

**PROCESSO nº 85/17**

PROCEDÊNCIA: PRÓ-REITORIA DE PÓS-GRADUAÇÃO, PESQUISA E EXTENSÃO.
ASSUNTO: PROJETO DE CURSO DE PÓS-GRADUAÇÃO *LATO SENSU* BEER
SOMMELIER.

**PARECER nº 99/17
DATA: 07/12/17**

1 HISTÓRICO

A Pró-Reitoria de Pós-Graduação, Pesquisa e Extensão protocolou junto ao Conselho Universitário - CONSUNI, do Centro Universitário de Brusque - UNIFEBE, para análise e deliberação, o Projeto de Curso de Pós-Graduação *Lato Sensu* Beer Sommelier.

2 ANÁLISE

2.1. Projeto anexo.

3 PARECER

Diante do exposto na análise, o Conselho Universitário - CONSUNI do Centro Universitário de Brusque - UNIFEBE, deliberou:

APROVAR o Projeto de Curso de Pós-Graduação *Lato Sensu* Beer Sommelier.

Brusque, 07 de dezembro de 2017.

Günther Lothar Pertschy (Presidente) _____

Alessandro Fazzino _____

Edinéia Pereira da Silva Betta _____

Heloisa Maria Wichern Zunino _____

Ademir Bernardino da Silva _____

Denis Boing _____

Jaison Homero de Oliveira Knoblauch _____

Sidnei Gripa _____

George Wilson Aiub _____

Raul Otto Laux _____

Arthur Timm _____

Marlise Adriana Garcia Schmitz _____



Pró-Reitoria de Pós-Graduação, Pesquisa e Extensão - Proppex

Curso de Pós-Graduação - *Lato Sensu*

BEER SOMMELIER

BRUSQUE, dezembro/2017.

Sumário

<u>1</u>	<u>Identificação da IES e do Curso</u>	Erro! Indicador não definido.
1.1	<u>Nome do Curso</u>	Erro! Indicador não definido.
1.2	<u>Área do Conhecimento e Unidade Responsável</u>	Erro! Indicador não definido.
1.3	<u>Coordenação do Curso</u>	Erro! Indicador não definido.
<u>2</u>	<u>Caracterização do Curso</u>	5
2.1	<u>Período de Realização</u>	5
2.2	<u>Carga Horária</u>	5
2.3	<u>Base Legal do Curso</u>	5
2.4	<u>Autorização do Curso</u>	5
2.5	<u>Curso oferecido</u>	5
2.6	<u>Número de Vagas</u>	5
2.7	<u>Clientela / Público-Alvo</u>	6
<u>3</u>	<u>Justificativa e Objetivos do Curso</u>	7
3.1	<u>Justificativa</u>	7
3.2	<u>Objetivo Geral</u>	9
<u>4</u>	<u>Estrutura e Funcionamento do Curso</u>	10
4.1	<u>Matriz Curricular</u>	10
4.2	<u>Ementas e bibliografia básica das disciplinas:</u>	11
4.3	<u>Dados relativos ao Corpo Docente e ao Coordenador do Curso</u>	16
4.4	<u>Dados Estatísticos do Corpo Docente</u>	17
4.5	<u>Metodologia de Ensino</u>	18
<u>5</u>	<u>Recomendações</u>	21

1 Identificação do Curso

1.1 Nome do Curso

BEER SOMMELIER

1.2 Área do Conhecimento e Unidade Responsável

Área do conhecimento:

(TABELA CNPQ): 3.06.00.00-6 Engenharia Química

(TABELA CNPQ): 5.07.00.00-6 – Ciência e Tecnologia de Alimentos

(TABELA OCDE): 541F01 – Fabricação de Cerveja

Unidade Responsável: Cursos de Graduação – Engenharia Química
Pró-Reitoria de Pós-Graduação, Pesquisa e Extensão – Proppex

