



**INSTITUTO  
FEDERAL**  
São Paulo

Câmpus Avançado  
São Miguel Paulista

# Sommelier de Vinhos

## Módulo 1

**COORDENADOR:** Julia Bedoya

**Currículo Lattes**

**email:** julia.bedoya@ifsp.edu.br

## RESUMO

O curso é destinado a entusiastas dos vinhos com idade acima de 18 anos, interessados em iniciar sua jornada no conhecimento dessa bebida para fins pessoais ou profissionais. Visa orientar o aluno para que ele realize com perfeição a degustação de vinhos. Apresentando orientações de escolhas de rótulos identificando as diferenças entre Vinho de Mesa e Fino. Diversidades de uvas e diferenciação entre cepas. Rótulos, diferenças e informações. Rolhas, os tipos variados e suas funções. Orientações de transporte e armazenamento de vinhos finos. Taças: diferentes tipos e manuseio, acessórios do profissional do vinho, linguagem técnica e vocabulário do mundo dos vinhos. Diferenciação entre os tipos de vinhos (Tintos; Branco; Rosé; Espumante e Sobremesa, Orgânicos, Veganos e Biodinâmicos). Aprenderá a realizar análise organoléptica: desenvolvendo a técnica de degustação: visual; olfativa; gustativa. Introdução aos temas: taninos; doçura, acidez, álcool e corpo do vinho. Conceitos sobre velho e novo mundo. Terroir e diferenciação entre os solos.



**INSTITUTO  
FEDERAL**  
São Paulo

Câmpus Avançado  
São Miguel Paulista

# Sommelier de Vinhos

## Módulo 1

Aprenderá a diferenciar um vinho varietal de um corte, identificando tempo de guarda e tipos de Barrica. Conhecerá os processos de vinificação de vinhos tranquilos; espumantes; frisantes, orgânicos, veganos e biodinâmicos. Estudará a Roda de Aromas, iniciará o conhecimento em serviço do vinho e aprenderá técnicas de enogastronomia. O curso proporcionará a inserção desse aluno na profissionalização referente a área de vinhos. Sempre visando a acessibilidade para todos os amantes de vinho, visando aproximar a comunidade interna e externa do IFSP do mundo dos vinhos proporcionando conhecimento, experiência e oportunidade de renovação e/ou inserção profissional.

O curso oferecerá ao aluno um amplo conhecimento teórico e prático relacionados a área de serviço de vinhos, permitindo a busca por uma vaga no mercado profissional. Requer como pré-requisito obrigatório a conclusão do MÓDULO 1 - Sommelier de Vinhos: Uma introdução ao mundo dos vinhos - oferecido anteriormente pelo IFSP.



**INSTITUTO  
FEDERAL**  
São Paulo

Câmpus Avançado  
São Miguel Paulista

# Sommelier de Vinhos

## Módulo 1

### Conteúdo Programático

- História e evolução da vitivinicultura.

- Principais regiões vinícolas globais.

#### Viticultura e Enologia

- Processos de plantio e colheita de uvas.

- Elaboração de vinhos: fermentação, maturação e engarrafamento.

#### Tipos de Vinhos e Terroir

- Exploração de variedades e estilos.

- Impacto do terroir na produção de vinhos.

#### Técnicas de Degustação

- Análise sensorial: visual, olfativa e gustativa.

- Identificação de aromas e sabores característicos



**INSTITUTO  
FEDERAL**  
São Paulo

Câmpus Avançado  
São Miguel Paulista

# Sommelier de Vinhos

## Módulo 1

### Conteúdo Programático

#### Harmonização de Vinhos e Comidas

- Princípios de combinação de sabores.
- Experiências práticas de harmonização

#### Serviço de Vinhos e Etiqueta

- Técnicas de serviço e decantação.
- Vidraria.
- Etiqueta em eventos e restaurantes.

#### Gestão de Adega e Compra de Vinhos

- Armazenamento adequado.
- Networking com profissionais do setor.



**INSTITUTO  
FEDERAL**  
São Paulo

Câmpus Avançado  
São Miguel Paulista

# Sommelier de Vinhos

## Módulo 2

### RESUMO

Esse módulo II oferece a possibilidade de uma qualificação profissional, visando a inserção do estudante no mundo do trabalho. No curso serão abordados temas relacionados à estruturação e realização de eventos de degustação de vinhos; práticas de serviço de vinhos; harmonização de buffet e carta de vinhos; recepção e atendimento de clientes, introdução ao mundo do trabalho, o sommelier de vinhos como profissional; elaboração de currículo profissional. Será abordado assuntos sobre postura e etiqueta profissional do Sommelier; técnicas de serviço de bebidas; classificação geral de bebidas; termos técnicos; mise en place; técnicas de recepção e sondagem das preferências dos clientes; técnicas de apresentação de carta de vinhos; elaboração de cartas de vinhos; fundamentos de harmonização; jantares e eventos harmonizados; práticas de harmonização; elaboração do currículo de sommelier; apresentação da plataforma LinkedIn como rede social profissional e orientações de busca de oportunidades de emprego junto a centros de apoio ao trabalhador e sindicatos da área de bares e restaurantes, entre outras instituições voltadas ao mundo do vinho e da gastronomia (como bares, restaurantes, adegas, importadoras e vinícolas), visando viabilizar a empregabilidade da comunidade participante desta ação.



**INSTITUTO  
FEDERAL**  
São Paulo

Câmpus Avançado  
São Miguel Paulista

# Sommelier de Vinhos

## Módulo 2

### Conteúdo Programático

Tipos de solos e Vinhedo - Produção de uvas; Tecnologias de plantio e colheita; Maturação das uvas; Terroir; Fatores do clima que interferem na produção; Limites geográficos da viticultura no mundo; Histórico da vitivinicultura.

Técnicas para o Serviço do Vinho - Postura e etiqueta profissional do Sommelier; Técnicas de serviço de bebidas; Serviço do vinho; Classificação geral de bebidas; Termos técnicos; Mise en place; Técnicas de recepção e sondagem das preferências dos clientes; Técnicas de apresentação de carta de vinhos; Elaboração de cartas de vinhos; dinâmica.

Enografia - Origem do vinho; Panorama da vitivinicultura mundial; Geografia do vinho; Regiões demarcadas: história, indicações geográficas, Denominações de Origem; Caracterização organoléptica dos vinhos; Práticas de degustação.

Harmonização - Fundamentos básicos de harmonização; Jantares e eventos harmonizados; Práticas de harmonização.

Inserção ao mundo do trabalho - Ementa: elaboração do currículo de sommelier; apresentação da plataforma LinkedIn; cadastro do currículo no banco de vagas; busca de oportunidades de emprego nas áreas de bares, adegas e restaurantes; Técnicas de Networking.