



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

PLANO DE ENSINO
Semestre 2024-1

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, Leocir José Welter e Joni Stolberg		

II. CURSO PARA O QUAL A DISCIPLINA É OFERECIDA

553 – Engenharia Florestal
555 – Agronomia

III. PROGRAMA DA DISCIPLINA

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

IV. CURRICULARIZAÇÃO DA EXTENSÃO

Não possui.

V. METODOLOGIA DE ENSINO

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

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



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

VI. 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:

Média final = [nota da prova escrita x 0,4] + [nota do relatório x 0,3] + [nota do seminário x 0,3]

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

VII. CRONOGRAMA

Aula	Conteúdo / Atividade
1	Definições gerais e aspectos químicos da fermentação na produção de bebidas alcoólicas.
2	Curso de vinificação: aula atrelada ao 3º curso prático de vinificação
3	Processamento de vinhos: variedade e composição de uvas para vinificação. Tipos de vinhos: tinto, branco e rosé. Espumantes.
4	Fabricação de vinho: desengace; esmagamento; análise do mosto; sulfitagem; enzimagem; inoculação da levedura; remontagens; fermentação alcoólica.
5	Fabricação de vinho: descuba
6	Introdução a análise sensorial
7	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
8	Fabricação de cerveja: brassagem e fermentação
9	Fabricação de cerveja: brassagem e fermentação
10	Fabricação de cerveja: envase e carbonatação
11	Legislação aplicada à produção de bebidas (Decreto 6.871/2009). Processamento de bebidas destiladas: processamento de aguardente.



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

	Processamento de outras bebidas destiladas. Controle de qualidade das bebidas destiladas.
12	Fabricação de destilados: preparação do mosto
12	Visita técnica
13	Elaboração de bebida fermentada
14	Elaboração de bebida fermentada
15	Elaboração de bebida fermentada
16	Avaliação individual
17	Seminário de apresentação das atividades práticas.
18	Degustação das bebidas produzidas.

VIII. BIBLIOGRAFIA EXTRA

O professor disponibilizará o material exigido e necessário para as atividades se este não estiver disponível no acervo da Biblioteca Universitária da UFSC.

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>

IX. OBSERVAÇÕES GERAIS

Observar normas da Resolução 17/CUn/97.