

ALMEIDA, Daniel Francisco Otero de. **Padeiro e confeitiro**. 2 ed. Canoas: Editora da Ulbra, 2003.

**LODY, R.** Farinha de Mandioca. **São Paulo: SENAC, 2004. 176p.**

|                                      |                                                   |
|--------------------------------------|---------------------------------------------------|
| <b>Coordenador do Curso</b><br>_____ | <b>Coordenadoria Técnico- Pedagógica</b><br>_____ |
|--------------------------------------|---------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                        |                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|------------------------|
| <b>DISCIPLINA:</b> TECNOLOGIA DE BEBIDAS                                                                                                                                                                                                                                                  |                        |                        |
| <b>Código:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                            |                        |                        |
| <b>Carga horária total:</b> 40h                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>CH Teórica:</b> 20h | <b>CH Prática:</b> 10h |
| <b>Carga horária da Prática Profissional Curricular:</b> 10h                                                                                                                                                                                                                              |                        |                        |
| <b>Créditos:</b> 2                                                                                                                                                                                                                                                                        |                        |                        |
| <b>Pré-requisitos:</b> nenhum                                                                                                                                                                                                                                                             |                        |                        |
| <b>Semestre:</b> III                                                                                                                                                                                                                                                                      |                        |                        |
| <b>Nível:</b> Técnico                                                                                                                                                                                                                                                                     |                        |                        |
| <b>EMENTA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                             |                        |                        |
| Legislação e processamento das bebidas alcoólicas: bebidas obtidas por mistura, bebidas fermentadas e destiladas. Legislação e processamento das bebidas não alcoólicas: água mineral, água de coco e cajuína.                                                                            |                        |                        |
| <b>OBJETIVOS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                          |                        |                        |
| Conhecer a classificação das bebidas alcoólicas produzidas industrialmente; Conhecer as linhas de processamento de diversas bebidas alcoólicas e não-alcoólicas; Entender as transformações químicas e bioquímicas que ocorrem durante o processamento e maturação de certas bebidas.     |                        |                        |
| <b>PROGRAMA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                           |                        |                        |
| 1. Introdução à bebidas alcoólicas:<br>1.1. Conceito de Bebidas;<br>1.2. Matérias-primas;<br>1.3. Classificação segundo a legislação vigente<br>2. Licores:<br>2.1. Matérias-primas;<br>2.2. Processo de fabricação, equipamentos e instalações e embalagens;<br>3. Aguardente e Cachaça: |                        |                        |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>3.1. Histórico: Surgimento da cachaça; produção de cana de açúcar; mão de obra escrava.</li> <li>3.2. Matérias-primas;</li> <li>3.3. Padrões de Qualidade;</li> <li>3.4. Processo de fabricação, padronização, equipamentos, instalações e embalagens.</li> <li>4. Vinhos e cervejas: <ul style="list-style-type: none"> <li>4.1. Matérias-primas;</li> <li>4.2. Processamento;</li> <li>4.3. Controle de Qualidade</li> </ul> </li> <li>5. Água Mineral: <ul style="list-style-type: none"> <li>5.1. Legislação;</li> <li>5.2. Concessão da Lavra de água mineral;</li> <li>5.3. Qualidade da água mineral;</li> <li>5.4. Processamento da água mineral;</li> <li>5.5. Embalagens;</li> <li>5.6. Análise Sensorial.</li> </ul> </li> <li>6. Água de Coco: <ul style="list-style-type: none"> <li>6.1. Legislação e Composição;</li> <li>6.2. Matéria-prima;</li> <li>6.3. Processo de industrialização;</li> <li>6.4. Resíduos do processamento da água de coco verde.</li> </ul> </li> <li>7. Cajuína: <ul style="list-style-type: none"> <li>7.1. Matéria-prima;</li> <li>7.2. Processamento, defeitos da cajuína, equipamentos e instalações, embalagens.</li> </ul> </li> </ul> |
| <b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <p>Aulas expositivas com o uso de quadro branco e pincel, bem como projetor multimídia, aulas práticas de processamento e visitas técnicas às indústrias.</p> <p>Para atender ao desenvolvimento da Prática Profissional Curricular nesta unidade, serão desenvolvidas as seguintes metodologias:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Desenvolvimento de bebidas inovadoras, alcoólicas ou não alcoólicas, pelos alunos;</li> <li>- Apresentação dos produtos através de seminários.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>AVALIAÇÃO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <p>A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <p>VENTURINI FILHO; G. W. <b>Tecnologia de Bebidas</b>. São Paulo: Edgar Blucher, 2005. 564 p.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| <p>VENTURINI FILHO; G. W. <b>Bebidas Alcoólicas</b>. v 1. São Paulo: Edgar Blucher, 2016. 575 p.</p> <p>VENTURINI FILHO; G. W. <b>Bebidas Não-Alcoólicas</b>. v. 2. São Paulo: Edgar Blucher, 2010. 412 p.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                              |
| <b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                              |
| <p>VENTURINI FILHO; G. W. <b>Indústria de Bebidas</b>. São Paulo: Edgar Blucher, 2011. 536 p.</p> <p>GOMES, José Carlos. <b>Legislação de Alimentos e Bebidas</b>. 1 ed, Minas Gerais: Editora UFV, 2009.</p> <p>AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U. A. <b>Biotecnologia Industrial</b>: Biotecnologia na Produção de Alimentos. São Paulo: Edgar Blucher, 2001. 544p.</p> <p>SILVA NETO, R. M. <b>Processamento do Pedúnculo de Caju</b>: Cajuína. Fortaleza: Embrapa Agroindústria Tropical, 2009. 38p.</p> <p>VAITSMAN, M. S.; VAITSMAN, D. S. <b>Água Mineral</b>. Rio de Janeiro: Interciencia, 2005. 219p.</p> |                                                              |
| <p><b>Coordenador do Curso</b></p> <p>_____</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <p><b>Coordenadoria Técnico- Pedagógica</b></p> <p>_____</p> |

|                                                                                                                                                                                                                         |                        |                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------------|
| <b>DISCIPLINA:</b> EMPREENDEDORISMO                                                                                                                                                                                     |                        |                       |
| <b>Código:</b>                                                                                                                                                                                                          |                        |                       |
| <b>Carga horária total:</b> 40h                                                                                                                                                                                         | <b>CH Teórica:</b> 40h | <b>CH Prática:</b> 0h |
| <b>Carga horária da Prática Profissional Curricular:</b> 0h                                                                                                                                                             |                        |                       |
| <b>Créditos:</b> 2                                                                                                                                                                                                      |                        |                       |
| <b>Pré-requisitos:</b> nenhum                                                                                                                                                                                           |                        |                       |
| <b>Semestre:</b> III                                                                                                                                                                                                    |                        |                       |
| <b>Nível:</b> Técnico                                                                                                                                                                                                   |                        |                       |
| <b>EMENTA</b>                                                                                                                                                                                                           |                        |                       |
| <p>Conceitos. Mudanças nas relações de trabalho. Características empreendedoras. A motivação na busca de oportunidades. O funcionamento de um negócio. Estudo de viabilidade. Plano de negócios.</p>                    |                        |                       |
| <b>OBJETIVOS</b>                                                                                                                                                                                                        |                        |                       |
| <p>Proporcionar ao acadêmico o conhecimento das características empreendedoras, a busca das oportunidades de negócios e o desenvolvimento do plano de negócios de empresas de apoio ao desenvolvimento sustentável.</p> |                        |                       |