1.3 Coordenação do Curso

Coordenação Pedagógica

Profa. Daniele Vasconcellos de Oliveira

Possui graduação em Ciências-Habilitação: Química pela Universidade Luterana do Brasil-ULBRA; Especialista em Novas Tecnologias e Metodologias para o Ensino de Ciências e Matemática, pela Universidade Luterana do Brasil-ULBRA; Doutorado em Ciências da Educação pela Universidade Evangélica do Paraguai. Leciona a disciplina de Meio Ambiente, Recursos Hídricos e Tratamento de efluentes da Pós-Graduação Lato Sensu MBA em Gestão da Cadeia Têxtil. Leciona nos cursos de Engenharia Civil, Engenharia de Produção, Engenharia Mecânica e Engenharia Química da UNIFEBE. Coordenadora do curso de Engenharia Química da UNIFEBE. Coordenadora do curso de extensão Cervejeiro Artesanal da UNIFEBE. Faz parte do corpo editorial dos pesquisadores-membros do comitê científico da Revista RGSN/UNIFIN-ISSN2318-4981. Membro do CEP-Comitê de Ética em Pesquisa da UNIFEBE desde 2014. Faz parte do Programa de Pós-Graduação em Ciências da Educação-PPGCE- nível de Mestrado da Universidad Evangélica Del Paraguay. Atuou na equipe de planejamento, execução, avaliação e relatório do Projeto do Laboratório de Pesquisa em Ensino de Ciências- LPEC da Universidade Luterana do Brasil/RS. Atuou como professora auxiliar nas disciplinas de Educação Ambiental para o Desenvolvimento Sustentável no curso de Pós-graduação em Metodologias para o Ensino de Ciências da Natureza, nível Lato Sensu. Professora há mais de 10 anos, iniciando pelas redes pública, estadual e particular de ensino no RS e SC.

Coordenação Técnica

Profa. Silvana Quaresimin

Possui graduação em Engenharia Química pela UFPR-Universidade Federal do Paraná. Especialista em Gestão da Qualidade pela FURB- Univeridade Regional de Blumenau. ; Cursando Especialização em Tecnologia Cervejeira na Escola Superior de Cerveja e Malte; Atua no ramo cervejeiro há mais de 15 anos. Atualmente trabalha como assessora técnica da cervejaria Zenh Bier de Brusque/SC e cervejaria Schornstein de Pomerode/SC.

Prof. Rafael, da Silva Viviani

Possui graduação em Ciências Contábeis pela UNOPAR - Universidade Norte do Paraná; Especialista em Engenharia de Produção, pela UNINTER; Cursando Especialização em Tecnologia Cervejeira na Escola Superior de Cerveja e Malte; Atua no ramo cervejeiro a 11 anos, 9 deles no Grupo Petrópolis; Atualmente trabalha como Mestre Cervejeiro na Cervejaria Zehn Bier; Consultor Cervejeiro.

2 Caracterização do Curso

2.1 Período de Realização (previsão)

Data de Início: 06/08/2018

Data de Término: 10/12/2019

Horário e Turno: quinzenalmente as segundas-feiras e terças-feiras das 18h30 às 22h.

2.2 Carga Horária:

400 horas + elaboração de Memorial Descritivo = elaboração de cartas de cerveja

2.3 Base Legal do Curso

Resolução do CEE/SC nº 001/15, de 15 de julho de 2015, do Conselho Estadual de Educação do Estado de Santa Catarina, homologada pelo Decreto Estadual nº 344 de 02 de setembro de 2015.

Regulamento da Pós-Graduação da UNIFEBE, Parecer CA nº 01/17, de 15 de março de 2017.

2.4 Autorização do Curso

Parecer CONSUNI nº 99/17, de 07/12/17.

Resolução CA nº

2.5 Oferta do curso:

() Ocasional

(x) Permanente

2.6 Número de Vagas

Mínimo de 18 alunos, máximo 25.

2.7 Clientela / Público Alvo

A pós-graduação Beer Sommelier da UNIFEBBE busca qualificar o aluno para o mercado cervejeiro que envolve a compreensão das escolas e estilos de cerveja, análise sensorial, qualidade e gestão dos processos e insumos envolvidos tornando aptos a elaborar cartas de cervejas.

3 Justificativa e Objetivos do Curso

3.1 Justificativa

A Região de Brusque/SC localizada no Vale Europeu¹, é característica por uma população de descendência europeia, com clima temperado e geografia característica com geadas ocasionais no inverno onde destaca-se a cultura cervejeira há muito tempo.

