



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

<b>DISCIPLINA: Tecnologia de Bebidas</b>	
<b>Vigência:</b> a partir de 2010/2	<b>Período Letivo:</b> 1ºano
<b>Carga horária Total:</b> 60h.	<b>Código:</b> NEAD.2118
<b>EMENTA:</b> Promove estudos sobre a matéria-prima, sobre Instalações, máquinas e equipamentos para a produção de bebidas, assim como sobre a tecnologia de bebidas não alcoólicas e alcoólicas, tipos de embalagem e técnicas de conservação. Volta-se , também, para o conhecimento da Legislação específica.	

## CONTEÚDOS

### UNIDADE I – Sucos:

- 1.1. Definições;
- 1.2. Processo de obtenção: limpeza, e preparação de matéria-prima, desintegração, prensagem, filtração, clarificação, pasteurização;
- 1.3. Embalagem e conservação.

### UNIDADE II – Sucos Concentrados:

- 2.1. Definições;
- 2.2. Processo de desidratação: *spray drying*, liofilização, *puff drying*, *foam-mat drying*;
- 2.3. Embalagem e conservação;
- 2.4. Reconstituição.

### UNIDADE III – Bebidas à base de vegetais:

- 3.1. Definições;
- 3.2. Tipos de bebidas: gaseificadas e não gaseificadas;
- 3.3. Processo de obtenção;
- 3.4. Embalagem e conservação.

### UNIDADE IV – Bebidas alcoólicas obtidas com fermentação:

- 4.1. Definições;
- 4.2. Vinho: tipos e elaboração;
- 4.3. Cerveja: tipos e elaboração;
- 4.4. Outros tipos.

### UNIDADE V – Bebidas alcoólicas obtidas com fermentação:

- 5.1. Definições;
- 5.2. Vinho: tipos e elaboração;
- 5.3. Cerveja: tipos e elaboração;
- 5.4. Outros tipos.

### UNIDADE VI – Bebidas alcoólicas e destiladas obtidas sem fermentação:

- 6.1. Definições;
- 6.2. Licor: tipos e elaboração;
- 6.3. Aguardente: tipos e elaboração;
- 6.4. Uísque: tipos e elaborações;
- 6.5. Outros tipos.

## RELAÇÃO DA DISCIPLINA COM AS DEMAIS DISCIPLINAS DO CURSO:



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

Esta disciplina promove os conhecimentos necessários aos procedimentos adequados para a prática da Tecnologia de Processamento de Bebidas. Esses conhecimentos que complementam e se interligam aos desenvolvidos nas disciplinas anteriores tais como: Introdução à Agroindústria, Higiene Agroindustrial, Saúde e Segurança no Trabalho, Conservação de Alimentos, Microbiologia e Bromatologia, além de disponibilizar subsídios para os estudos nas disciplinas de Tratamento de Resíduos e Efluentes e Gestão Agroindustrial.

### **Bibliografia Básica**

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

VENTURINI FILHO, W.G. **Tecnologia de Bebidas: Matéria Prima, Processamento, BPF/APPCC, Legislação e Mercado**. São Paulo: Edgar Blucher, 2005.

RAMOS, A.M.; BENEVIDES, S.D.; PEREZ, R. **Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF) para Indústrias Processadoras de Polpa de Frutas**. Viçosa: UFV, 2006. 84p.

### **Bibliografia Complementar**

AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U.A. **Biotecnologia Industrial**. v4. São Paulo: Edgar Blücher, 2001. 523p.

MAIA, G.A.; SOUSA, P.H.M.; LIMA, A.S.; CARVALHO, J.M.; FIGUEIREDO, R.W. **Processamento de Frutas Tropicais: Nutrição, Produtos e Controle de Qualidade**. Fortaleza: UFC, 2009. 277p.