



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

Ano	2024
Tp. Período	Anual
Curso	ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)
Disciplina	1826 - TECNOLOGIA DE BEBIDAS
Turma	EAI

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

- Introdução 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.
- Água Mineral e água de coco
- Tecnologia de fabricação de refrigerantes
- Tecnologia da fabricação de sucos
- Tecnologia de bebidas estimulantes
 - Café
 - Chá
- Tecnologia de bebidas alcoólicas fermentadas
 - Cerveja: histórico, legislação, matérias-primas, processamento, estocagem e conservação
 - Vinho: composição, matérias-primas, vinificação, alterações do vinho, tipos de vinho: branco, composto, espumante, licoroso, tinto
 - Saquê
- Tecnologia de bebidas fermento-destiladas
 - Destiladas: aguardente de cana, rum, uísque, conhaque, tequila
 - Destilo-retificadas: vodca, gim
- Tecnologia de bebidas por mistura
 - Licor
 - Bebidas mistas
 - Néctares de frutas
- Bebidas isotônicas
- Extrato hidrossolúvel de soja
- Práticas laboratoriais; Elaboração de bebidas; Análises relativas à tecnologia e qualidade de bebidas

III. Metodologia de Ensino

Aulas teóricas dialogadas e aulas práticas; poderão ser realizadas visitas técnicas, além de seminários e trabalhos individuais e/ou em grupos.
Recursos didáticos: quadro e giz, multimídia. Laboratórios para aulas práticas.

IV. Formas de Avaliação

Avaliações escritas e/ou práticas. Relatório e discussão das aulas práticas. Seminários e Projetos. Atividades semanais.
Ao final de cada semestre da disciplina, caso o aluno não atingir a média (7,0) será realizada uma avaliação teórica de recuperação de rendimentos. A nota final da disciplina (NF) será a média entre a nota do semestre (NS) e a avaliação de recuperação de rendimentos (ARR).
$$NF = (NS + ARR) / 2$$

Também será utilizado o resultado do Simulado ENADE na recuperação de rendimentos. Será computado 1 ponto adicional na média semestral para o aluno que obtiver mais que 80 de acertos no simulado; e 0,5 ponto na média semestral para o aluno que obtiver entre 60 a 80 de acertos.

V. Bibliografia

Básica

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



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

Ano	2024	
Tp. Período	Anual	
Curso	ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)	
Disciplina	1826 - TECNOLOGIA DE BEBIDAS	Carga Horária: 68
Turma	EAI	

PLANO DE ENSINO

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.
KOBELITZ, 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: 03
Data: 09/05/2024