Em suas proximidades, realiza-se a maior festa alemã do Brasil, a Oktoberfest a qual também é considerada uma das festas populares mais populares do país, também conhecida internacionalmente.

Sabendo-se que muitas cervejarias produzidas de forma artesanal nesta região ganharam fama nacional e internacional, adquiriram portanto, considerável prestígio em sua produção. Muitas cervejarias artesanais ainda são elaboradas dentro de estruturas familiares, onde seguem receitas e estilos próprios de fabricação. Logo, com o aumento da receita adjunta às mudanças nos hábitos de consumo dos brasileiros, presume-se uma tendência em relação ao crescimento das cervejas artesanais nos próximos anos. Neste sentido, ressalta-se também a importância do controle de qualidade do produto que deve ser mantido através de recursos humanos qualificados aptos a desenvolverem o produto no cenário tecnológico que se apresenta a cada dia com novidades, peculiaridades e inovação, fator primordial dentro da gestão de qualidade para qualquer empresa do setor.

De acordo com a Folha de São Paulo, a recente onda de pequenos negócios ligados à cerveja fez crescer a procura por formação na área (Stocco e Soman, 2015).

No Brasil existem registradas atualmente 610 cervejarias. Somente em 2017 foram concedidos 91 novos registros de estabelecimentos produtores de cerveja. Estas cervejarias encontram-se localizadas majoritariamente nas regiões Sul e Sudeste do país, que somam 83% de todos os estabelecimentos. Importante notar que os estados da região Sul ultrapassaram recentemente os da região Sudeste no total de cervejarias, sendo a região com mais cervejarias no país (Marcusso, 2017).

De acordo com o crescimento das cervejarias na região sul, destaca-se a importância da qualidade, técnicas de produção e gestão dos insumos durante todo o processo de fabricação da cerveja até a fase final e envase.

¹ Vale formado pelo rio Itajaí - região do estado colonizada por imigrantes europeus, principalmente italianos e alemães.

Atualmente, o perfil desse profissional deve não apenas atender as necessidades do mercado de trabalho, mas também compreender os contrastes, os avanços tecnológicos do setor, e principalmente acompanhar o dinamismo destas estratégias e mudanças tecnológicas.

Dessa forma, a manutenção do atual parque fabril e a necessidade do constante avanço tecnológico exigido pela economia global, impõe à UNIFEBE a responsabilidade

crucial na formação e qualificação dos recursos humanos necessários ao processo de expansão política, econômica, social e cultural do município.

Deste modo, pretende-se com este curso contribuir para os aspectos técnicos, de gestão e qualidade do mercado cervejeiro, durante todo o processo de produção deste produto.

Com a criação do curso de pós-graduação Beer Sommelier, almeja-se: o desenvolvimento e a aplicação de inovações nos segmentos cervejeiros da região; o desenvolvimento da região por meio do recursos técnicos; a criação de empreendimentos de base tecnológica visando a utilização de recursos próprios da região; o desenvolvimento de trabalhos de pesquisa que fomentem a inserção de tecnologias inovadoras no mercado regional; o desenvolvimento das empresas da região por meio de parcerias entre a UNIFEBE e segmentos cervejeiros.

O termo Sommelier é originário da França, onde na idade média o carroceiro que fazia o transporte de pipas de vinho chamado sommier, era responsável por provar a bebida antes de chegar aos reis e nobres da época. Deste modo, os responsáveis pelo transporte e degustação da bebida passaram a ser chamados sommeliers. A profissão de Sommelier foi regulamentada no Brasil através da Lei 12.467 no ano de 2011.

De acordo com a Lei 12.467, algumas atividades específicas do Sommelier constituem **atender** e resolver reclamações de clientes, aconselhando e informando sobre as características do produto e ensinar em cursos básicos e avançados de profissionais sommelier.

Deste modo, pretende-se com este curso contribuir para a qualificação dos alunos para a compreensão dos aspectos técnicos, gestão e qualidade do mercado cervejeiro, tornando-os aptos a elaborar cartas de cervejas.

3.2 Objetivos

3.2.1 Objetivo Geral:

Qualificar os alunos para o mercado cervejeiro através do estudo que envolve a compreensão das escolas e estilos de cerveja, análise sensorial, qualidade e gestão dos processos e insumos envolvidos tornando aptos a elaborar cartas de cervejas.

3.2.2 Objetivos Específicos

- conhecer os conceitos e reações envolvidas no processo de fabricação de cervejas;

- estudar as escolas e estilos de cerveja;
- compreender as matérias primas, sabores e aromas que compõe as cervejas;
- avaliar a relação entre a gastronomia e estilos de cervejas;
- elaborar cartas de cerveja.

4 Estrutura e Funcionamento do Curso

4.1 Matriz Curricular

Disciplina	C/H
A Química da Cerveja	35
Escola e Estilos I	35

Escola e Estilos II	35
Escola e Estilos III	35
Matérias Primas e seus sabores	35
Gestão Sensorial: Beer Sommelier	42
Gastronomia e Cerveja	42
Chope e cerveja: armazenamento, manuseio e serviço	35
Projeto: Beer sommelier: inovação e criatividade em cartas de cerveja	35
Metodologia da Pesquisa	35
Total disciplinas obrigatórias	364
Disciplinas Optativas: Estudos Internacionais	36

4.2 Ementas e bibliografia básica das disciplinas

Disciplina: A Química da Cerveja- 35h

Ementa: Conceito. Composição da cerveja. pH Água cervejeira. Sais minerais. Reação de fermentação alcoólica. Controle de qualidade: análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais.

Bibliografia Básica:

1. ATKINS, Peter e JONES, Loretta. *Princípios de Química: questionando a vida moderna e o meio ambiente*. 3 ed. Porto Alegre: Bookman, 2006.
2. AMBEV. *Programa de formação técnica cervejeiros*. Jacareí: AmBev, 2011.
3. SENAI. Departamento Regional do estado do Rio de Janeiro. *Tecnologia cervejeira/ SENAI,agrária, Centro de Tecnologia SENAI alimentos e bebidas*. –Rio de Janeiro: [s.n],2014.

Bibliografia Complementar:

1. COIMBRA, A.R.; MELO, F.; AGOSTINHO, P. *Cerveja e saúde*. Disponível em: [http://www.ff.uc.pt/~mccast/nutricao/ material/Cerveja_saude.pdf](http://www.ff.uc.pt/~mccast/nutricao/material/Cerveja_saude.pdf). Acessado em: maio. 2016.
2. DE KEUKELERIE, D. Fundamentals of beer and hop chemistry. *Química Nova*, n. 23, p. 108-112, 2000. Disponível em: www.lupulento.com.br . Acesso em 28.05.2016.
3. BIZZO, H.R.; HOVEL, A.M.C.; REZENDE, C.M. Óleos essenciais no Brasil: aspectos gerais, desenvolvimento e perspectivas. *Química Nova*, n. 32, p. 588-594, 2009.

Disciplina: Escola e Estilos I- 35h

Ementa: Escola e Estilo alemão; Escola e Estilo belga; Escola e estilo francês.

Bibliografia Básica:

- BONACCORSI, Mauro Manzali. *GUIA DE ESTILOS DE CERVEJAS*. BJCP, 2015.
- BROWN, Theodore L.; LEMAY, H. Eugene; BURSTEN, Bruce Edward. *Química: a ciência central*. 9. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.
- VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni. *Bebidas Alcoólicas*. 2ª edição. Blucher, 2016.
- BITU, H.L. *Cervejas especiais – curso da Semana da Química*. Seropédica: Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, 2009.

Bibliografia Complementar:

- MORADO, R. *Larousse da cerveja*. São Paulo: Larousse, 2009.
- ARAÚJO, F.B.; SILVA, P.H.A.; MINIM, V.P.R. Perfil sensorial e composição físico-química de cervejas provenientes de dois segmentos do mercado brasileiro. *Ciência e Tecnologia de Alimentos*, n. 23, p. 121-128, 2003.
- AQUARONE, E.; LIMA, U.A.; BORZANI, W. *Biotecnologia: alimentos e bebidas produzidos por fermentação*. v. 5. São Paulo: Edgard Blucher, 1983.

