



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

PROGRAMA DA DISCIPLINA

A partir do semestre 2023-1

I. INFORMAÇÕES GERAIS

Código da disciplina	Nome da disciplina	Carga horária
CNS7002	Tecnologia de Bebidas Fermentadas	3 créditos (54 horas-aula)
		T = 1 crédito P = 2 créditos E = 0 créditos
Professores responsáveis: Cristian Soldi, Joni Stolberg, Leocir José Welter		

II. CURSO PARA O QUAL A DISCIPLINA É OFERECIDA

555 – Agronomia

III. REQUISITOS

CNS7114 – Química Geral e Orgânica, ABF7104 – Bioquímica, CBA7106 – Microbiologia Agrícola (currículo 2021-2 do curso 555)

IV. EMENTA

Fundamentos da tecnologia de bebidas fermentadas. Fermentação alcoólica. Técnicas de processamento de vinhos, cervejas e bebidas destiladas.

V. OBJETIVOS

Proporcionar aos estudantes uma visão geral dos processos fermentativos aplicados à produção de bebidas alcoólicas e demonstrar as técnicas para sua elaboração.

VI. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Definições gerais e aspectos químicos da fermentação na produção de bebidas alcoólicas. Legislação aplicada à produção de bebidas (DECRETO Nº 6.871, DE 4 DE JUNHO DE 2009).



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

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.

Processamento de vinhos: variedade e composição de uvas para vinificação. Preparo de mostos e sucos de uva. Fermentação alcoólica e maloláctica. Linha de produção de vinhos. Controle de qualidade de vinhos. Tipos de vinhos: tinto, branco e rosé. Espumantes.

Processamento de bebidas destiladas: processamento de aguardente. Processamento de outras bebidas destiladas. Controle de qualidade das bebidas destiladas.

VII. BIBLIOGRAFIA

Bibliografia básica

BAMFORTH, D. H. Alimentos, fermentación y microorganismos. Zaragoza: Acribia, 2007, 268p.
VARNAM, A. H.; SUTHERLAND, J. P. Bebidas: tecnologia, química y microbiología. Zaragoza: Acribia, 2009, 496p.

Bibliografia complementar

BOULTON, R. B.; SINGLETON, V. L.; BISSON, L. F.; KUNKEE, R. E. Teoria y practica de La elaboracion del vino. Zaragoza, Acribia, 2002. 650p.
CARDOSO, M. G. Produção de aguardente de cana, 3 Ed. Lavras: UFLA, 2013, 340p.
DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. Quimica de los alimentos. 3 ed. Zaragoza: Acribia, 2015, 1166p.
VOGEL, W. Elaboración casera de cerveza. Zaragoza: Acribia, 2015, 146p.
KOBLOITZ, M. G. B. Bioquímica de alimentos: teoria e aplicações práticas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008, 242p.

VIII. OBSERVAÇÕES GERAIS

Observar normas da Resolução 17/CUn/97.

Última alteração em 10 de novembro de 2022.