



## FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

<b>CÓDIGO:</b> EQ520	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> Bebidas Fermentadas	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> Faculdade de Engenharia Química		<b>SIGLA:</b> FEQUI
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 45 horas	<b>CRÉDITOS:</b> 3	<b>TIPO:</b> Optativo

### 1. OBJETIVOS

Compreender a produção de bebidas fermentadas.

### 2. EMENTA

Conhecimento sobre a tecnologia de produção de bebidas fermentadas e destiladas. Apresentação dos processos industriais de produção, englobando aspectos de matéria-prima, preparo de mosto, fermentação alcoólica, destilação e maturação. Determinação dos métodos físico-químicos de controle de qualidade de bebidas.

### 3. DESCRIÇÃO DO PROGRAMA

#### 1. Definição

- 1.1 O que são bebidas fermentadas e destiladas
- 1.2 Bebidas e legislação brasileira

#### 2. Bebidas alcoólicas e não alcoólicas

- 2.1 Café, Kefir, Kombucha

#### 3. Microbiologia aplicada à produção de bebidas fermentadas

#### 4. Produção de bebidas fermentadas

- 4.1 Tecnologia da cerveja
  - 4.1.1 História da cerveja
  - 4.1.2 Matérias-primas
  - 4.1.3 Escolas cervejeiras
  - 4.1.4 Processo de Produção
- 4.2 Tecnologia da cachaça e aguardente
  - 4.2.1 Matérias-primas
  - 4.2.2 Processo de Produção
- 4.3 Tecnologia do vinho

4.3.1 Matérias-primas

4.3.2 Processo de Produção

## 5. Análises físico-químicas das bebidas fermentadas

### 4. FORMA DE AVALIAÇÃO

Serão aplicadas avaliações ao longo do semestre, totalizando 100 (cem) pontos como média final, em relação ao conteúdo programático da disciplina. Poderá ocorrer também a avaliação através de apresentação de seminários.

### 5. REFERÊNCIAS

AGARBATI, A. et. al. Functional potential of a new plant-based fermented beverage: Benefits through non-conventional probiotic yeasts and antioxidant properties, **International Journal of Food Microbiology**, Volume 424, 2024, <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2024.110857>.

APUD, G.R. et. al. Health-promoting peptides in fermented beverages, **Revista Argentina de Microbiología**, 2024, <https://doi.org/10.1016/j.ram.2024.02.003>.

MAPA. Ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. Qualidade e segurança dos alimentos e bebidas. <http://www.agricultura.gov.br/>

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Alimentos. Assuntos de interesse. Alimentos Com Alegações de Propriedades Funcionais e ou de Saúde. <http://portal.anvisa.gov.br/>

VOGEL, H. C. Fermentation and biochemical engineering handbook: principles, process design, and equipment. William Andrew, 2007.

BORZANI, W. et al. **Biotecnologia industrial: biotecnologia na produção de alimentos**. São Paulo: Edgard Blucher, 2002. V3.

AQUARONE, E. et al. **Biotecnologia: Alimentos e bebidas produzidos por fermentação**. São Paulo. E. Blücher, 1983, v.5.

BAMFORTH, C.; RUSSELL, I.; STEWART, G. **Beer: A quality perspective**. Academic press, 2011.

MORADO, R. **Larousse de cerveja**. Larousse do Brasil, 2009.

### 6. APROVAÇÃO

Aprovada em 1º de novembro de 2024 pelo Colegiado do Programa de Pós-graduação em Engenharia de Alimentos, 21 de novembro de 2024 pelo Conselho da Faculdade de Engenharia Química e 12 de fevereiro de 2025 pelo Conselho de Pesquisa e Pós-graduação.

MARIELI DE LIMA

Coordenadora do Programa de Pós-graduação em Engenharia de Alimentos  
Portaria de Pessoal UFU nº 4007/2024

RICARDO AMÂNCIO MALAGONI

Diretor da Faculdade de Engenharia Química  
Portaria de Pessoal UFU nº 1706/2021



Documento assinado eletronicamente por **Marieli de Lima, Coordenador(a)**, em 01/04/2025, às 17:53, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Ricardo Amâncio Malagoni, Diretor(a)**, em 02/04/2025, às 09:33, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).

---



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [https://www.sei.ufu.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **6226707** e o código CRC **DB3B0BA4**.

---

**Referência:** Processo nº 23117.021194/2024-51

SEI nº 6226707