

**DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: AGROINDÚSTRIA DE BEBIDAS		
Código:	Carga Horária Total: 80h	
Número de Créditos: 04	Nível: Graduação	
Pré-requisitos: Sem pré-requisitos	Semestre: 04	
CH Teórica: 50h	CH Prática: 30h	
CH Presencial: 80h	CH não presencial: 0	
PCC: 0	EXTENSÃO: 0	PCC/EXTENSÃO: 0
EMENTA		
Definições. Introdução a Bebidas. Matérias-primas. Tecnologias de processamento, conservação, qualidade e legislações. Bebidas Alcoólicas: Cerveja, Vinho, Licores, Aguardente e Cachaça. Bebidas não alcoólicas: refrigerante, Café, Chá, Guaraná, Bebida Isotônica e cajuína.		
OBJETIVOS		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Compreender a classificação das bebidas produzidas industrialmente; 2. Conhecer as linhas de processamento de diversas bebidas alcoólicas e não alcoólicas; 3. Entender as transformações químicas e bioquímicas que ocorrem durante o processamento e maturação de certas bebidas. 		
PROGRAMA		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Princípios básicos. <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Histórico: origem das principais bebidas e influência das culturas afro-brasileiras e indígenas; 1.2. Água como utilidade na indústria de bebidas; 		

- 1.3. Mercado Brasileiro de Bebidas;
- 1.4. Classificação de bebidas: Alcoólicas x Não Alcoólicas;
2. Bebidas alcoólicas fermentadas.
 - 2.1. Introdução;
 - 2.2. Cerveja: Matérias-primas e processo de obtenção, tipos e classificação, embalagem, conservação e legislação;
 - 2.3. Vinho: Matérias-primas e processo de obtenção, tipos e classificação, embalagem, envelhecimento, conservação e legislação;
 - 2.4. Outras bebidas fermentadas;
 - 2.5. Análise Sensorial;
3. Bebidas alcoólicas destiladas.
 - 3.1. Introdução;
 - 3.2. Aguardente de Cana (Cachaça): Matérias-primas e processo de obtenção, classificação, embalagem, envelhecimento, conservação, legislação e Operações finais da produção de aguardentes;
 - 3.3. Outras bebidas destiladas;
4. Bebidas alcoólicas por misturas.
 - 4.1. Introdução;
 - 4.2. Licores;
 - 4.3. Matérias-primas e processo de obtenção;
 - 4.4. Extração e uso de essências na produção de licores;
5. Bebidas não alcoólicas.
 - 5.1. Introdução;
 - 5.2. Refrigerantes: Matérias-primas, processamento e controle de produção;
 - 5.3. Cajuína: Matérias-primas, processamento e defeitos da cajuína;
6. Bebidas estimulantes: composição e processamento.
 - 6.1. Introdução;

6.2. Café: Histórico, tipos de grãos de café no Brasil. Técnicas de preparo de café e outras bebidas com café;

6.3. Chá, Guaraná e erva-mate;

7. Bebidas isotônicas.

7.1. Introdução;

7.2. Matérias-primas;

7.3. Processo de obtenção.

METODOLOGIA DE ENSINO

A aula será expositiva/dialógica, fazendo-se uso de debates, seminários, discussão de artigos científicos, visita técnica, aplicação de quizzes, competições digitais, entre outros.

As atividades serão desenvolvidas na sala de aula, em indústrias e ambientes virtuais.

RECURSOS

Material didático-pedagógico.

Legislações pertinentes.

Recursos audiovisuais.

Artigos científicos.

Vídeos explicativos disponíveis na Internet.

Quizzes elaborados através dos aplicativos como quizz, socrative, google forms, kahoot, etc.

Dentre outros.

AValiação

A avaliação da disciplina se dará em seus aspectos quantitativos através de avaliação individuais e em grupos, com caráter diagnóstico, formativo e

somativo, visando o acompanhamento permanente do aluno. Alguns critérios a serem avaliados são:

- Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe;
- Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos, avaliações escritas ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos adquiridos;
- Desempenho cognitivo;
- Criatividade e uso de recursos diversificados;
- Domínio de atuação discente (postura e desempenho);
- Frequência/ Assiduidade.

As avaliações seguirão o preconizado no Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni. **Bebidas alcoólicas**: ciência e tecnologia. 2. ed. São Paulo: Blucher, 2016. v. 1 . 575 p. (Bebidas, 1). ISBN 978-85-212-0955-3.
2. VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni (coordenação). **Bebidas não alcoólicas**: ciência e tecnologia. 2. ed. São Paulo: Blucher, 2016. v. 2 . 524 p. (Bebidas, 2). ISBN 978-85-212-0912-6.
3. VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni (coordenação). **Indústria de bebidas**: inovação, gestão e produção. São Paulo: Blucher, 2011. 536 p. v. 3. (Bebidas, 3). ISBN 978-85-212-0493-0.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. ALCARDE, A.R. **Cachaça**: Ciência, Tecnologia e Arte. São Paulo: Edgar Blugher, 2ª Ed. 2018. 97p.
2. BORZANI, Walter (coordenação) et al. **Biotecnologia industrial v. 1**: fundamentos. São Paulo: Blucher, 2001. v. 1. 254 p. ISBN 978-85-212-0278-3.

3. CARDOSO, Maria das Graças (organização). **Produção de aguardente de cana**. 3. ed. rev. ampl. Lavras: Universidade Federal de Lavras - UFLA, 2013. 340 p. ISBN 978-85-8127-027-2.

4. GOMES, José Carlos. **Legislação de alimentos e bebidas**. 3. ed. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2011. 663 p. ISBN 978-85-7269-424-7.

5. JOHNSON, Hugh. **Enciclopédia do vinho**: vinhos, vinhedos e vinícolas. rev. e ampl. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2011. 672 p., il. ISBN 9788539601523.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico