

UNIFEBE Conselle de Brusque - UNIFEBE

PROCESSO nº 30/17

PROCEDÊNCIA: PRÓ-REITORIA DE PÓS-GRADUAÇÃO, PESQUISA E EXTENSÃO. ASSUNTO: PROJETO DE CURSO DE EXTENSÃO CERVEJEIRO ARTESANAL.

> PARECER nº 17/17 DATA: 07/06/17

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 Extensão Cervejeiro Artesanal.

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 Extensão Cervejeiro Artesanal.

Brusque, 07 de junho de 2017. Günther Lother Pertschy (Presidente) Alessandro Fazzino _____ Edinéia Pereira da Silva Betta Heloisa Maria Wichern Zunino Ademir Bernardino da Silva Jaison Homero de Oliveira Knoblauch Sidnei Gripa Fabiani Cristini Cervi Colombi George Wilson Aiub Márcia Maria Junkes _____ Raul Otto Laux Arthur Timm _____



Centro Universitário de Brusque - UNIFEBE Conselho Universitário - CONSUNI

Marlise Adriana Garcia Schmitz	
--------------------------------	--



Supervisão de Extensão

FORMULÁRIO DE EXTENSÃO

1. IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM					
1.1. TÍTULO:	.1. TÍTULO: Cervejeiro Artesanal				
1.2. CURSO: Curso Básico Cerveja Artesanal - Módulo I					
1.3.1. NOME: Prof ^a Daniele 1.3.2. TITULAÇÃO: Douto	Captimica@unifebe.edu.br NE				
() Inclusão Social () Responsabilidade Social () Outra: 2.1. A AÇÃO DE EXTENSÃO ESTÁ PREVISTA NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO:					
(X) Sim () Não					
2.2. ABRANGÊNCIA:					
() Local	() Local (X) Regional () Internacional				
2.3. CLASSIFICAÇÃO DA AÇÃO:					
2.3.1. QUANTO AO PRAZO DE	OPERACIONALIZAÇÃO:				
(X) Ocasional					
2 2 2 OLIANTO A ESTRUTURA	ÇÃO DA AÇÃO DESENVOLVIDA:				
() Programa () Projeto	() Curso (X) De Iniciação () De Atualização () Treinamento e Qualificação Profissional	() Evento () Congresso () Seminário () Ciclo de Debates () Exposição () Espetáculo () Evento Esportivo () Festival () Campanha () Palestras () Outros	() Publicações e Outras () Livro () Anais () Capítulo de Livro () Artigo () Comunicação () Manual () Jornal () Revista () Relatório Técnico () Produto Audiovisual () Jogo Educativo () Aplicativo para Computador () Produto Artístico () Outros		
() Prestação de Serviços					
2.4. MODALIDADE:					
(X) Presencial () Virtual ou a Distância					

3. DESCRIÇÃO DA AÇÃO

Descrever, nos itens a seguir, todas as informações necessárias para o desencadeamento da ação.

3.1. JUSTIFICATIVA (descrever):

A Região de Brusque/SC localizada no Vale Europeu, é característica por uma população de descendência européia, com clima temperado e geografia característica com geadas ocasionais no inverno onde historicamente destaca-se a cultura cervejeira. A produção de cerveja nesta região tem-se destacado e adquirido fama nacional e internacional, contraindo considerável prestígio em seus processos de produção artesanal e industrial. Sabe-se que o estudo e o acompanhamento das etapas de seu processo refletem na característica final do produto assim como na sua qualidade. Deste modo, será abordado sobre a seleção dos ingredientes utilizados, o processo de fabricação da cerveja, equipamentos necessários e engarrafamento, assim como a qualidade do produto final.

3.2. PALAVRAS-CHAVE:

1) Cerveja 2) Processos de produção 3) Qualidade

3.3. OBJETIVO GERAL:

Aprender conhecimentos básicos sobre a produção de cerveja artesanal.

3.4. OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Selecionar a matéria prima adequada para a produção da cerveja;
- verificar os equipamentos necessários para a fabricação;
- estudar os procedimentos adequados durantes o processo;
- entender a importância do processo de fermentação;
- aplicar o engarrafamento e armazenamento adequado da bebida;
- compreender o processo de produção industrial do produto.

3.5. PÚBLICO ALVO: Interessados no processo de produção decerveja artesanal.

3.5.1. NÚMERO MÍNIMO DE PARTICIPANTES: 15

3.5.2. NÚMERO MÁXIMO DE PARTICIPANTES: 20

3.6. PERÍODO, CARGA HORÁRIA E LOCAL DE REALIZAÇÃO

3.6.1. DATA DE INÍCIO: 14.07.2017

3.6.2. DATA DE TÉRMINO: 21.07.2017

3.6.3. CARGA HORÁRIA TOTAL: 14h

3.6.4. LOCAL: UNIFEBE- CERVEJARIA ZEHN BIER

3.9. METODOLOGIA:

- Aulas teóricas e práticas sobre fabricação de cerveja artesanal;
- Visita técnica à cervejaria para estudo do processo industrial.

Conteúdos a serem estudados na aula teórica: -seleção da matéria prima necessária (malte de cevada, água, fermento,lúpulo e adjuntos); - equipamentos necessários para a fabricação artesanal; -procedimento adequado durante o processo; - importância da fermentação; - engarrafamento e armazenamento do produto;

Aula prática no laboratório sobre a produção da cerveja;

Visita técnica à cervejaria Zehn Bier para compreensão do processo de produção industrial.

3.10. CRONOGRAMA:

14.07.2017: 8-14h: Aula teórica na UNIFEBE (matutino)

21.07.2017: 8-13h: Aula prática no laboratório sobre a produção da cerveja.

14h-18hh: Visita técnica à cervejaria Zehn Bier

3.11. MATERIAIS E EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS:

Matéria-prima utilizada no processo de fabricação de cerveja e equipamentos oferecidos pelo parceiro.

3.12. CERTIFICAÇÃO:

Os participantes receberão certificado de participação do curso básico de cerveja artesanal com carga horária de 14h.

3.13. INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO:

Não há.

3.14. REFERÊNCIAS

A CERVEJA. Tecnologia de Alimentos e Bebidas. v.2, n.5, p.36, 38, 40, maio 1966.

LEFORT, P. A arte caseira de fazer vinhos, licores e cervejas; tradução... São Paulo: Global. 1987. 126p.