

INSTITUTO

*da*

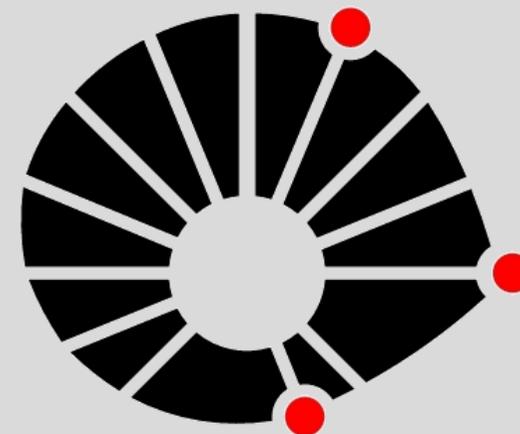
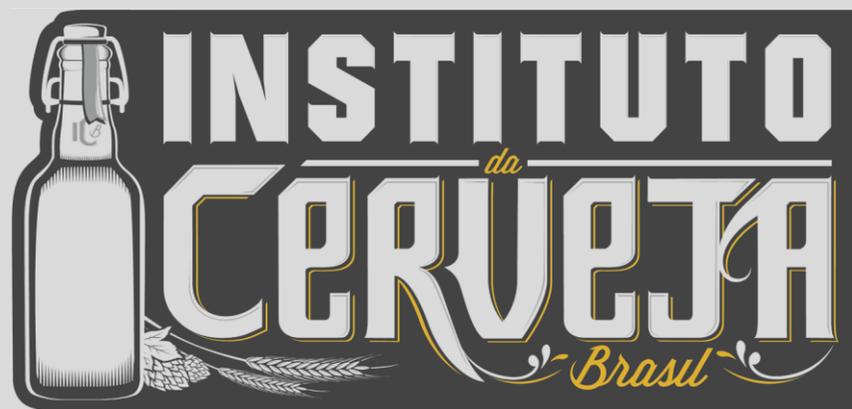
CERVEJA

*Brasil*

**CURSO DE**

**SOMMELIER**

**DE CERVEJAS**



**UNICAMP**

# CONTEÚDO

- História da cerveja
- Técnicas de degustação
- Matérias-primas e processo de malteação
- Legislação brasileira
- Processo de fabricação de cervejas
- Famílias de cervejas
- Estilos alemães, checos, ingleses, belgas e americanos
- Chope
- Glassware e serviço
- Análise sensorial
- Defeitos sensoriais (teórico /prático)
- Técnicas de harmonização (teórica/ prática)
- Carta de cervejas
- Curiosidades e estatísticas
- Cerveja e saúde
- Concursos de cervejas
- Coquetelaria com cerveja
- Visita a micro cervejaria

## **HORÁRIO**

**As aulas serão ministradas às segundas e quartas, das 19h às 23h.**

**Serão 18 (dezoito) aulas no total e uma visita à fábrica.**

## CALENDÁRIO

### Aulas

<b>Novembro</b>	[26]
<b>Dezembro</b>	[03, 05, 10, 12, 17 e 19]
<b>Janeiro</b>	[14, 16, 21, 23, 28 e 30]
<b>Fevereiro</b>	[04, 06, 25 e 27 ]
<b>Março</b>	[04]

### Visita à fábrica

**Fevereiro** [16]

[A visita será no sábado,  
das 8h às 18h]

## FREQUÊNCIA

**Frequência mínima obrigatória de 90%. Sendo assim, o aluno poderá faltar em apenas (2) duas aulas.**

## AVALIAÇÃO

**Média para aprovação: 5,0**

1ª Prova teórica I

2ª Prova teórica II

3ª Prova prática

Trabalho Individual

**IMPORTANTE:**

O aluno, além de obter média 5 para aprovação, **NÃO** poderá obter nenhuma nota ZERO nas avaliações ou trabalho.

## OFF FLAVOR

Uma das aulas mais esperadas do curso é a famosa aula de defeitos sensoriais. Esta aula prática será realizada com o auxílio das cápsulas da Aroxa, importadas da Inglaterra, que imitam os mais diversos defeitos presentes nas cervejas.

## VISITA À FÁBRICA

Uma tradição do curso de Sommelier de Cervejas é a tão esperada visita à fábrica. Nesta visita os alunos aprenderão *in loco* os processos de fabricação e também terão uma deliciosa aula de extração de chope.

# DEGUSTAÇÃO

## Degustação de 4 cervejas por aula:

Estilos alemães

Estilos belgas

Estilos ingleses e escoceses

Estilos americanos

Estilos franceses

Exemplares italianos

Exemplares brasileiros

Defeitos Sensoriais

Mais de 80 rótulos  
degustados

# MATERIAL DIDÁTICO

CD

Apostila

## Material complementar

(artigos, reportagens e outras informações) ao longo do curso.

## Lista de referências bibliográficas

## CERTIFICADO

O curso Profissional de Sommelier de Cervejas do Instituto da Cerveja é associado da Brewers Association.



