

Programa Analítico de Disciplina

CAL 476 - Tecnologia de Bebidas

-	
Catálogo: 2025	
Número de créditos: 4 Carga horária semestral: 60h Carga horária semanal teórica: 2h Carga horária semanal prática: 2h	Carga horária de extensão: 15h Semestres: I

Objetivos

A disciplina Tecnologia de Bebidas apresenta como objetivo geral mostrar ao discente diversos processos de produção de bebidas. A disciplina visa fornecer uma visão geral sobre bebidas alcoólicas e não alcoólicas com foco voltado para o processamento e controle de qualidade físico-químico e sensorial. Serão abordados tópicos envolvendo processos fermentativos, destilação e retificação para a produção de bebidas alcoólicas. Serão estudadas bebidas não alcoólicas.

Ementa

Processos fermentativos. Bebidas alcoólicas. Bebidas não alcoólicas.

Atividades de Extensão

As atividades de extensão serão abordadas na disciplina de CAL 476 (Açúcar e Bebidas) de diferentes formas. Uma das formas de realizar a extensão será através da interação entre pequenos produtores de bebidas da região do Alto Paranaíba e os discentes da disciplina, por meio dessa ação esperasse contribuir para o desenvolvimento de ambas as partes.
Preparo de material para palestra a ser realizada pelos discentes em escolas sobre assuntos pertinentes ao conteúdo da disciplina.
Ministrar cursos relacionados ao conteúdo da disciplina CAL 476 a população de Rio Paranaíba.
Realização de feiras e eventos.

Pré e correquisitos

CAL 361

Oferecimentos obrigatórios

Não definidos

Oferecimentos optativos

Curso	Grupo de optativas
Ciência e Tecnologia de Alimentos	Geral

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: G3FQ.2TBV.9WCZ

CAL 476 - Tecnologia de Bebidas

Conteúdo					
Unidade	T	P	ED	Pj	To
1. Introdução ao universo das bebidas alcoólicas e não alcoólicas	2h	0h	0h	0h	2h
2. Processos fermentativos 1. Classificação 2. Fermentação alcoólica 3. Leveduras e preparo do fermento 4. Condução de processos industriais 5. Compostos formados durante a fermentação 6. Subprodutos e efluentes	6h	0h	0h	0h	6h
3. Processos de separação em bebidas 1. Centrifugação 2. Filtração 3. Decantação 4. Destilação 5. Retificação 6. Outros processos de separação	2h	0h	0h	0h	2h
4. Bebidas obtidas por mistura 1. Licor 2. Outras	2h	0h	0h	0h	2h
5. Bebidas fermentadas 1. Considerações gerais e classificação 2. Cerveja 3. Vinhos 4. Vinagre 5. Sidra 6. Hidromel	6h	0h	0h	0h	6h
6. Bebidas destiladas e bebidas retificadas 1. Classificação e processos industriais 2. Aguardentes 3. Cachaça 4. Rum 5. Uísque 6. Vodca 7. Gin	6h	0h	0h	0h	6h
7. Bebidas não alcoólicas 1. Refrigerantes. 2. Sucos, Néctar e Polpas. 3. Água 4. Outras bebidas não alcoólicas.	4h	0h	0h	0h	4h
8. Inovações na indústria de bebidas	2h	0h	0h	0h	2h
9. Estudos fermentativos	0h	4h	0h	0h	4h
10. Análise físico-químicas de bebidas	0h	4h	0h	0h	4h

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: G3FQ.2TBV.9WCZ

11. Análise sensorial de bebidas	0h	2h	0h	0h	2h
12. Produção de Licor	0h	4h	0h	0h	4h
13. Produção de Cerveja	0h	4h	0h	0h	4h
14. Produção de Vinho	0h	4h	0h	0h	4h
15. Produção de Aguardentes e outros Destilados	0h	4h	0h	0h	4h
16. Análises em Refrigerantes	0h	2h	0h	0h	2h
17. Visita a uma Unidade de Produção de Cerveja ou Refrigerante	0h	2h	0h	0h	2h
Total	30h	30h	0h	0h	60h

Teórica (T); Prática (P); Estudo Dirigido (ED); Projeto (Pj); Total (To);

Planejamento pedagógico	
Carga horária	Itens
Teórica	Não definidos
Prática	Prática demonstrativa realizada pelo professor ou monitor, Prática executada por todos os estudantes e Desenvolvimento de projeto
Estudo Dirigido	Não definidos
Projeto	Projeto de extensão e Projeto de pesquisa
Recursos auxiliares	Não definidos

CAL 476 - Tecnologia de Bebidas

Bibliografias básicas

Descrição	Exemplares
AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U. A. Biotecnologia industrial: biotecnologia na produção de alimentos. São Paulo: Edgar Blucher, 2001. 523p.	11
VENTURINI FILHO, W. G. Bebidas Alcoólicas. São Paulo: Editora Edgar Blucher, 2010. 461p.	11
VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni. Bebidas não alcoólicas: ciência e tecnologia. São Paulo: Blucher, 2010. xxii, 385 p.	11
VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni (Coord.). Indústria de bebidas: inovação, gestão e produção : volume 3. São Paulo, SP: Blucher, 2011. 536 p.	2

Bibliografias complementares

Descrição	Exemplares
COMBS, J.; ALSTON, Y. R. The biotechnology directory. New York: Stockton Press, 1997. 642p.	0
DORAN, P. M. Principípios de ingeniería de los bioprocessos. Zaragoza: Editorial Acribia, 1998. 468p.	0
HOUGH, J. S. Biotecnologia de la cerveza y de la malta. Zaragoza: Editorial Acribia, 1990. 194p.	0
LEA, A. G. H.; PIGGOTT, J. R. Fermented beverage production. 2. ed. New York, Kluwer Academic, 2003. 432p.	2
MCNEIL, B.; HARVEY, L. M. Fermentation: a practical approach. Oxford: IRL Press, 1990. 226p.	0
MEADE, C. P.; CHEN, J. C. P. Cane Sugar Handbook. New York: John Wiley & Sons, 1977.	0
SCRIBAN, R. Biotecnologia. São Paulo: Editora Manole Ltda, 1985. 489p.	0
VARNAM, A. H.; SUTHERLAND, J. P. Bebidas: tecnologia, química y microbiologia. Zaragoza: Acribia, 1997. 487p.	0
WARD, O. P. Biotecnologia de la fermentación. Zaragoza: Acribia, 1991. 274p.	0
YU, P. L. Fermentation technologies: industrial applications. London: Elsevier Applied Science, 1990. 444p.	0
Artigos disponibilizados durante a condução da disciplina	0

Pontos de controle

Campo	Anterior	Atual
Nome	Açúcar e Bebidas	Tecnologia de Bebidas
Conteúdo	Há alterações no conteúdo da disciplina	