



Universidade Federal  
de São João del-Rei

DEPARTAMENTO DE ENGENHARIA DE  
ALIMENTOS

PLANO DE ENSINO

**DISCIPLINA:** Tecnologia de  
Bebidas

**ANO/SEMESTRE:** 2º Período  
Emergencial Remoto

**CARÁTER:** Optativa

**CARGA  
HORÁRIA:** 72 h

**TEÓRICA:** 36  
h

**PRÁTICA:** 36 h\*

**REQUISITO:**  
Microbiologia de  
Alimentos

**PROFESSOR:** Mateus da  
Silva Junqueira

**CAMPUS SETE LAGOAS**

**EMENTA:**

Recepção e controle da matéria-prima para produção de bebidas. Estocagem. Processamento de bebidas não alcoólicas e alcoólicas fermentadas e destiladas. Equipamentos. Insumos, aditivos e coadjuvantes. Processos de conservação.

**OBJETIVOS:**

Obter conhecimentos sobre elaboração, conservação, legislação e controle de qualidade de sucos, néctares, bebidas gaseificadas e não gasificadas. Em relação a tecnologia de sucos e bebidas: Distinguir sucos, néctares, bebidas gaseificadas e não gaseificadas; Reconhecer métodos de elaboração de sucos, néctares, bebidas gaseificadas e não gaseificadas; Adquirir noções de obtenção de alguns sub-produtos da indústria de sucos e néctares; Reconhecer os principais processos de conservação de sucos, néctares, bebidas gaseificadas, não gaseificadas, alcoólicas e destiladas; Controlar a qualidade de bebidas à base de vegetais; Apontar a legislação pertinente.

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:** O conteúdo e as atividades serão distribuídos em 12 semanas com 42h de atividades assíncronas, 24h de atividades síncronas e até 6h para realizar as 3 avaliações síncronas (3 Provas), com carga horária de 6 horas-aula por semana, totalizando 72 horas-aula no Período Remoto Emergencial, de acordo com o cronograma:

Aula	Data	Assunto
1	25/01	Apresentação do Plano de Ensino Remoto - <b>Atividade Síncrona (2h)</b>
		Marcação de provas. Conceitos de tecnologia de bebidas: videoaulas/textos no Portal Didático - <b>Assíncrona (2h)</b>
		A1: Atividade no Portal Didático sobre o conteúdo da Semana 1 - <b>Assíncrona (2h) *F</b>
2	01/02	Mercado e consumo de bebidas - <b>Atividade Síncrona (2h)</b>
		Fermentação de alimentos e bebidas: videoaulas/textos no Portal Didático - <b>Assíncrona (2h)</b>
		A2: Atividade no Portal Didático sobre o conteúdo da Semana 2 - <b>Assíncrona (2h) *F</b>
3	08/02	Produção de cerveja - <b>Atividade Síncrona (2h)</b>
		Produção de cerveja: videoaulas/textos no Portal Didático - <b>Assíncrona (2h)</b>
		A3: Atividade no Portal Didático sobre o conteúdo da Semana 3 - <b>Assíncrona (2h) *F</b>
4	15/02	Produção de vinho. <b>Atividade Síncrona (2h)</b>
		Produção de vinho. videoaulas/textos no Portal Didático - <b>Assíncrona (2h)</b>
		A4: Prova 1. <b>Síncrona (2h) *F</b>
5	22/02	Produção de aguardente. <b>Atividade Síncrona (2h)</b>
		Produção de aguardente. Videoaulas/textos no Portal Didático - <b>Assíncrona (2h)</b>

		A5: Atividade no Portal Didático sobre o conteúdo da Semana 5 - <b>Assíncrona (2h) *F</b>
6	01/03	Produção de licor. <b>Atividade Síncrona (2h)</b>
		Produção de vodka. Videoaulas/textos no Portal Didático - <b>Assíncrona (2h)</b>
		A6: Atividade no Portal Didático sobre o conteúdo da Semana 6 - <b>Assíncrona (2h) *F</b>
7	08/03	Produção de rum. <b>Atividade Síncrona (2h)</b>
		Produção de conhaque. Videoaulas/textos no Portal Didático - <b>Assíncrona (2h)</b>
		A7: Atividade no Portal Didático sobre o conteúdo da Semana 7 - <b>Assíncrona (2h) *F</b>
8	15/03	Produção de refrigerantes. <b>Atividade Síncrona (2h)</b>
		Produção de refrigerantes - Videoaulas/textos no Portal Didático <b>Assíncrona (2h)</b>
		A8: Prova 2 <b>Síncrona (2h) *F</b>
9	22/03	Produção de água mineral. <b>Atividade Síncrona (2h)</b>
		Produção de água de coco. Videoaulas/textos no Portal Didático - <b>Assíncrona (2h)</b>
		A9: Atividade no Portal Didático sobre o conteúdo da Semana 9 - <b>Assíncrona (2h) *F</b>
10	29/03	Produção de sucos <b>Atividade Síncrona (2h)</b>
		Produção de sucos. Videoaulas/textos no Portal Didático - <b>Assíncrona (2h)</b>
		A10: Atividade no Portal Didático sobre o conteúdo da Semana 10 - <b>Assíncrona (2h) *F</b>
11	05/04	Bebidas energéticas e hidrotônicas. <b>Atividade Síncrona (2h)</b>
		Compostos e bebidas estimulantes. Videoaulas/textos no Portal Didático - <b>Assíncrona (2h)</b>
		A11: Atividade no Portal Didático sobre o conteúdo da Semana 11 - <b>Assíncrona (2h) *F</b>
12	12/04	Exceções de legislação. <b>Atividade Síncrona (2h)</b>
		Estudo dirigido no Portal Didático - <b>Assíncrona (2h)</b>
		A12: Prova 3. <b>Assíncrona (2h) *F</b>
	15/04	Prova substitutiva ( <b>Nota final &lt; 6,0 e &gt; 4,0</b> )

