



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 2015/1	Período letivo: 3º semestre
Carga horária total: 30 h	Código: BG.DE. 153
Ementa: Conceito e classificação das bebidas. Rotulagem de bebidas. Tecnologia de produção de bebidas. Processamento de bebidas não alcoólicas. Processamento de bebidas alcoólicas fermentadas. Processamento de bebidas alcoólicas destiladas.	

Conteúdos

UNIDADE I – Introdução à Tecnologia de Bebidas

- 1.1 Conceito e classificação
- 1.2 Rotulagem de bebidas

UNIDADE II – Tecnologia de Bebidas Não-Alcoólicas

- 2.1 Água mineral
- 2.2 Refrigerante
- 2.3 Suco de frutas e néctares

UNIDADE III – Tecnologia de Bebidas Alcoólicas

- 3.1 Bebidas alcoólicas fermentadas
- 3.2 Bebidas alcoólicas destiladas

Bibliografia básica

EMBRAPA AGROINDÚSTRIA DE ALIMENTOS. **Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial:** polpa e suco de frutas. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2003.

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.

Bibliografia complementar

INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS – ITAL. **Fabricação de vinho de frutas.** 1991.

INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS – ITAL. **Industrialização de refrigerante.** 1995.

VENTURINI FILHO; W. G.; **Tecnologia de bebidas:** matéria prima, processamento, BPF/APPCC, legislação e mercado. São Paulo: Edgard Blücher, 2005.

VENTURINI FILHO, W. G. **Indústria de Bebidas:** Inovação, gestão e produção. Vol. 3. São Paulo: Editora Blucher, 2011.