



CURSO DE ESPECIALIZAÇÃO EM TECNOLOGIA CERVEJEIRA TECNOCERVA



BELÉM- PARÁ

1. APRESENTAÇÃO

O CURSO DE ESPECIALIZAÇÃO EM TECNOLOGIA CERVEJEIRA – TECNOCERVA é uma ação da Universidade Federal do Pará em parceria com o Instituto de Tecnologia, sob a responsabilidade acadêmica do Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Processos. O curso visa a formação continuada de profissionais para atender as demandas frente ao mercado cervejarias artesanais, tornar o egresso apto para atuar em qualquer setor da indústria cervejeira e fornecer conhecimentos teóricos e práticos sobre as etapas do processo de produção e gestão cervejeira. Para isso o curso deve conjugar conhecimentos técnicos e científicos com a arte de produzir (fabricar) cerveja artesanal, usando matérias-primas disponíveis na região de modo a agregar novas sensações de aroma, gosto e textura ao produto final. Neste contexto, torna-se cada vez mais necessário a participação de Instituições de Ensino e Pesquisa na formação de recursos humanos necessários para atender a demanda deste setor.

2. OBJETIVOS

O Curso de Tecnologia Cervejeira (TECNOCERVA) do PPGEP-ITEC/UFPA tem como objetivos:

- Conjugando conhecimentos técnicos e científicos com a arte de produzir (fabricar) cerveja artesanal, usando matérias-primas disponíveis na região de modo a agregar novas sensações de aroma, gosto e textura ao produto final;
- Fornecer um elenco de conhecimentos de modo a dar domínio de todo o processo produtivo, mantendo padrões de qualidade de forma a otimizar e inovar a fabricação cerveja artesanal.

3. PERFIL DO EGRESSO

O Especialista em Tecnologia Cervejeira da UFPA possuirá uma base de conhecimentos que proporcionarão:

- Compreender as bases teóricas científicas envolvidas na produção de cervejas;
- Desenvolver habilidades fabril no setor cervejeiro;
- Desenvolver habilidades como sommelier de cerveja;
- Desenvolver habilidades de harmonização de cervejas e gastronomia;
- Atuar na mitigação de impactos ambientais característicos da produção cervejeira;
- Atuar na gestão de negócios cervejeiros.

4. PÚBLICO ALVO

Graduados em Química, Física, Tecnologia de Alimentos, Engenharia Química, de Produção, de Alimentos, de Bioprocessos, Mecânica, Civil e outras engenharias, Biólogos, Biotecnólogos, Graduados em Gastronomia, Nutricionistas, Administradores, Economistas e outras área afins, cuja a contribuição é proporcionar a formação continuada em Tecnologia Cervejeira como ferramentas atuantes para desenvolver melhores produtos.

5. PERÍODO DE INSCRIÇÃO

As inscrições serão realizadas no período de 06 a 20 de agosto de 2018 no site da FADESP (www.fadesp.org.br) ou de forma presencial de segunda a sexta no horário das 9:00 às 12:00 e das 14:00 às 17:00 h, Setor Profissional, Prédio do Laboratório de Caracterização de Materiais - MATCAM 1ª andar, sala 101, ao lado do laboratório de Engenharia Química. Email tecnocervaufpa@gmail.com

6. ESTRUTURA CURRICULAR

O conteúdo programático do curso de especialização em Tecnologia Cervejeira será composto por 5 (cinco) módulos, sendo a carga horária total do curso distribuída da seguinte forma: Módulo I – Fundamentos Básicos (240 horas), Módulo II - Sommelier (120h), Módulo III - Fundamentos de Produção de Cerveja (150 horas), Módulo IV - Gestão na Indústria Cervejeira (90 horas) e Módulo V – Trabalho de Conclusão de Curso (60 horas).

DISCIPLINAS (30 h/diciplina)

MODULO I – FUNDAMENTOS (240 h)

- 1.Introdução ao mundo da cerveja
- 2.Introdução ao processo de fabricação
- 3.Química básica
- 4.Processos bioquímicos
- 5.Estatística básica
- 6.Metodologia científica
- 7.Seleção e especificação de materiais para indústria de bioprocessos
- 8.Fenômenos de transporte

MODULO II – SOMMELIER (120 h)

- 1.Estilos de cervejas
- 2.Análise sensorial e off flavors
- 3.Técnicas de harmonização e serviço
- 4.Sommelier de cerveja

MODULO III – FUNDAMENTOS DE PRODUÇÃO DE CERVEJA (150 h)

- 1.Insumos e ingredientes para cervejas
- 2.Microbiologia cervejeira I
- 3.Microbiologia cervejeira II
- 4.Tecnologia cervejeira I
- 5.Tecnologia cervejeira II

MODULO IV – GESTÃO NA INDÚSTRIA CERVEJEIRA (90 h)

- 1.Empreendedorismo cervejeiro
- 2.Planejamento estratégico em cervejarias
- 3.Controle e gestão da qualidade

MÓDULO V – TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (60 h)

1.TCC

7. CORPO DOCENTE

MEMBRO	TITULAÇÃO	UNIDADE
Emanuel Negrão Macêdo	D. Sc.	FEQ/ITEC/UFPA
João Nazareno Nonato Quaresma	D. Sc.	FEQ/ITEC/UFPA
Kleber Bittencourt Oliveira	D. Eng.	FEQ/ITEC/UFPA
Rui Nelson Otoni Magno	D. Eng.	FEQ/ITEC/UFPA
Sil Franciley Quaresma	D. Eng.	FEQ/ITEC/UFPA
José Antônio da Silva Souza	D. Eng.	FEQ/ITEC/UFPA
Davi do Socorro Barros Brasil	D. Sc.	FEQ/ITEC/UFPA
Claudio Nahum Alves	D. Sc.	FEQ/ITEC/UFPA
Edilson Marques Magalhães	D. Eng.	FEQ/ITEC/UFPA
Bruno Marques Viegas	M. Eng.	PRODERNA/ITEC/UFPA
Josiel Lobato Ferreira	M. Eng.	FEQ/ITEC/UFPA
Agenor Valadares Santos	D. Sc.	FBIOTEC/ICB/UFPA
Leandro Alcoforado Sphaier	Ph. D.	FEM/UFF
Israel Athayde	Quim. Indust. e Especialista	ACP/PARÁ e PPGEP/UFPA

INFORMAÇÕES:

Secretaria do **TECNOCERVA**
 Laboratório de Caracterização de Materiais
 na Mineração, Metalurgia e Siderurgia - **MATCAM**
 Rua Augusto Corrêa, 1
 Campus Universitário do Guamá
 66.075-110 - Belém - Pará
 Fone: (91) 98405 6095
sil_franciley@yahoo.com.br