



COORDENADORIA DE EXTENSÃO

PPC – PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSOS DE EXTENSÃO

TÍTULO DO CURSO: Processos de Coquetelaria, Enologia e Cervejologia

Título dado ao aluno ao concluir o curso: Processos de Coquetelaria, Enologia e Cervejologia

Sumário

1. IDENTIFICAÇÃO DO COORDENADOR DO CURSO DE EXTENSÃO:	3
2. IDENTIFICAÇÃO DO CAMPUS:	3
3. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO DE EXTENSÃO:.....	3
4. APRESENTAÇÃO:.....	4
5. JUSTIFICATIVA:	4
6. OBJETIVO GERAL:.....	4
6.1 Objetivos específicos:.....	5
7. PÚBLICO ALVO:.....	5
8. FORMAS DE DIVULGAÇÃO:	5
9. FORMAS DE ACESSO AO CURSO:	5
10. PROCEDIMENTOS/METODOLOGIA:	5
11. ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO	5
12. PROCESSO DE AVALIAÇÃO:.....	6
13. INFORMAÇÕES ADICIONAIS:	6
14. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS E FINANCEIROS:.....	6
15. REFERÊNCIAS:.....	6
16. CONTRIBUIÇÕES ESPERADAS / METAS:	7

1. IDENTIFICAÇÃO DO COORDENADOR DO CURSO DE EXTENSÃO:

Nome:	Daniel do Nascimento e Sá Cavalcante
Titulação:	Mestre
Matrícula SIAPE:	1279760
E-mail institucional:	daniel.cavalcante@ifce.edu.br
E-mail alternativo:	danielsacavalcante@gmail.com
Telefones para contato:	(85) 99605.9155
Endereço:	Av. 8 de Novembro, 842, Apto. B
Bairro:	Centro
Cidade	Jaguaribe
CEP:	63475-000

2. IDENTIFICAÇÃO DO CAMPUS:

Campus	Jaguaribe
Endereço	R. Pedro Bezerra de Menezes, nº 387, Manoel Costa Morais
Cidade/UF/CEP	Jaguaribe-CE, CEP: 63475-000
Telefone – Fax	(88) 3522.1117
E-mail	gabinete.jaguaribe@ifce.edu.br

3. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO DE EXTENSÃO:

Tipo de Curso de Extensão:	(<input type="checkbox"/>) Formação Inicial (carga horária mínima – 160h) (<input checked="" type="checkbox"/>) Formação Continuada (carga horária mínima – 40h)
Carga horária total:	40 horas
Área de Atuação da Extensão Trabalho	
Eixo Tecnológico Gestão de Negócios	
Modalidade de ensino:	Presencial
Local de realização:	IFCE Campus Jaguaribe
Escolaridade mínima dos participantes:	Não é necessária escolaridade para esse curso

Período letivo inicial (Ano de execução/Semestre):	2018.1
Data de início: 14 de março de 2018	Previsão de término: 27 de junho de 2018
Turno de oferta:	Noturno
Nº de vagas ofertadas para a comunidade interna ao campus: 20	Nº de vagas ofertadas para a comunidade externa ao campus: 20
Nº mínimo de participantes por turma: 10	Nº máximo de participantes por turma: 40
Instituição parceira, caso haja:	Nenhuma
Requisitos para ingresso do discente ao curso:	Comunidade externa: Preenchimento dos formulários (on line e presencial) e entrega da documentação exigida no edital (documento de identidade com foto); comunidade interna: preenchimento do formulário on line.



4. APRESENTAÇÃO:

Este curso de Processos de Coquetelaria, Enologia e Cervejologia tem como foco apresentar conceitos importantes dos processos de coquetelaria, enologia e cervejologia.

Palavras – chave: Coquetelaria; coqueteis; enologia; vinhos; cervejologia; cerveja; bebidas destiladas; bebidas fermentadas.

