



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS RURAIS - CAMPUS DE CURITIBANOS
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS NATURAIS E SOCIAIS

PLANO DE ENSINO 2023-1

I. INFORMAÇÕES GERAIS

Código da disciplina	Nome da disciplina	Carga horária	Turmas
CNS7002	Tecnologia de Bebidas Fermentadas	T = 1 crédito P = 2 créditos E = 0 créditos	105550: Sexta-feira, 14h20min – 17h10min

Professores responsáveis: Cristian Soldi e Joni Stolberg

II. PROGRAMA DA DISCIPLINA

Requisitos, ementa, objetivos, conteúdo programático e bibliografia podem ser consultados no Programa da Disciplina.

III. CURRICULARIZAÇÃO DA EXTENSÃO

Não possui.

IV. METODOLOGIA DE ENSINO

Carga horária presencial nas aulas	45 horas-aula
Carga horária de reposição em atividades	09 horas-aula

A disciplina será desenvolvida na forma de aulas expositivas, atividades práticas em laboratório e visitas técnicas nas diferentes tecnologias abordadas.

A reposição das aulas das datas 07 e 21 de abril acontecerão na forma uma visita técnica programada para o dia 01 de abril (sábado) em uma vinícola regional. A reposição das aulas da data de 09 de junho será computada na forma de atividades extraclasse relacionadas ao acompanhamento de processos de produção das bebidas fermentadas.

Atendimento ao aluno: sala dos professores as terças-feiras, entre 14h e 18h, e quartas-feiras entre 08h e 12h.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS RURAIS - CAMPUS DE CURITIBANOS
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS NATURAIS E SOCIAIS

V. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO

A avaliação do desempenho dos alunos será realizada com a aplicação de 1 (uma) prova escrita de caráter individual (40%), 1 relatório (30%) e 1 seminário (30%) referentes as atividades práticas. Será considerado aprovado o aluno que obtiver média final igual ou superior a seis vírgula zero (6,0), conforme o cálculo abaixo, e que tenha frequência, no mínimo, 75 % das atividades da disciplina.

Para o cálculo da média final a seguinte ponderação entre as avaliações será considerada:

$$\text{Média final} = [\text{nota da prova escrita} \times 0,4] + [\text{nota do relatório} \times 0,3] + [\text{nota do seminário} \times 0,3]$$

Os alunos que faltarem a qualquer das avaliações deverão proceder de acordo com a legislação vigente na UFSC.

VI. CRONOGRAMA

Aula	Data	Conteúdo / Atividade
1	10-03	Definições gerais e aspectos químicos da fermentação na produção de bebidas alcoólicas.
2	17-03	Processamento de vinhos: variedade e composição de uvas para vinificação. Tipos de vinhos: tinto, branco e rosé. Espumantes.
3	24-03	Fabricação de vinho: desengace; esmagamento; análise do mosto; sulfitação; enzimagem; inoculação da levedura; remontagens; fermentação alcoólica.
4	31-03	Fabricação de vinho: descuba
5	07-04	<u>Dia não letivo</u> (reposição em visita técnica)
6	14-04	Introdução a análise sensorial
7	21-04	<u>Dia não letivo</u> (reposição em visita técnica)
8	28-04	Fabricação de cerveja: brassagem e fermentação
9	05-05	Processamento de cervejas: características físico-químicas dos ingredientes. Composição físico-química de cervejas. Linha de produção de chopp e cervejas. Importância do processo fermentativo. Controle de qualidade de chopp e cervejas.
10	12-05	Fabricação de cerveja: envase e carbonatação
11	19-05	Legislação aplicada à produção de bebidas (Decreto 6.871/2009). Processamento de bebidas destiladas: processamento de aguardente. Processamento de outras bebidas destiladas. Controle de qualidade das bebidas destiladas.
12	26-05	Fabricação de destilados: preparação do mosto
13	02-06	Visita técnica: cervejaria



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS RURAIS - CAMPUS DE CURITIBANOS
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS NATURAIS E SOCIAIS**

14	09-06	<u>Dia não letivo</u> (reposição em atividade extraclasse)
15	16-06	Fabricação de destilados: Destilação do mosto fermentado
16	23-06	Avaliação individual
17	30-06	Seminário de apresentação das atividades práticas.
18	07/07	Degustação das bebidas produzidas.

VII. BIBLIOGRAFIA EXTRA

Decreto Nº 6.871, de 4 de junho de 2009. **Padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas.**

LÁZARO, J.; DANTAS, H. **Vinhos de Frutas – Fermentação Natural**. E-book licenciado para o Professor.

RIBEIRO, Eliana Paula; SERAVALLI, Elisena A. G. **Química de alimentos**. São Paulo: Blucher. 2007, 184 p.
Disponível em: <https://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&scope=site&db=nlebk&db=nlabk&AN=2202188>

VIII. OBSERVAÇÕES GERAIS

Observar normas da Resolução 17/CUn/97.