta disciplina:

Pré-requisito(s) sugerido(s):	**Código:**
Pré-requisito:	**Código:**

Ementa:

A história da indústria de A&B. Serviços contemporâneos de A&B A arte culinária e a operação de serviços de alimentação. Gestão de bebidas. Introdução a Enologia. A gastronomia e o turismo: Roteiros gastronômicos. A&B em meios de hospedagem. Técnicas de controle e gestão de setor de A&B

INSTRUMENTOS DE ACOMPANHAMENTO E AVALIAÇÃO:

Prova individual; Auto-avaliação Seminário: produção de artigos/projetos; estudos de caso; dinâmicas de grupo: participação.

Bibliografia (Clássica / Básica da área):

Bibliografia básica:

DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos e Bebidas. 3 ed. Caxias do Sul, RS: Educs, 2007.
RUHLMAN, Michael. Elementos da culinária de A a Z. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed. 2009
DE MACEDO/ Maria Leonor – A História da Gastronomia – Ed. Senac, Rio: 1998.

Bibliografia complementar:

PLANDRIN/ Jean Lui e MONTANARI/ Massimo – História da Alimentação – Estação Liberdade, São Paulo: 1998.
BLANCHE/Renata e FRANCO/ Silvia Cintra – O que é Gastronomia – Brasiliense, São Paulo: 2007.
FONSECA, Marcelo T. – Tecnologias Gerenciais de Restaurantes - São Paulo : Editora SENAC São Paulo, 1999, 5ª Ed.

Professor proponente		**Chefe do Departamento**		**Diretor**	
Data	**Assinatura/matr.**	**Data**	**Rubrica**	**Data**	**Rubrica**