Disciplina: Escola e Estilos II -35h

Ementa: Escola e Estilo inglês e escocesses.

Bibliografia Básica:

BONACCORSI, Mauro Manzali. GUIA DE ESTILOS DE CERVEJAS. BJCP, 2015.

SENAI. Departamento Regional do estado do Rio de Janeiro. Tecnologia cervejeira/ SENAI, agrária, Centro de Tecnologia SENAI alimentos e bebidas. –Rio de Janeiro: [s.n],2014.

J.Pergine, The Complete Guide to Growing your Own Hops, Malts, and Brewing Herbs: Everything you need to know explained simply. New York, NY: Atlantic Publishing Group, 2011.

AQUARONE, E.; LIMA, U.A.; BORZANI, W. Biotecnologia: alimentos e bebidas produzidos por fermentação. v. 5. São Paulo: Edgard Blucher, 1983.

Bibliografia Complementar:

COIMBRA, A.R.; MELO, F.; AGOSTINHO, P. *Cerveja e saúde. Disponível em: http://www.ff.uc.pt/~mccast/nutricao/material/Cerveja_saude.pdf. Acessado em: maio. 2016.*

DE CARVALHO, L.G. Dossiê técnico - produção de cerveja. Rio de Janeiro: Rede de Tecnologia do Rio de Janeiro, 2007. Disponível em: <http://www.respostatecnica.org.br/dossie-tecnico/downloadsDT/NTc>. Acesso em: jan. 2014.

BIZZO, H.R.; HOVEL, A.M.C.; REZENDE, C.M. Óleos essenciais no Brasil: aspectos gerais, desenvolvimento e perspectivas. *Química Nova*, n. 32, p. 588-594, 2009.

Disciplina: Escola e Estilos III -35h

Ementa: Escola e Estilo americano. Escola e Estilo italiano. Escola e Estilo brasileiro.

Bibliografia Básica:

BONACCORSI, Mauro Manzali. GUIA DE ESTILOS DE CERVEJAS. BJCP, 2015.

SENAI. Departamento Regional do estado do Rio de Janeiro. Tecnologia cervejeira/ SENAI, agrária, Centro de Tecnologia SENAI alimentos e bebidas. –Rio de Janeiro: [s.n],2014.

J.Pergine, The Complete Guide to Growing your Own Hops, Malts, and Brewing Herbs: Everything you need to know explained simply. New York, NY: Atlantic Publishing Group, 2011.

AQUARONE, E.; LIMA, U.A.; BORZANI, W. Biotecnologia: alimentos e bebidas produzidos por fermentação. v. 5. São Paulo: Edgard Blucher, 1983.

Bibliografia Complementar:

COIMBRA, A.R.; MELO, F.; AGOSTINHO, P. *Cerveja e saúde*. Disponível em: http://www.ff.uc.pt/~mccast/nutricao/material/Cerveja_saúde.pdf. Acessado em: maio. 2016.

DE CARVALHO, L.G. Dossiê técnico - produção de cerveja. Rio de Janeiro: Rede de Tecnologia do Rio de Janeiro, 2007. Disponível em: <http://www.respostatecnica.org.br/dossie-tecnico/downloadsDT/NTc>. Acesso em: jan. 2014.

BIZZO, H.R.; HOVEL, A.M.C.; REZENDE, C.M. Óleos essenciais no Brasil: aspectos gerais, desenvolvimento e perspectivas. *Química Nova*, n. 32, p. 588-594, 2009.

Disciplina: Matérias Primas e seus sabores - 35h

Ementa: Características de cada tipo de malte. Aromas e sabores do lúpulo. Características de cada levedura. Água cervejeira.

Bibliografia Básica:

KUCK, Luiza Siede. *Cerveja: sabor e aroma*. 2008. 46f. Trabalho acadêmico – Graduação em Química de Alimentos. Universidade Federal de Pelotas, Pelotas.

KAMINSK, Colin; PALMER, John. *Water: A Comprehensive Guide for Brewers*. Boulder, Colorado, Brewers Publication, 2013.

MERCOSUL, Regulamento técnico Mercosul de produtos de cervejaria, 2001.

