



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA  
COLÉGIO POLITÉCNICO DA UFSM  
CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS  
PROGRAMA

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA

CÓDIGO	NOME	CH (T – P)
CPTEB101	TECNOLOGIA DE BEBIDAS	60 (3 - 1)

OBJETIVOS - Ao término da disciplina o estudante deverá ser capaz de:

- Empregar os princípios de produção de bebidas não alcóolicas (sucos) e alcóolicas fermentadas (vinhos e cervejas).
- Selecionar as matérias-primas, aplicar a legislação e tecnologias para elaboração de bebidas alcóolicas e não alcóolicas.

PROGRAMA:

TÍTULO E DISCRIMINAÇÃO DAS UNIDADES

Unidade 01 – Tecnologia de produção de bebidas não alcoólicas

Unidade 02 – Tecnologia de elaboração de bebidas alcoólicas fermentadas I – Cerveja

Unidade 03 – Tecnologia de elaboração de bebidas alcoólicas fermentadas II – Vinhos

3.1 – Conceitos, histórico e princípios da elaboração de vinhos

3.2 – Características e tipos de vinhos

3.3 – Legislação

3.4 – Vinificação em tinto

3.5 – Vinificação em branco

3.6 – Vinificação em rose

3.7 – Conservação e armazenamento de vinhos

3.8 – Análise sensorial de vinhos

3.9 – Controle de qualidade – análises físico-químicas de vinhos

BIBLIOGRAFIA:

BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

AQUARONE, E.; BORZZANI, W.; SCHIMIDELL, W.; LIMA, U.A. **Biotecnologia industrial**. V. 4. Rio de Janeiro: Edgard Blücher, 2001.

CATALUÑA, E. **As Uvas e os Vinhos**. 3<sup>a</sup> ed. São Paulo: Editora Globo, 1991.

GOMES, J. C. **Legislação de alimentos e bebidas**. Viçosa: UFV, 2007.

MADRID, A.; CENZANO, I.; VICENTE, J.M. **Manual de Indústrias de Alimentos**. São Paulo: Varela. 1996.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

BRAVIN – INSTITUTO BRASILEIRO DO VINHO – SITE: [www.ibravin.org.br](http://www.ibravin.org.br)

EMBRAPA – UVA E VINHO

PATO, O. **O vinho – sua preparação e conservação.** Clássica Editora, 1992.

REGULY, J. C. **Biotecnologia dos Processos Fermentativos.** Vol.1, Pelotas: Ed. Universitária da UFPEL, 1996.