



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

DISCIPLINA: Tecnologia de Bebidas	
Vigência: a partir de 2023/1	Período letivo: 6º semestre
Carga horária total: 66,66 h	Código:
CH Extensão: -	CH Pesquisa: -
CH Prática: 13,33 h	% EaD: -
Ementa: Introdução à Tecnologia de Bebidas. Tecnologia de elaboração de bebidas fermentadas. Tecnologia de elaboração de bebidas fermento - destiladas. Tecnologia de elaboração de bebidas não alcoólicas, refrescantes e estimulantes. Produção de vinagre. Estudo da legislação de bebidas.	

Conteúdos

UNIDADE I – Introdução à Tecnologia de Bebidas

- 1.1 Mercado das bebidas
- 1.2 Conceito de bebidas
- 1.3 Classificação das bebidas
- 1.4 Matérias-primas para elaboração de bebidas
- 1.5 Fermentação e destilação

UNIDADE II - Elaboração de bebidas fermentadas

- 2.1 Cerveja
- 2.2 Vinho

UNIDADE III - Elaboração de bebidas fermento-destiladas

- 3.1 Aguardente de cana
- 3.2 Uísque
- 3.3 Vodca
- 3.4 Conhaque
- 3.5 Rum
- 3.6 Licores

UNIDADE IV - Bebidas não alcoólicas, refrescantes e estimulantes

- 4.1 Água mineral
- 4.2 Suco de frutas
- 4.3 Refrigerantes
- 4.4 Café e Chá

UNIDADE V – Produção de vinagre

- 5.1 Fermentação acética.
- 5.2 Tecnologia de processamento.
- 5.3 Tipos de vinagres.
- 5.4 Composição química dos vinagres



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

UNIDADE VI- Estudo da legislação de bebidas.

6.1 Normas referentes ao vinho e derivados da uva

6.2 Normas relativas às demais bebidas.

Bibliografia básica

VENTURINI FILHO, W.G. **Bebidas alcoólicas: Ciência e Tecnologia**. Vol. 1. São Paulo: Editora Blucher, 2010.

VENTURINI FILHO, W.G. **Bebidas não alcoólicas: Ciência e Tecnologia**. Vol. 2. São Paulo: Editora Blucher, 2010.

VENTURINI FILHO, W.G. **Indústria de Bebidas: inovação, gestão e produção**. Vol. 3. São Paulo: Editora Blucher, 2011. (Biblioteca virtual).

Bibliografia complementar

DAVIES, C.A. **Alimentos e bebidas**. 4. ed. Caxias do Sul, RS: Educs, 2010. (Biblioteca virtual).

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

OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. 1. ed. Barueri: Manole, 2006.

ORDÓÑEZ, J. A. **Tecnologia de alimentos - componentes dos alimentos e processos**. 1. ed. Porto Alegre: Artmed, 2007.

SCHIMIDELL, W. **Biotecnologia industrial: biotecnologia na produção de alimentos**. 1. ed. São Paulo, SP: Edgard Blücher, 2001, 523 p.