SENAI. Departamento Regional do estado do Rio de Janeiro. *Tecnologia cervejeira/ SENAI, agrária, Centro de Tecnologia SENAI alimentos e bebidas*. –Rio de Janeiro: [s.n], 2014.

Bibliografia Complementar:

BROWN, Theodore L.; LEMAY, H. Eugene; BURSTEN, Bruce Edward. *Química: a ciência central*. 9. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.

VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni. *Bebidas Alcoólicas*. 2ª edição. Blucher, 2016.

KUNZE, Wolfgang. *Tecnologia para Cerveceros y Malteros: Primera edición en español*, 2066.

Disciplina: Gestão Sensorial: Beer Sommelier- 42h

Ementa: Degustação e avaliações. Defeitos sensoriais (Off flavor).

Bibliografia Básica:

PALMER, John. How to Brew. 3 ed. Colorado: Brewers Publications, 2006.

KAMINSK, Colin; PALMER, John. Water: A Comprehensive Guide for Brewers. Boulder, Colorado, Brewers Publication, 2013.

MERCOSUL, Regulamento técnico Mercosul de produtos de cervejaria, 2001.

SENAI. Departamento Regional do estado do Rio de Janeiro. Tecnologia cervejeira/ SENAI, agrária, Centro de Tecnologia SENAI alimentos e bebidas. –Rio de Janeiro: [s.n], 2014.

Bibliografia Complementar:

BROWN, Theodore L.; LEMAY, H. Eugene; BURSTEN, Bruce Edward. Química: a ciência central. 9. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.

VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni. Bebidas Alcoólicas. 2ª edição. Blucher, 2016.

KUNZE, Wolfgang. Tecnologia para Cerveceros y Malteros: Primera edición en español, 2066.

Disciplina: Gastronomia e Cerveja- 42h

Ementa: Produtos. Engarrafamento. Automação. Layout.

Referências:

CARVALHO, Giovani Brandão Mafra de; BENTO, Camila Vieira; ALMEIRA e SILVA, João Batista de. Elementos biotecnológicos fundamentais no processo cervejeiro: 1ª parte – as leveduras. Revista Analytica, v. 25, p. 36-42, 2006.

SUHRE, Tais. Controle de qualidade em microcervejarias: avaliação da viabilidade, vitalidade e contaminantes em leveduras cervejeiras. Porto Alegre: Monografia. Curso de Biotecnologia. Universidade Federal do Rio Grande do Sul. 2014.

AQUARONE, E.; LIMA, U.A.; BORZANI, W. Biotecnologia: alimentos e bebidas produzidos por fermentação. v. 5. São Paulo: Edgard Blucher, 1983.

Bibliografia Complementar:

SEBRAE, Microcervejarias, Sebrae, 2014. Disponível em: <[http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/8818d2954be64fcd8628defef1f70f8/\\$File/7503.pdf](http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/8818d2954be64fcd8628defef1f70f8/$File/7503.pdf)>. Acesso em: 13 jul.2017.

DE CARVALHO, L.G. Dossiê técnico - produção de cerveja. Rio de Janeiro: Rede de Tecnologia do Rio de Janeiro, 2007. Disponível em: <http://www.respostatecnica.org.br/dossie-tecnico/downloadsDT/NTc>. Acesso em: jan. 2014.

BIZZO, H.R.; HOVEL, A.M.C.; REZENDE, C.M. Óleos essenciais no Brasil: aspectos gerais, desenvolvimento e perspectivas. *Química Nova*, n. 32, p. 588-594, 2009.

Disciplina: Chope e cerveja: armazenamento, manuseio e serviço- 35h

Ementa: Assepsia de equipamentos e pessoal.

Bibliografia Básica:

CELESTE, P.V. Estudo de manuseio de fluidos de processo de produção de cerveja em escala de micro cervejaria. 2016. 67 p. Monografia (Trabalho de Conclusão de Curso de Engenharia Bioquímica) – Escola de Engenharia de Lorena, Universidade de São Paulo, Lorena, 2016.

ABNT, N. 15635. Serviços de alimentação - Requisitos de boas práticas higienico-sanitárias e controles operacionais, 2015.

