



Serviço Público Federal  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense  
Pró-Reitoria de Ensino

<b>DISCIPLINA:</b> Tecnologia de Bebidas	
<b>Vigência:</b> a partir de 2023/1	<b>Período Letivo:</b> 6º semestre
<b>Carga horária Total:</b> 60h	<b>Código:</b> SUP.1266
<b>CH Extensão:</b> NSA	<b>CH Pesquisa:</b> NSA
<b>CH Prática:</b> 10h	<b>% EAD:</b> NSA
<b>Ementa:</b> Estudos de definições, classificação, legislação, processo de elaboração, embalagem e conservação de bebidas não-alcoólicas e alcoólicas.	

### **Conteúdos**

UNIDADE I – Bebidas Não Alcoólicas e Não Gaseificadas: Sucos

- 1.1 Definições e classificação
- 1.2 Legislação
- 1.3 Processo de elaboração
- 1.4 Embalagem e conservação

UNIDADE II – Bebidas Não Alcoólicas e Não Gaseificadas: Água de Coco, Água Mineral, Extrato Solúvel de Soja, Isotônicos, Café, Chá e Erva-Mate

- 2.1 Definições e classificação
- 2.2 Legislação
- 2.3 Processo de elaboração
- 2.4 Embalagem e conservação

UNIDADE III – Bebidas Não Alcoólicas e Gaseificadas: Refrigerantes

- 3.1 Definições e classificação
- 3.2 Legislação
- 3.3 Processo de elaboração
- 3.4 Embalagem e conservação

UNIDADE IV – Bebidas Alcoólicas Fermentadas: Vinho e Cerveja

- 4.1 Definições e classificação
- 4.2 Legislação
- 4.3 Processo de elaboração
- 4.3.1 Fermentação alcoólica e produção de álcool
- 4.4 Embalagem e conservação

UNIDADE V – Bebidas Alcoólicas Fermento-Destiladas: Cachaça e Uísque

- 5.1 Definições e classificação
- 5.2 Legislação
- 5.3 Processo de elaboração
- 5.4 Embalagem e conservação

### **Bibliografia básica**



Serviço Público Federal  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense  
Pró-Reitoria de Ensino

AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U. A. **Biotecnologia Industrial**. v. 4. São Paulo, SP: Edgar Blücher, 2001. 523p.

VENTURINI FILHO, W. G. (Coord.) **Bebidas Alcoólicas: Ciência e Tecnologia**. São Paulo, SP: Blucher, 2010. 461p. (Série Bebidas v. 1).

VENTURINI FILHO, W. G. (Coord.) **Bebidas Não Alcoólicas: Ciência e Tecnologia**. São Paulo, SP: Blucher, 2010. 385p. (Série Bebidas v. 2).

### **Bibliografia complementar**

CHAVES, J. B. P.; SPROESSER, R. L. **Práticas de Laboratório de Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas**. Viçosa, MG: UFV, 2013. 81p.

DAVIES, C. A. **Alimentos e Bebidas**. 4. ed. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2010. 254p.

FELLOWS, P. **Tecnologia do Processamento de Alimentos: Princípios e Prática**. 2. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2006. 602p.

LONA, A. A. **Vinhos e Espumantes: Degustação, Elaboração e Serviço**. Porto Alegre/RS: AGE, 2009. 204p.