UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

Reconhecida pelo Decreto Estadual nº 3.444, de 8 de agosto de 1997

Ano	**2022**
Tp. Período	**Anual**
Curso	**ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)**
Disciplina	**1826 - TECNOLOGIA DE BEBIDAS**
Turma	**EAI**
Local	**CEDETEG**

Carga Horária: **68**

PLANO DE ENSINO

EMENTA

Recepção e controle da matéria-prima. Estocagem. Processamento Tecnologia de fabricação de refrigerantes. Tecnologia da fabricação de sucos. Tecnologia de produção de bebidas alcoólicas fermentadas, fermento-destiladas e por mistura. Preparo do café torrado e solúvel. Fluxograma. Equipamentos. Cálculo dos rendimentos. Custos industriais.

I. Objetivos

Adquirir conhecimentos teóricos e práticos na área de tecnologia de bebidas alcoólicas e não-alcoólicas, com destaque para aquelas de maior importância econômica e social. Ser capaz de conhecer as diferentes matérias-primas utilizadas na elaboração de bebidas, bem como, conhecer as tecnologias de fabricação das principais bebidas. Ainda, avaliar a qualidade final dos produtos e identificar os principais defeitos das bebidas, e conhecer a legislação vigente pertinente.

II. Programa

1Introdução à tecnologia de bebidas
Legislação brasileira de bebidas
Mercado brasileiro de bebidas
Considerações gerais sobre recepção, estocagem e controle de matéria-prima e etapas do processamento de bebidas.
2. Água Mineral e água de coco
3.Tecnologia de fabricação de refrigerantes
4.Tecnologia da fabricação de sucos
5.Tecnologia de bebidas estimulantes
5.1.Café
5.2.Chá
6.Tecnologia de bebidas alcoólicas fermentadas
6.1 Cerveja: histórico, legislação, matérias-primas, processamento, estocagem e conservação
6.2 Vinho: composição, matérias-primas, vinificação, alterações do vinho, tipos de vinho: branco, composto, espumante, licoroso, tinto
6.3 Saquê
7.Tecnologia de bebidas fermento-destiladas
7.1 Destiladas: aguardente de cana, rum, uísque, conhaque, graspa, tequila
7.2 Destilo-retificadas: vodca, gim
8.Tecnologia de bebidas por mistura
8.1 Licor
8.2 Bebidas mistas
8.3 Néctares de frutas
9.Bebidas energéticas e isotônicas
10.Extrato hidrossolúvel de soja
11.Tecnologia do vinagre
12.Práticas laboratoriais
Elaboração de bebidas
Análises relativas à tecnologia e qualidade de bebidas

III. Metodologia de Ensino

Aulas teoricas dialogadas e aulas práticas. Podem ser realizadas visitas técnicas, além de seminários e trabalhos individuais e/ou em grupos. Recursos didáticos: quadro-negro e giz, multimídia e retroprojetor. Laboratórios para aulas práticas.

IV. Formas de Avaliação

Realização de provas téoricas, apresentação de seminários e/ou relatórios referentes às aulas práticas e visitas técnicas. Atividades semanais.
Ao final de cada semestre será ofertada uma avaliação para recuperação de rendimento, que contemplará os conteúdos do referido semestre. Média semestral = (nota semestral + avaliação de recuperação)/2.
Ob: A avaliação de recuperação de rendimento é facultativa aos alunos.

V. Bibliografia

Básica

AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U. A. Biotecnologia industrial: biotecnologia na

produção de alimentos. São Paulo: Edgard Blucher, 2001, v. 4. 523p.
AQUARONE, E.; LIMA, U. A.; BORZANI, W. Alimentos e bebidas produzidos por fermentação. São Paulo: Edgard Blücher. 1983, v. 5, 243p.
VENTURINI FILHO, W. G. (Coord.). Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia. 2 ed. São Paulo: Edgard Blucher, 2016, v.1, 524 p.
VENTURINI FILHO, W. G. (Coord.). Bebidas não-alcoólicas: ciência e tecnologia. 2 ed. São Paulo: Edgard Blucher, 2016, v.2, 575 p.

Complementar

FELLOWS, P.J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e práticas. 2 edição. Porto Alegre, Artmed, 2006.
FENEMMAN, O.R.; DAMODARAN, S.; PARKIN, K.L. Química de Alimentos de Fennema. 4 edição. São Paulo: Artmed, 2010.
KOBLITZ, M.G.B. Matérias-primas Alimentícias: Composição e Controle de Qualidade. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1973. [Reimpr, 2016].
PACHECO, A. O. Iniciação à enologia. 3 ed. São Paulo: SENAC. 2000. 175p.
SAAD, S. M. I.; CRUZ, A. G.; FARIA, J. A. F. Probióticos e prebióticos em alimentos: fundamentos e aplicações tecnológicas. São Paulo: Livraria Varela, 2011. 669 p.
VENTURINI FILHO, W. G. (Coord.). Indústria de bebidas: inovação, gestão e produção. São Paulo: Edgard Blucher, 2011, v.3, 536p.

APROVAÇÃO

Inspetoria:	DEALI/G
Tp. Documento:	Ata Departamental
Documento:	04/2022
Data:	14/07/2022