PARRA, D. Manual de boas práticas de fabricação x POP's - Procedimentos Operacionais Padronizados. [s.n.], 2016.

Disciplina: Projeto: Beer sommelier: inovação e criatividade em cartas de cerveja- 35h

Ementa: elaboração de cartas de cerveja.

Bibliografia Básica:

R.Mosher. *Radical Brewing: recipes, tales & world-altering meditations in a glass.*

Boulder,CO: Brewers Publications, 2004.

_____. *Mastering Homebrew: the complete guide to brewing delicious beer.* San Francisco,CA: Chronicle Books,2015.

G.Strong. *Brewing Better Beer: master lessons for advanced homebrewers.* Boulder, CO: Brewers Publications,2011.

Bibliografia Complementar:

De CARVALHO, L.G. Dossiê técnico - produção de cerveja. Rio de Janeiro: Rede de Tecnologia do Rio de Janeiro, 2007. Disponível em: <http://www.respostatecnica.org.br/dossie-tecnico/downloadsDT/NTc>. Acesso em: jan. 2014.

BIZZO, H.R.; HOVEL, A.M.C.; REZENDE, C.M. Óleos essenciais no Brasil: aspectos gerais, desenvolvimento e perspectivas. *Química Nova*, n. 32, p. 588-594, 2009.

AQUARONE, E.; LIMA, U.A.; BORZANI, W. *Biotechnology: alimentos e bebidas produzidos por fermentação.* v. 5. São Paulo: Edgard Blucher, 1983.

Disciplina: Metodologia da Pesquisa- 35h

Ementa: Normas da ABNT. Diretrizes de leitura. A construção do texto acadêmico: linguagem científica.

Bibliografia Básica:

Associação Brasileira de Normas Técnicas. *NBR 14724: Informação e documentação: trabalhos acadêmicos: apresentação*. 2. ed. Rio de Janeiro: ABNT, 2005.

Associação Brasileira de Normas Técnicas. *NBR 6023: Informação e documentação: Referências - Elaboração*. 2. ed. Rio de Janeiro: ABNT, 2002.

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. *Metodologia do trabalho científico*. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2007.

LINTZ, Alexandre; MARTINS, Gilberto de Andrade. *Guia para elaboração de monografias e trabalhos de conclusão de cursos*. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2007.

MEDEIROS, João Bosco. *Redação científica*. 11 ed. São Paulo: Atlas, 2009.

Disciplina Optativa: Estudos Internacionais- 36h

Ementa: Viagem de estudos internacionais.

4.3 Dados relativos ao Corpo Docente e ao Coordenador do Curso

Disciplina: A Química da cerveja	
Nome do professor	Daniele Vasconcellos de Oliveira
CPF	930.332.140-53
Endereço	Rua 1101/431 apt.108
Titulação	Doutora
Lattes (nº)	http://lattes.cnpq.br/4203222592808731
E-mail	quimicadaniele@unifebe.edu.br
Endereço	
Experiência acadêmica	Coordenadora do curso de Engenharia Química, Professora.

4.4 Dados Estatísticos do Corpo Docente:

a) Informações gerais

Nº total de docentes que ministrarão o curso:

Nº docentes pertencentes ao quadro permanente da Unifebe:

Nº de docentes externos à Unifebe:

b) Titulação

Nº de Especialistas:

Nº de Mestres:

Nº de Doutores:

4.5 Metodologia de Ensino

As aulas serão ministradas às segundas-feiras e terças-feiras a noite quinzenalmente, conforme cronograma. Cabe ressaltar a possibilidade de alteração do local e horário de funcionamento, com conhecimento e aprovação da Pró-Reitoria de Pós-Graduação, Pesquisa e Extensão – Proppex e total aceitação da turma.

Em consonância com o Regulamento da Pós Graduação aprovado pelo Parecer CONSUNI nº 001, de 15/03/2017, as aulas poderão ser oferecidas na modalidade **presencial** conforme cronograma ou **semi-presencial** respeitada a carga horária estabelecida de 20% da carga horária total da disciplina. Como metodologia de ensino, as aulas poderão ser expositivas, com debates, seminários, workshops, trabalhos em grupo, ficando a avaliação do desempenho dos alunos sob a responsabilidade do professor.

