

Programa do curso:

Introdução a Cultura Cervejeira:

- Origem da cerveja;
- Geografia econômica da cerveja (uma perspectiva global, nacional e regional);

Estilos e tipos de cerveja:

- Categorização básica,
- Principais características físico-químicas e sensoriais;
- Escolas cervejeiras;

Matérias primas:

- Análise e avaliação sensorial de água, malte, lúpulo e levedura;

Processos de produção:

- Noções técnicas do processo de fabricação de cervejas;

Análise sensorial

- Teoria e técnicas da análise sensorial;
- Tipos e testes sensoriais;
- Teoria e prática de identificação de defeitos (off-flavors).

Para melhor rendimento em qualquer análise sensorial, evite alimentos agressivos ao paladar ou ao olfato, como café, pimenta, alho, álcool, bem como fazer uso de cigarro, perfumes, loções, colônias, cremes, pós-barbas, batons, etc.