UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

Ano	**2023**
Tp. Período	**Segundo semestre**
Curso	**QUÍMICA - BACHARELADO (290)**
Disciplina	**3376 - TECNOLOGIA DE BEBIDAS FERMENTADAS**
Turma	**QBI**
Local	**CEDETEG**

Carga Horária: **68**

PLANO DE ENSINO

EMENTA

Introdução aos processos fermentativos. Preparação de bebidas a partir de vegetais; vinhos e cervejas. Preparação de bebidas fermentadas do leite. Aulas Experimentais: Preparação de cervejas e vinhos. Visita à indústria de bebidas.

I. Objetivos

Capacitar o aluno compreender a origem e aplicação dos processos fermentativos na tecnologia de bebidas.
- Identificar os microrganismos fermentadores utilizados na produção de bebidas fermentadas;
- Caracterizar os diferentes processos de fermentação;
- Identificar os produtos obtidos por fermentação;
- Identificar equipamentos utilizados nos processos fermentativos laboratoriais e industriais;
- Desenvolver em laboratório a tecnologia para produtos fermentados;
- Compreender os mecanismos bioquímicos na fermentação;

II. Programa

Preparação de Bebidas a partir de vegetais: Vinhos e Cervejas
- Introdução aos processos fermentativos;
- Legislação brasileira de bebidas fermentadas: Vinhos e Cervejas
- Produção de Cervejas
- Produção de Vinhos e Espumantes

Preparação de Bebidas Fermentadas de Leite
- Legislação brasileira de bebidas lácteas fermentadas
- Produção do Iogurte
- Produção de leite fermentado
- Outros fermentados lácteos.

Aulas Experimentais: Preparação de cervejas e vinhos.
Produção de três diferentes estilos de cervejas.
Produção de um vinho tinto e de um vinho branco.
Produção de um fermentado de frutas gaseificado.
Visita Técnica.
Visita à uma Empresa de Bebidas Fermentadas

III. Metodologia de Ensino

Aulas expositivas com participação e discussões mediadas pelo professor, utilização de vídeos, Datashow, aulas experimentais com a preparação de cervejas e fermentados de frutas (serão 03 experimentos de 06 horas aulas cada. Serão duas visitas em Indústrias de Fermentados. Cada visita à Indústria será contabilizada 06 horas aulas). As visitas técnicas estão condicionadas à disponibilidade de transporte e recursos financeiros.

IV. Formas de Avaliação

Serão feitas três (03) avaliações escritas em sala de aula. (50
da média final)
Três seminários (30
da média final)
Presença nas aulas experimentais e visitas técnicas (20
da média final), sendo 10
para as aulas experimentais e 10
para a(s) visita(s) técnicas.
A recuperação será feita em cima da avaliações escritas em sala de aula. O aluno que não conseguir obter uma média final de 7,0 mas ficou com a média entre 4,0 e 6,9 poderá fazer recuperação de uma ou das três avaliações que forma realizadas. Não será recuperada nota da(s) prova(s) que não foram feitas.

V. Bibliografia

Básica

FILHO, WALDEMAR GASTONI VENTURINI, Bebidas Alcoólicas – Ciência e Tecnologia, Vol-1, editora Edgard Blücher, 2010.
FILHO, WALDEMAR GASTONI VENTURINI, Bebidas Não Alcoólicas – Ciência e Tecnologia, Vol-2, editora Edgard Blücher, 2010.
FILHO, WALDEMAR GASTONI VENTURINI, Tecnologia de Bebidas – Ciência e Tecnologia, editora Edgard Blücher, 2005.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

Ano	**2023**
Tp. Período	**Segundo semestre**
Curso	**QUÍMICA - BACHARELADO (290)**
Disciplina	**3376 - TECNOLOGIA DE BEBIDAS FERMENTADAS**
Turma	**QBI**
Local	**CEDETEG**

Carga Horária: **68**

PLANO DE ENSINO

WARD, OWEN P., Biotecnologia de la Fermentacion, Editorial Acribria, S.A., 1989.
LIMA, L. L. A. e FILHO, A.B.M., Tecnologia de Bebidas, 126p, Recife: EDUFPRPE, 2011.

Complementar

KOSSEVA, M, R., JOSHI, V. K. and PANESAR, P. S., Science and Technology of Fruit Wine Production, ed. Elsevier, 2017.
TAMINE, A., Fermented Milks, ed. Blackwell Science Ltd, 2006.
BRIGGS, D. E., BOULTON, C. A., BROOKES, P. A. and STEVENS, R. Brewing: Science and Practice, CRC Press, 2004.

APROVAÇÃO

Inspetoria: DEQ/G
Tp. Documento: Ata Departamental
Documento: 536
Data: 01/06/2023