

DATA	DISCIPLINA	PROFESSOR	EMENTA	CH
08/06	Escolas Cervejeiras e Estilos de Cerveja	Fernanda Meybom Machado	Escolas Cervejeiras – Velho e Novo Mundo. Caracterização dos estilos. Guias de estilos. Formas de classificação de cervejas. Estilos clássicos. Estilos novos. Como surge um estilo. Para que servem os estilos de cerveja. Como identificar diferentes estilos de cerveja.	08
15/06	Qualidade de Água Cervejeira	Edison Sanfelice André	Objetivos do tratamento da água. Fontes/fornecimento de água. Ajustes de pH. pH e atividade enzimática. Conceitos de dureza e alcalinidade. Alcalinidade residual. Coloração e acidez dos maltes. Minerais utilizados na preparação da água. Preparação da água cervejeira na prática.	04
22/06	Malte/Adjuntos	Rodolfo Heitor Vargas Rebelo	Cevada. Cultivares de cevada. Manuseio e beneficiamento de cevada no Brasil e no mundo. Características físico-químico/microbiológicas da cevada. Processo de produção de malte de cevada (maceração, germinação e secagem). Entendimento do laudo do malte pronto e sua função na brasagem. Maltes especiais e seu uso na brassagem. Categorização dos adjuntos. Beneficiamento dos adjuntos. Legislação de uso no Brasil. Emprego na sala de brassagem e tipos de adjuntos usados no Brasil.	08
29/06	Lúpulo	Matheus Aredes	O porquê do lúpulo, história, mercado produtor e consumidor e tendências, plantar, colher, processar, como plantar em casa, composição, variedades, avaliação sensorial, cohumulona, super lupulagem, IBU, isomerização, isomerização total, utilização, produtos (básicos e avançados), lúpulos de laboratório, 5 técnicas	08

As disciplinas acontecem sempre das 8h às 12h e das 13h às 17h, com exceção da última que terá um horário diferenciado.
 A frequência mínima para certificação será de 75%.

			básicas, 9 técnicas avançadas, resumo técnicas, pellet X flor. Desenvolvimento de novo modelo de cálculo de amargor. Análise de limites de uso de cada variedade com a finalidade de evitar o gramíneo. Agrupamentos das variedades de acordo com o perfil sensorial para facilitar a elaboração de receitas. Estudo da taxa de lupulagem por estilo. Gráfico de amargor, sabor e aroma pelo tempo da lupulagem. Análise sensorial das variedades mais importantes de cada escola diluídas em água.	
13/07	Tecnologia de Mosto	Rodolfo Heitor Vargas Rebelo	Avaliação das matérias primas utilizadas na sala de brassagem, moagem do malte e adjuntos. Processo de mostura: brassagem, clarificação, dosagem de lúpulo, dosagem de adjuntos, fervura, whirlpool e resfriamento.	08
20/07	Equipamentos e Utilidades Necessários para Produção de Cerveja	Rodolfo Heitor Vargas Rebelo	Entendimento do funcionamento dos equipamentos e utilidades do processo, tipos de equipamentos e avaliações pertinentes ao processo cervejeiro.	08
27/07	Leveduras Cervejeiras e Processo Fermentativo	Marcelo Celide Barga	Microbiologia e bioquímica de fermentação para produção de cervejas. Principais variáveis de processo e sua influência sobre a levedura no processo de fermentação. Como fazer cálculo para propagação de fermento. Fermentação com <i>Saccharomyces</i> sp. e uso de bactérias e <i>Brettanomyces</i> sp. para produção de cervejas ácidas. Práticas de microscopia e microbiologia para aplicação do conhecimento adquirido durante o curso.	08
03/08	Produção de Receita (prática)	Cléverson Tambosi	Execução das etapas de moagem, mostura, filtração, lavagem, fervura, whirlpool, resfriamento, aeração e inoculação da levedura para início do processo de fermentação.	08
10/08	Boas Práticas de Fabricação e Envase	Cléverson Tambosi	Boas Práticas de Fabricação na utilização de ingredientes, moagem, mostura, filtração, fervura, resfriamento,	08

As disciplinas acontecem sempre das 8h às 12h e das 13h às 17h, com exceção da última que terá um horário diferenciado.
A frequência mínima para certificação será de 75%.

			aeração, fermentação e maturação. Produtos e métodos de sanitização de materiais e equipamentos. Formas de acondicionamento: garrafas, barris, post-mix. Métodos e equipamentos de envase. Carbonatação: priming, carbonatação forçada e por estilo.	
17/08	Análise Sensorial e Harmonização de Cerveja	Fernanda Meybom Machado	Definição, métodos e ficha de avaliação sensorial. On-flavors. Off-flavors. Memória sensorial. Identificação de aromas e sabores na cerveja. Análise sensorial. Desconstrução da cerveja. Definição, métodos e diretrizes de harmonização. Montagem de harmonização. Terceiro sabor.	08
27/08	Visitas Técnicas na região de Blumenau e encerramento com Degustação da Cerveja Produzida	Lisiane Fernandes de Carvalho	Verificação de etapas de processos realizados em maltearia e cervejaria na região de Blumenau. Encerramento do curso com degustação da cerveja produzida.	08

As disciplinas acontecem sempre das 8h às 12h e das 13h às 17h, com exceção da última que terá um horário diferenciado.
A frequência mínima para certificação será de 75%.