



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 alcoólicas (sucos) e alcoólicas fermentadas (vinhos e cervejas).
- Selecionar as matérias-primas, aplicar a legislação e tecnologias para elaboração de bebidas alcoólicas e não alcoólicas.

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. Biotechnologia industrial . V. 4. Rio de Janeiro: Edgard Blücher, 2001.
CATALUÑA, E. As Uvas e os Vinhos . 3ª 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

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.