## **FORMATURA**

**Ao final do curso, está prevista uma pequena festa de confraternização, para recebimento do certificado e eleição do melhor aluno e melhor carta de cervejas, onde as cervejas serão por nossa conta.**

## VALOR

**O valor total do curso é de R\$ 1.950,00, podendo ser dividido em até 4 vezes**

## INSCRIÇÃO

As inscrições poderão ser feitas até **09/11/12**, através do pagamento da primeira parcela. Para receber informações e proceder com o pagamento, envie e-mail para: **[bruna.azevedo@institutodacerveja.com.br](mailto:bruna.azevedo@institutodacerveja.com.br)**

## LOCAL

❖ **CPV** (Casa do Professor Visitante – Funcamp – Unicamp)  
Av. Érico Veríssimo, 1251  
Distrito de Barão Geraldo (Dentro do campus da Unicamp)  
Campinas - SP



## EXPECTATIVA

- ❖ Indicar e sugerir cervejas de forma consciente e prazerosa;
- ❖ Sugerir harmonizações;
- ❖ Elaborar Cartas de Cervejas;
- ❖ Promover eventos com degustações e harmonizações;
- ❖ Difundir a cultura cervejeira no Brasil através de bares, restaurantes, hotéis, importadoras e produtores de cervejas.

## Estácio Rodrigues

Adm. de MKT – ESPM – São Paulo

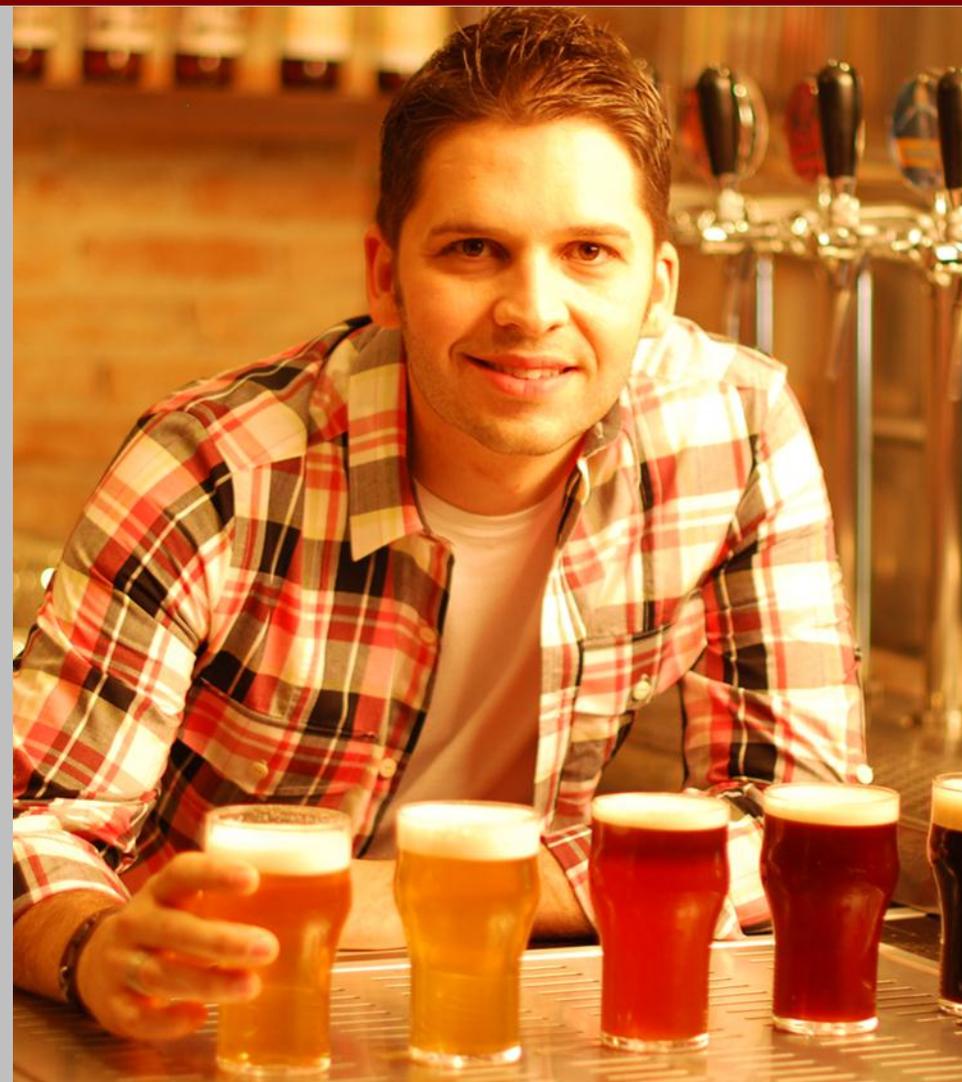
MBA – Gestão de Negócios – ESPM – São Paulo

Gestão de Produtos - SDA Bocconi - Milão

AIS – Assoc. Italiana de Sommeliers - Milão

Gerente de Produtos – Cervejas Especiais – Grupo Schincariol.

Sócio da Wtrends – Inteligência de MKT e Capacitação



## Kathia Zanatta

Eng. de Alimentos – UNICAMP

MBA Gestão industrial – FGV

Biersommelière – Doemens Academy

Mestre Cervejeira - Siebel Institute (USA) +

Doemens Academy(Alemanha)

Experiência profissional nas cervejarias Paulaner (Munich) e Schincariol (Itu)

Degustadora Oficial do “World Beer Cup” (EUA), e do “European Beer Star” (Alemanha) desde 2008.



# PROFESSORES

## Alfredo L.B. Ferreira

Químico – UNICAMP

Pós Graduação em G. Empresarial - FGV

Mestre Cervejeiro – Doemens Academy  
(Alemanha)

Quatorze anos de experiência na área de bebidas,  
processo de fabricação, pesquisa e  
desenvolvimento de produtos e sistemas de  
qualidade em cervejarias.

Degustador Oficial do “World Beer Cup” (EUA) e do  
European Beer Star (Alemanha)

