

**UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO**  
**ESCOLA SUPERIOR DE AGRICULTURA "LUIZ DE QUEIROZ"**  
Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição.

**LAN 451 AÇÚCAR E BEBIDAS ALCOÓLICAS**

(p/ repetentes e atrasados)

2º SEMESTRE 2015

Horário: Segunda-feira das 19:00 às 22:20 horas

Local: Sala 1 - Setor Açúcar e Álcool

PROGRAMA

Aula	Dia	Assunto	Professor
01	03/08	Apresentação do plano de trabalho da disciplina. Introdução a tecnologia do açúcar: Importância da agroindústria sucro-alcooleira. Fluxograma industrial de produção do açúcar.	Sandra
02	10/08	Operações preliminares da fabricação do açúcar. Preparo da cana e extração do caldo. Purificação, evaporação e cozimento. Centrifugação e operações finais da fabricação do açúcar. Subprodutos e efluentes. Principais usos industriais de açúcares.	Sandra
03	17/08	Métodos analíticos na produção de açúcar: Análises de umidade, granulometria, pol (sacarose aparente), solubilidade dos açúcares, doçura (Prática)	Sandra
04	31/08	Visita técnica a usina sucroalcooleira	Sandra
05	24/08	Produção de bebidas não alcoólicas: Bebida gaseificada	Sandra
06	14/09	<b>Primeira avaliação</b>	Sandra
07	21/09	Tecnologia das fermentações: Definição, classificação e importância das fermentações. Considerações gerais sobre matérias-primas para produção de álcool. Noções de tratamento de caldo, preparo e qualidade de mosto.	Sandra
08	28/09	Tipos de fermentação: Fermentação acética, láctica, alcoólica e malolática. Outras fermentações de interesse para indústria de alimentos. Microrganismos envolvidos nas fermentações. Condução de processos industriais.	Sandra
09	05/10	Destilação, retificação e desidratação do álcool etílico e potável. Subprodutos e efluentes. Controle de qualidade e legislação na área de fermentações	André
10	19/10	Métodos para condução do processo fermentativo: Preparo de meios de cultivo e soluções para análises microbiológicas; Plaqueamento, viabilidade e brotamento de leveduras (Prática)	Sandra
11	26/10	Mét. para condução do proc. fermentativo: Análise de etanol (Prática)	Sandra
12	09/11	<b>Segunda avaliação</b>	Sandra
13	16/11	Produção de bebidas fermentada: Cerveja ou vinho	André
14	23/11	Produção de bebidas fermento-destilada: Cachaça	André
15	30/11	Visita técnica a indústria cervejeira	Sandra
16	07/12	<b>Terceira avaliação</b>	Sandra

Professor responsável

André Ricardo Alcarde

Sandra Helena da Cruz (coordenadora)

Média de aprovação:  $M = (A1 + A2 + A3 + T) / 4 \geq 5,0$