Nenhuma disciplina do curso de graduação pode ser usada para crédito de especialização.

a) Critérios para aprovação nas disciplinas

O aproveitamento do rendimento do aluno será avaliado por meio de verificações, em cada disciplina, sendo a nota final expressa em conceitos, com as seguintes equivalências:

CONCEITO	SIGNIFICAÇÃO	REF. NUMÉRICO
A	<i>Excelente</i>	<i>9,0 a 10,0</i>
B	<i>Bom</i>	<i>7,0 a 8,9</i>
C	<i>Regular</i> <i>(Deverá ser compensado por conceito (A) em outra disciplina, para efeitos de média geral de aprovação)</i>	<i>5,0 a 6,9</i>
D	<i>Insuficiente</i>	<i>0,0 a 4,9</i>

- A obtenção de no mínimo, média global “B”, acrescido de frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) das aulas ministradas, em cada disciplina, confere o direito à aprovação ao número de créditos cursados.

- Para cada conceito “C” obtido na realização de uma disciplina, o discente deverá compensar com um conceito “A” em outra disciplina para manutenção da média global igual ou superior a “B”.
- Ao aluno que concluir o TCC (artigo Científico) e todas as disciplinas com frequência e conceito exigidos, será emitido o **Certificado de Especialista nome do curso**.
- Receberá Certificado de **Aperfeiçoamento** o aluno que, embora não concluindo o curso nas modalidades dispostas acima, tenha completado, com frequência e aproveitamento, no mínimo 180 horas de conteúdo específico.
- Receberá Certificado de **Atualização** o aluno que, embora não concluindo o curso nas modalidades dispostas acima, tenha completado, com frequência e aproveitamento, no mínimo 179 horas de conteúdo específico.
- A entrega do conceito final para cada disciplina não deverá exceder o prazo de 30 (trinta) dias, contados do dia da entrega do trabalho final ao professor responsável.

b) Avaliação Final: Memorial Descritivo /Artigo

1b) Tipologia do Memorial Descritivo/Artigo

O Memorial Descritivo poderá ser desenvolvido no formato de artigo científico. O tema refere-se a elaboração de uma carta de cerveja.

2b) Prazo para entrega

A elaboração do Memorial Descritivo/artigo é de responsabilidade do aluno e poderá se iniciar a partir do oferecimento da disciplina de Metodologia da Pesquisa, sendo que a entrega final deverá ser efetuada em até 06 (seis) meses após o término da última disciplina. Somente em situações excepcionais o prazo da entrega do Memorial Descritivo/artigo poderá ser prorrogado por até 02 (dois) meses, a juízo do professor de Metodologia da Pesquisa e da Coordenação do respectivo curso.

A elaboração do TCC deve estar em consonância com o regulamento da Pós-Graduação da UNIFEFE, onde constam as orientações e as normas para elaboração do artigo científico.

Os melhores trabalhos serão selecionados para fazer parte da publicação do livro **Beer Sommeliers - UNIFEFE**.

c) Recursos físicos e materiais a serem utilizados:

- Local e Horário de Funcionamento: Cabe ressaltar a possibilidade de alteração do local e do horário de funcionamento. Porém, será definido com a turma.
- Instituições (salas de aula, laboratórios, etc.): Sala de aula equipada com projetor multimídia.
- Biblioteca (acervo bibliográfico): A instituição disponibilizará aos acadêmicos o acervo existente na Biblioteca da Unifebe em Brusque-SC. Obras indicadas pelos professores e que não constam na biblioteca deverão/poderão ser adquiridas pelos alunos.
- Recursos de Informática: Mediante agendamento prévio no Laboratório de Informática da Unifebe.

d) Processo Seletivo

Inscrição para seleção: a seleção será feita pela média geral do histórico escolar do ensino médio.

Pré-requisitos para ingresso no curso:

- Formulário de Inscrição;
- Cópia do diploma do curso superior (frente e verso);
- Cópia do histórico escolar do curso de graduação (frente e verso);
- 1 foto 3x4;
- Cópia Carteira de Identidade e CPF ou CNH;
- Pagamento da taxa de inscrição.

5 Recomendações