English version at the end of this document

Ano Letivo	2021-22
Unidade Curricular	BEBIDAS DE MISTURAS: DETERMINAÇÃO DE TEORES ALCOÓLICOS E CLARIFICAÇÃO
Cursos	CURSO LIVRE DE BEBIDAS DE MISTURAS: DETERMINAÇÃO DE TEORES ALCOÓLICOS E CLARIFICAÇÃO
Unidade Orgânica	Instituto Superior de Engenharia
Código da Unidade Curricular	29161000
Área Científica	
Sigla	
Código CNAEF (3 dígitos)	541
Contributo para os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável - ODS (Indicar até 3 objetivos)	3,4,8
Línguas de Aprendizagem	Português

Modalidade de ensino

Parte teórica e teórico-prática - ensino à distância - por computador com recurso a diapositivos e resolução de pequenos problemas.

Parte prática - experiências em laboratório

Docente Responsável Ludovina Rodrigues Galego

DOCENTE	TIPO DE AULA	TURMAS	TOTAL HORAS DE CONTACTO (*)
Ludovina Rodrigues Galego	T; TP	T1; TP1	4T; 6TP

* Para turmas lecionadas conjuntamente, apenas é contabilizada a carga horária de uma delas.

ANO	PERÍODO DE FUNCIONAMENTO*	HORAS DE CONTACTO	HORAS TOTAIS DE TRABALHO	ECTS
1º	A		10	1

* A-Anual;S-Semestral;Q-Quadrimestral;T-Trimestral

Precedências

Sem precedências

Conhecimentos Prévios recomendados

Já ter preparado alguma bebida alcoólica de mistura.

Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências)

1 - Os formandos devem conhecer vários métodos de preparação de bebidas de mistura.

2 - Os formandos devem conhecer técnicas de clarificação de bebidas de mistura.

3 - Os formandos devem saber determinar o grau alcoólico de uma bebida de mistura.

4 - Os formandos devem ser capazes de fazer os cálculos para baixar ou subir o grau alcoólico de uma bebida de mistura.

Conteúdos programáticos

A - Apresentação dos vários métodos de preparação de licores e de outras bebidas de mistura.

B - Apresentação de várias metodologias de clarificação de bebidas alcoólicas.

C - Determinação do grau alcoólico de bebidas de mistura analiticamente e experimentalmente

D - Cálculos de subidas ou descidas do grau alcoólico de bebidas de mistura.

Metodologias de ensino (avaliação incluída)

I - Apresentação de diferentes métodos de produção de bebidas de mistura (maceração, infusão, fermentação, destilação, adição de essências).

II - Técnicas de clarificação de bebidas de misturas (filtração, clara de ovo, aditivos enológicos).

III - Uso do destilador enológico e dos alcoómetros para determinação do teor alcoólico bebidas de mistura.

IV - Cálculo do teor alcoólico de misturas alcoólicas.

V - Correções dos teores alcoólicos com subida ou descida do grau alcoólico.

Bibliografia principal

Galego L. R. & Almeida V. R. (2007). Aguardentes de frutos e licores do Algarve História, técnicas de produção e legislação, Edições Colibri, Lisboa. (ISBN 987-972-772-722-3).

George, H. (2002). Elaboración artesanal de licores, Editorial Acríbia, S. A., Zaragoza, 133 pp. (ISBN - 978-84-200-0656-7)

Thönges, H., (1994). Zumos, vinos e Licores, Ediciones Omega, S. A., Barcelona. (ISBN -978-84-282-1023-2)

Academic Year	2021-22
Course unit	
Courses	
Faculty / School	INSTITUTE OF ENGINEERING
Main Scientific Area	
Acronym	
CNAEF code (3 digits)	541
Contribution to Sustainable Development Goals - SGD (Designate up to 3 objectives)	3,4,8
Language of instruction	Portuguese

Teaching/Learning modality

Theoretical and theoretical-practical part - online - by computer using slides and small problems determination.

Practical part - laboratory experiments

Coordinating teacher Ludovina Rodrigues Galego

Teaching staff	Type	Classes	Hours (*)
Ludovina Rodrigues Galego	T; TP	T1; TP1	4T; 6TP

* For classes taught jointly, it is only accounted the workload of one.

Contact hours

T	TP	PL	TC	S	E	OT	O	Total
0	0	0	0	0	0	0	0	10

T - Theoretical; TP - Theoretical and practical ; PL - Practical and laboratorial; TC - Field Work; S - Seminar; E - Training; OT - Tutorial; O - Other

Pre-requisites

no pre-requisites

Prior knowledge and skills

Leaners should have already prepared any alcoholic mixed drink.

The students intended learning outcomes (knowledge, skills and competences)

1 - The learners should know various mixed drinks methods

2 - The learners must know mixed drinks clarifying techniques.

3 - The learners must know mixed drink alcoholic strength determination techniques.

4 - The learners must be able to lower or raise the alcohol strength content of a mixed drink.

Syllabus

A - Presentation of various liqueurs preparation methods and other mixed drinks preparation processes .

B - Presentation of different methodologies for clarifying alcoholic beverages.

C - Determination of the alcohol content in mixed drinks analytically and experimentally.

D - Rises or lower alcohol strength content calculations in mixed drinks.

Teaching methodologies (including evaluation)

I - Information about mixed drinks production methods (maceration, infusion, fermentation, distillation, essences addition).

II - Liqueur clarification techniques (filtration, egg white, oenological additives).

III - Use of the oenological distiller and alcoholometers to determine the alcohol content of mixed drinks.

IV - Alcohol strength mixed drinks calculations.

V - Alcohol levels increase or decrease correction in a mixed drink.

Main Bibliography

Galego L. R. & Almeida V. R. (2007). Aguardentes de frutos e licores do Algarve História, técnicas de produção e legislação, Edições Colibri, Lisboa. (ISBN 987-972-772-722-3).

George, H. (2002). Elaboración artesanal de licores, Editorial Acríbia, S. A., Zaragoza, 133 pp. (ISBN - 978-84-200-0656-7)

Thönges, H., (1994). Zumos, vinos e Licores, Ediciones Omega, S. A., Barcelona. (ISBN -978-84-282-1023-2)