

PROGRAMA DE DISCIPLINA

Professor(es): Adriane Luciana da Silva		Titulação: Doutorado	
Curso: Subsequente em Agroindústria		Turma: 3225	
Componente Curricular/Disciplina: Tecnologia de Bebidas		Oferta: () Anual (x) Semestral	
Quantidade de Horas		Ano /Semestre: 2018.2	
Teórica	Prática	Carga Horária Total	Número total de aulas () Anual (x) Semestral
<i>40 h</i>	-	<i>40</i>	

EMENTA

Controle e seleção de matérias-primas; Controle de qualidade, processamento e armazenamento de bebidas naturais (água mineral, água de coco, sucos naturais e concentrados, néctares), bebidas alcoólicas (cerveja, vinho, fermentados de frutas, cachaça e licores), infusões e decocções (Chá e café) e bebidas refrescantes; Rotulagem e legislação.

OBJETIVOS

GERAL:

Saber sobre a qualidade da matéria prima de origem na elaboração de bebidas; - Conhecer as principais tecnologias de elaboração das principais bebidas; - Ter conhecimento das legislações que se aplicam sobre a fabricação das principais bebidas não alcoólicas e alcoólicas.

ESPECÍFICOS:

- Saber identificar os diferentes tipos de bebidas, através da sua classificação;
- Compreender as tecnologias de elaboração dos diferentes tipos de bebidas.

CH	CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS	CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: Instrumentos e valores
02	Apresentação da disciplina – definição de bebidas. Bebidas alcoólicas e não alcoólicas	Exposição dialogada pelo professor.	A avaliação será através da participação dos alunos em sala de aula e nos laboratórios de processamento, além de atividades, prova, seminários apresentados e relatórios de aula prática e visita técnica. Tanto a prova quanto o seminário e os relatórios apresentado valerão 10,0 e cada atividade solicitada valerá 0,2 pontos, em que serão somados a nota da prova ou trabalho. Caso o aluno obtenha 10,0 em todas as avaliações, esta pontuação será desconsiderada.
02	Água – potável, mineral, purificada e gaseificada.	Atividades orientadas.	
02	Bebidas alcoólicas – fermentação alcoólica,	Trabalho em grupo.	
02	Bebidas fermentadas – cerveja	Atividades individuais.	
02	Bebidas fermentadas – vinho	Visita técnica.	
02	Bebidas fermentadas- vinho (continuação)	Aulas práticas	
02	Atividade em grupo sobre bebidas fermentadas		
02	Prova sobre bebidas fermentadas		
02	Bebidas destiladas – rum, tequila, grappa, brandy, aguardente, uísque		
02	Bebidas destiladas – vodca, gim.		
02	Atividade individual sobre bebidas destiladas		
02	Apresentações sobre bebidas destiladas		
02	Bebidas não alcoólicas- sucos de frutas		
02	Bebidas não alcoólicas – infusões - chás e café		
02	Bebidas não alcoólicas – refrigerante		
02	Visita técnica – escola do vinho IF: acompanhar a vinificação da uva		
02	Visita técnica – escola do vinho IF: acompanhar a vinificação da uva		
02	Prática – elaboração de suco e néctar de frutas		
02	Prática – elaboração de suco e néctar de frutas (continuação)		
02	Prova ou seminário sobre bebidas não alcoólicas		
02 –	Avaliação final		

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BÁSICA:

BOBBIO, P. A. ; BOBBIO, F. O. **Química do processamento de alimentos**. Campinas : Fundação Cargill, 1984. 232 p. ;
 CABRAL, A. C. .D. et al. **Embalagens de produtos alimentícios**. São Paulo: Governo do Estado, 1984. 338p. ;
 EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. 2008.
 GAVA, A. J. **Princípios de tecnologia de alimentos**. 7 ed. São Paulo: Nobel, 1988. 284 p.

COMPLEMENTAR:

CEPAI. Centro de Pesquisas da Agroindústria/ITAL. **Alimentos enlatados: princípios de controle do processamento térmico e avaliação do fechamento de recipientes**. (Editado e distribuído pela: National Cannery Association. Western Research.

Laboratory, 1950, Berkeley, Califórnia) Campinas, 1975. Cap.2-3; CHEFTEL, J. C.; CHEFTEL, H; BESANÇON, G. **Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos**. Zaragoza: Acribia, v.2, 1989. p. 326-348.

RIZZON, L. A. et al. **Elaboração de suco de uva na pequena propriedade vitícola**. Bento Gonçalves: EMBRAPA-CNPUV, 1998. 24p. (EMBRAPA-CNPUV. Documentos, 21).

Professor(a)		Coordenador(a) Curso	
Data	Assinatura	Data	Assinatura
___/___/___		___/___/___	