\*F: atividade válida como frequência para a CH da semana;

As atividades síncronas não serão gravadas;

Vídeos-aula e/ou textos no Portal Didático serão divulgados na data prevista para a aula da semana e ficarão disponíveis até a avaliação sobre seu conteúdo;

As atividades de frequência devem ser enviadas pelo Portal Didático ou preenchidas no Google Forms (a depender da atividade proposta) até uma semana após sua divulgação.

Horário de atendimento aos alunos: terça-feira das 13:15h às 16:30h (agendar previamente por e-mail para ser realizado pelo Google Meet)

### **METODOLOGIA DE ENSINO:**

A unidade curricular será ministrada com atividades assíncronas (videoaulas, textos e questionários) disponibilizadas no Portal Didático ([www.campusvirtual.ufsj.edu.br](http://www.campusvirtual.ufsj.edu.br)) e atividades síncronas utilizando a plataforma/aplicativo Zoom ou Google Meet. Serão disponibilizados materiais complementares para apoio aos estudos no Portal Didático.

### **FREQÜÊNCIA E AVALIAÇÕES:**

- Conforme Resolução N° 007 de 03 de agosto de 2020 do CONEP: "Art. 11. O registro da frequência do discente se dará por meio do cumprimento das atividades propostas, e não pela presença durante as atividades síncronas, sendo que o discente que não concluir 75% das atividades propostas será reprovado por infrequência." Considerando as 12 (doze) atividades propostas (A1 a A12) identificadas por \*F. Será aprovado por frequência, o discente que cumprir pelo menos 9 (nove) atividades.

- Serão realizadas 03 (três) avaliações durante o semestre, duas destas avaliações

com peso unitário de 35 (trinta e cinco) pontos e 01 (uma) avaliação com peso unitário de 30 (trinta) pontos. Será aprovado o aluno que conseguir desempenho igual ou superior a 60 (sessenta) por cento. No final do semestre, haverá uma avaliação substitutiva, com valor de 100 (cem) pontos, na qual será cobrado todo o conteúdo dado no período, para aqueles alunos com nota superior à 40 pontos e inferior à 60 pontos. O aluno poderá substituir A AVALIAÇÃO que tirou a MENOR NOTA, fazendo a prova substitutiva, com a matéria toda, para melhorar a nota.


## **BIBLIOGRAFIA:**

### **Básica**

- VENTURINI FILHO, W. G., coordenador. Bebidas Alcoólicas - Ciência e Tecnologia, Vol. 1, São Paulo: Edgar Blucher, 2010.
- VENTURINI FILHO, W. G., coordenador. Bebidas Não Alcoólicas - Ciência e Tecnologia, Vol. 2, São Paulo: Edgar Blucher, 2010.
- AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U. A. (eds.). Biotecnologia Industrial - Biotecnologia na produção de alimentos, Vol. 4, São Paulo: Edgard Blücher, 2001.

### **Complementar**

- PIGGOT, J. R.; CONNER, J. M. Fermented Beverage Production. 2ed. New York: Kluwer Academic/Plenum Publishers, 2003.
- MUNROE, J. H. Handbook of Brewing. New York: Marcel Dekker, 1994.
- ARTHEY, D.; ASHURST, P. R. Fruit Processing: Nutrition, Products, and Quality Management. 2ed. Maryland: Aspen Publishers Inc, 2001.
- ASHURST, P. R. Producción y Envasado de Zumos y Bebidas de Frutas Sin Gas. Zaragoza: Editorial Acribia S.A., 1999.
- VARNAM, A. H.; SUTHERLAND, J. P. Bebidas: Tecnologia, Química y Microbiología. Zaragoza: Editorial Acribia S.A., 1997.



---

Prof. Mateus da Silva Junqueira  
Responsável pela Disciplina

---

Prof. Rui Carlos Castro Domingues  
Coord do curso de Engenharia de Alimentos