



Universidade Federal
de São João del-Rei

DEPARTAMENTO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS

PLANO DE ENSINO

DISCIPLINA:
Tecnologia de Bebidas

ANO/SEMESTRE: 2021-2

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 14 semanas com 42h de atividades assíncronas, 24h de atividades síncronas e até 6h para realizar as 3 avaliações assíncronas (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	13/09	Apresentação do Plano de Ensino Remoto - Atividade Síncrona (2h)
		Conceitos de tecnologia de bebidas: videoaulas/textos no Portal Didático - Assíncrona (2h)
		A1: Atividade no Portal Didático sobre o conteúdo da Semana 1 - Assíncrona (2h) *F
2	20/09	Qualidade da água/fermentação - videoaulas/textos no Portal Didático Atividade Assíncrona (2h)
		Produção de cerveja: videoaulas/textos no Portal Didático - Assíncrona (2h)
		A2: Atividade no Portal Didático sobre o conteúdo da Semana 2 - Assíncrona (2h) *F
3	27/09	Produção de cerveja - Atividade Síncrona (2h)
		Produção de cerveja: videoaulas/textos no Portal Didático - Assíncrona (2h)
		A3: Atividade no Portal Didático sobre o conteúdo da Semana 3 - Assíncrona (2h) *F
4	04/10	Produção de vinho. videoaulas/textos no Portal Didático Assíncrona (2h)
		Produção de vinho. videoaulas/textos no Portal Didático - Assíncrona (2h)
		A4: Atividade no Portal Didático sobre o conteúdo da Semana 3 - Assíncrona (2h) *F
5	13 à 15/10	Prova 1. Síncrona (2h) *F
6	18/10	Produção de vinho. Atividade Síncrona (2h)
		Produção de aguardente. Videoaulas/textos no Portal Didático - Assíncrona (2h)
		A5: Atividade no Portal Didático sobre o conteúdo da Semana 5 - Assíncrona (2h) *F

7	25/10	Produção de aguardente. Atividade Síncrona (2h)
		Produção de aguardente/refrigerante. Videoaulas/textos no Portal Didático - Assíncrona (2h)
		A6: Atividade no Portal Didático sobre o conteúdo da Semana 6 - Assíncrona (2h) *F
8	08/11	Produção de refrigerante. Videoaulas/textos no Portal Didático - Assíncrona (2h)
		Produção de Sucos. Videoaulas/textos no Portal Didático - Assíncrona (2h)
		A7: Atividade no Portal Didático sobre o conteúdo da Semana 7 - Assíncrona (2h) *F
9	16/11	Produção de sucos. Atividade Assíncrona (2h)
		Momento para dúvidas - Estudo dirigido no Portal Didático Assíncrona (2h)
		Prova 2 Síncrona (2h) *F
10	22/11	Produção de água mineral. Atividade Síncrona (2h)
		Produção de água de coco. Videoaulas/textos no Portal Didático - Assíncrona (2h)
		A8: Atividade no Portal Didático sobre o conteúdo da Semana 9 - Assíncrona (2h) *F
11	29/11	Bebidas energéticas e estimulantes Atividade Síncrona (2h)
		Produção de licores. Videoaulas/textos no Portal Didático - Assíncrona (2h)
		A9: Atividade no Portal Didático sobre o conteúdo da Semana 10 - Assíncrona (2h) *F
12	06/12	Produção de Rum. Atividade Síncrona (2h)
		Produção de vodka. Videoaulas/textos no Portal Didático - Assíncrona (2h)
		A10: Atividade no Portal Didático sobre o conteúdo da Semana 11 - Assíncrona (2h) *F
13	13/12	Destilados de Vinho. Atividade Síncrona (2h)
	15 e 16/12	A11: Estudo dirigido no Portal Didático - Assíncrona (2h)
		Prova 3. Assíncrona (2h) *F
14	17/12	Prova substitutiva (Nota final < 6,0 e > 4,0)

*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) e atividades síncronas utilizando a plataforma/aplicativo Zoom ou Google Meet. Serão disponibilizados materiais complementares para apoio aos estudos no Portal Didático.

FREQUÊNCIA E AVALIAÇÕES:

- Conforme Resolução N° 004 do CONEP/2021: 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 11 (onze) atividades propostas (A1 a A11) identificadas por *F. Será aprovado por frequência, o discente que cumprir pelo menos 8 (oito) 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.

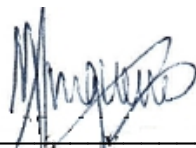
BIBLIOGRAFIA:

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



Emitido em 26/08/2021

PLANO DE ENSINO Nº 1250/2021 - CEALI (12.49)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 26/08/2021 10:36)

MATEUS DA SILVA JUNQUEIRA

PROFESSOR DO MAGISTERIO SUPERIOR

DEALI (12.15)

Matrícula: 1717213

(Assinado digitalmente em 27/08/2021 12:38)

RUI CARLOS CASTRO DOMINGUES

COORDENADOR DE CURSO - TITULAR

CEALI (12.49)

Matrícula: 1882158

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.ufsj.edu.br/public/documentos/> informando seu número: **1250**, ano: **2021**, tipo: **PLANO DE ENSINO**, data de emissão: **26/08/2021** e o código de verificação: **5d7812afc0**