5. JUSTIFICATIVA:

O Instituto Federal do Ceará - campus Jaguaribe, cumprindo os objetivos da Lei No 11.892 de 29 de dezembro de 2008, proporcionará à Comunidade Interna e Externa este projeto de formação inicial e continuada (FIC). O curso de 'Processos de Coquetelaria, Enologia e Cervejologia' vem preencher uma lacuna existente e um anseio da comunidade escolar como um todo gerando um impacto social na comunidade de Jaguaribe com relação ao desenvolvimento de competências comunicativas em língua estrangeira.

6. OBJETIVO GERAL:

Este projeto tem como objetivo principal atender a Comunidade Externa (população residente nos municípios que compõem o Vale do Jaguaribe) assim como também a Comunidade Interna do IFCE (alunos e servidores do Campus Jaguaribe), no que se refere à promoção de uma melhor formação teórica aos profissionais que já trabalham neste mercado e àqueles que pretendem nele trabalhar, além de possibilitar à população em geral o conhecimento e prática de algumas bebidas alcoólicas.

6.1 Objetivos específicos:

Promover, no mercado de restaurantes, bares e bistrôs da cidade de Jaguaribe e redondezas, uma ampliação e sofisticação de cardápios quanto à oferta de coquetéis, vinhos e cervejas; promover melhor formação teórica aos profissionais que já trabalham neste mercado e àqueles que pretendem nele trabalhar; possibilitar à população em geral o conhecimento sobre conceitos básicos de algumas bebidas alcoólicas, seus efeitos e como evitá-los

7. PÚBLICO ALVO:

O público alvo deste projeto são a comunidade interna do IFCE - Campus Jaguaribe (alunos e servidores) e a Comunidade Externa ao campus (população em geral) que tenham interesse pelo tema, especialmente aqueles que já trabalham ou querem trabalhar nessa área.

8. FORMAS DE DIVULGAÇÃO:

- Recepção do IFCE Campus Jaguaribe.
- Página oficial do Campus no Facebook (IFCE Campus Jaguaribe).
- Site do IFCE Campus Jaguaribe (<http://ifce.edu.br/jaguaribe>).
- Por e-mail aos inscritos.
- Divulgação presencial nos pontos focais do público-alvo
- Rádio de Jaguaribe

9. FORMAS DE ACESSO AO CURSO:

Após a devida divulgação dos objetivos, datas e horários do curso, serão selecionados os alunos que cumprirem os requisitos e, em caso de demanda acima do número máximo de vagas, serão classificados de acordo com a justificativa por escrito que apresentarem no que concerne a seu interesse pelo curso.

10. PROCEDIMENTOS/METODOLOGIA:

As aulas do Curso de Extensão intitulado “Processos de Coquetelaria, Enologia e Cervejologia” apresentado ao longo deste projeto será realizada de forma contínua com base em: Aula expositivo-dialogada; degustação de algumas bebidas em quantidades reduzidas

11. ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

Para o cadastramento do curso no Acadêmico, descreva as disciplinas com suas respectivas cargas horárias e professor(es) responsável(is).

Nome da(s) Disciplina(s)	C. H.	Professor(es)
Processos de Coquetelaria, Enologia e Cervejologia	40 horas	Daniel do Nascimento e Sá Cavalcante Walderle Yasmin Arruda Silveira Luís Gustavo Coutinho do Rêgo

12. PROCESSO DE AVALIAÇÃO:

A avaliação será realizada de forma contínua com base em Avaliação individual escrita; apresentação oral; participação em sala; trabalhos individuais e/ou em grupo.

13. INFORMAÇÕES ADICIONAIS:

É uma ação vinculada a algum programa ou projeto de extensão? (X) NÃO () SIM

Qual?

Parceria () Apoio () Convênio () Inexistente (X)

Qual? Nenhuma

- Critérios para emissão de certificados para participantes:

Nota mínima: 6,0

Frequência mínima: 75%

14. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS E FINANCEIROS:

O curso possui auxílio financeiro? () SIM (Nesse caso, preencha a tabela abaixo, parcialmente ou por completa) (X) NÃO

Rubricas	Descrição	Valor
3390.14	Diárias – pessoal civil	
3390.18	Bolsa – auxílio financeiro a estudantes	
3390.20	Bolsa – auxílio financeiro a pesquisadores	
3390.30	Material de consumo	
3390.33	Passagens e despesas com locomoção	
3390.36	Outros serviços de terceiros – pessoa física	
3390.39	Outros serviços de terceiros – pessoa jurídica	
3391.47	Encargos patronais	
4490-52	Equipamento e material permanente	

15. REFERÊNCIAS:

[1] DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos e bebidas. 3.ed. Caxias do Sul: EducS, 2007.

