

**PROCESSO nº 01/18**

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

PARECER nº 03/18**DATA: 07/02/18**

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 Permanente 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 Permanente de Curso de Extensão Cervejeiro Artesanal.

Brusque, 07 de fevereiro de 2018.

Alessandro Fazzino (Vice-Reitor, no exercício da Presidência) _____

Edinéia Pereira da Silva Betta _____

Heloisa Maria Wichern Zunino _____

Ademir Bernardino da Silva _____

Denis Boing _____

Jaison Homero de Oliveira Knoblauch _____

Sidnei Gripa _____

Fabiani Cristini Cervi Colombi _____

George Wilson Aiub _____

Márcia Maria Junkes _____

Arthur Timm _____

Marlise Adriana Garcia Schmitz _____



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

Projeto de Extensão
Curso: 1.1. TÍTULO: Cervejeiro Artesanal

Identificação

Proponente: Daniele Vasconcellos de Oliveira (Doutora)

E-mail: quimicadaniele@unifebe.edu.br

Endereço Lattes: <http://lattes.cnpq.br/4203222592808731>

Curso: Engenharia Química

Abrangência: Regional

Período: 14/04/2018 a 28/04/2018

Participantes: 12 a 20

Certificação: Sim

Publicação jornalística: Sim

Investimento institucional: Sim

Telefone:

Operacionalização: Permanente

Carga Horária: 12h00

Modalidade: Presencial

Cerimonial: Não

Materiais:

Matéria-prima utilizada no processo de fabricação de cerveja; Kit básico para produção de cerveja: 01-Caldeirão de 32L com basuca e válvula para mostura, 02- caldeirão de 28L com válvula, filtro para panela, fermentador completo, pá de cerveja, escumadeira, arrolhador de garrafa, termômetro cervejeiro; resfriador de mosto, sanitizante, tampinhas para garrafas, mangueira cristal de alta pressão, jarra graduada, borrifador, balança digital, moinho, densímetro, fogão industrial, pipeta de vidro graduada 10mL, iodo, placa de toque 3 cavidades para teste de iodo, tubo de enchimento 3/8" ,02- balde fermentador 30L com tampa, chave para balde fermentador, iodofofo, airlock sem rolha, rolha para airlock, escova grande para garrafa, garrafa tipo alemã, seringa, arrolhador para garrafas, adaptador para garrafa sem rolha, manômetro..

Equipamentos:

Projeter multimídia.

Estruturação

Outros

Curso

Atividades

Tipo	Nome	Local	Data	Carga Horária
------	------	-------	------	---------------

1. Introdução

2. Justificativa

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 destaca-se a cultura cervejeira há muito tempo. A produção de cerveja nesta região tem-se destacado e adquirido fama nacional e internacional, adquirindo considerável prestígio em seus processos de produção artesanal e industrial. Sabe-se que o estudo das etapas de seu processo refletem na característica final do produto e no seu controle de qualidade. Deste modo, será abordado sobre a seleção dos ingredientes utilizados no processo de fabricação da cerveja, equipamentos necessários e engarrafamento, assim como a qualidade do produto final.

3. Palavras-chave

Palavra-chave 1.cerveja

Palavra-chave 2. produção Palavra-chave 3.qualidade

4. Objetivos

4.1. Objetivo geral

Aprender conhecimentos básicos sobre a produção de cerveja artesanal.

4.2. Objetivos específicos

Selecionar a matéria prima adequada para a produção da cerveja;

- verificar os equipamentos necessários para a fabricação;
- estudar os procedimentos adequados durante 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.

5. Parceiros (opcional)

6. Metodologia

Aulas teóricas e práticas sobre fabricação de cerveja artesanal;

- Visita técnica à cervejaria para estudo do processo industrial.

O curso seguirá as normas do MEC pela Resolução CNE nº04/99.

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.

6.1. Cronograma

Data/horário	Atividade
14/04/2018- 8-14h	Aula teórica na UNIFEBE (matutino)
28/04/2018 -8-14h	Visita técnica à cervejaria Zehn Bier

6.2. Comissão organizadora (opcional)

Daniele Vasconcellos de Oliveira

Zehn Bier

7. Referências

SENAI.Departamento Regional do Estado do Rio de Janeiro.Tecnologia Cervejeira/SENAI, agraria.Centro de Tecnologia SENAI alimentos e bebidas- Rio de Janeiro: [s.n],2014.