

Curso de Análise Avaliação Sensorial de Cerveja

Módulo 1: Introdução ao Universo da Cerveja

- **Aula 1.1: História e Origem da Cerveja**
 - Breve histórico da cerveja: principais marcos históricos;
 - A evolução das técnicas de produção;
 - A diversidade cultural e estilos de cerveja.
- **Aula 1.2: Ingredientes Básicos da Cerveja**
 - Água, malte, lúpulo e levedura: suas funções e características;
 - A influência dos ingredientes na percepção sensorial;
 - Diferenças regionais e impacto no sabor.

Módulo 2: Fundamentos de Análise Sensorial de Cerveja

- **Aula 2.1: Introdução à Análise Sensorial**
 - Definição e importância da análise sensorial;
 - Fatores que influenciam a percepção dos sentidos: visão, olfato, paladar, tato e audição.
- **Aula 2.2: Técnicas e Métodos de Avaliação**
 - Identificação de atributos sensoriais;
 - Práticas de degustação: sequencia qualitativa;
 - Ferramentas como rodas de aroma e fichas de avaliação;
 - Efeitos de temperatura, taças e contexto no resultado.

Módulo 3: Aplicação Prática de Análise Sensorial Descritiva Quantitativa

- **Aula 3.1: Degustação Prática de Estilos de Cerveja**
 - Degustação guiada de estilos;
 - Reconhecimento de aromas, sabores e características principais.
- **Aula 3.2: Aplicação da Análise Descritiva**
 - Uso de escalas descritivas para análise;
 - Classificação e comparação de amostras;
 - Discussão de perfis sensoriais em cervejas complexas.