[2] DINHAM, Robert; ADAMES, Cesar. O Essencial em cervejas e destilados. 2. ed. , rev. ampl. São Paulo, SP: Senac São Paulo, 2013.

[3] DARDEAU, Rogerio. Vinhos: uma festa dos sentidos. 3. ed. , rev.ampl. Rio de Janeiro, RJ: Mauad X, 2004

16. CONTRIBUIÇÕES ESPERADAS / METAS:

Ampliar os conhecimentos sobre bebidas alcoólicas; aprender a preparar e elaborar coquetéis

Nome e Assinatura do Coordenador do Curso

A handwritten signature in blue ink, written in a cursive style. The signature appears to read 'Daniel do Nascimento e Sá Cavalcante'.

Daniel do Nascimento e Sá Cavalcante

PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA:
Código:
Carga Horária: 40
Número de Créditos: 2
Código pré-requisito: -
Semestre: -
Nível: Básico
EMENTA
Conhecimento e contextualização do surgimento e histórico das bebidas destiladas e fermentadas e sua importância sociocultural na história e na atualidade; conhecer as formas de produção de bebidas fermentadas e destiladas e sua utilização e variação em coquetéis; os princípios da enologia por meio da história e o processo da produção de vinhos desde os tipos de castas de uvas, plantio (o terroir), vindima, fabricação, envelhecimento, armazenamento e venda ao consumidor, bem como conhecer os tipos de vinhos e os serviços que podem ser ofertados.
OBJETIVO
Ampliar os conhecimentos sobre bebidas alcoólicas; aprender a preparar e elaborar coquetéis.
PROGRAMA
1: Introdução - histórico das bebidas; enfoque social e cultural de ingestão de álcool e frequentar bares e similares; classificação e efeitos; ressaca e amnésia; efeitos do álcool em números; 2: Cervejas - cerveja e cerveja artesanal; cerveja sem álcool; processo de fabricação; a espuma; 3: Vinhos - destiladas vinho branco; vinho composto; vinho espumante; vinho tinto; 4: Bebidas destiladas - aguardente de cana; cognac; rum; tequila; uísque; bebidas retificadas; vodka e gin; 5: Licores - licores; 6: Coquetéis - clássicos; sem álcool; copos e taças; sangria, cooler e coquetel de vinho.
METODOLOGIA DE ENSINO
As aulas do Curso de Extensão intitulado “Processos de Coquetelaria, Enologia e Cervejologia” apresentado ao longo deste projeto será realizada de forma contínua com base em: Aula expositivo-dialogada; degustação de algumas bebidas em quantidades reduzidas
AVALIAÇÃO
A avaliação será realizada de forma contínua com base em Avaliação individual escrita; apresentação oral; participação em sala; trabalhos individuais e/ou em grupo..
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
[1] DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos e bebidas. 3.ed. Caxias do Sul: Educs, 2007. [2] DINHAM, Robert; ADAMES, Cesar. O Essencial em cervejas e destilados. 2. ed. , rev. ampl. São Paulo, SP: Senac São Paulo, 2013.

[3] DARDEAU, Rogerio. Vinhos: uma festa dos sentidos. 3. ed. , rev.ampl. Rio de Janeiro, RJ: Mauad X, 2004

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

[1] FONSECA, Marcelo Traldi. Tecnologias gerenciais de restaurantes. São Paulo. Senac: 2006

[2] MACNEIL, Karen. A biblia do vinho. 5.ed. Rio de Janeiro, RJ: Ediouro, 2003.

[3] PACHECO, Aristides de Oliveira. Iniciação à Enologia. São Paulo: Senac SP., 2008.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

