



Universidade Federal
de São João del-Rei

COORDENADORIA DO CURSO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS

PLANO DE ENSINO

Disciplina: BIOLOGIA DA CERVEJA: TÉCNICAS DE PRODUÇÃO E O MERCADO DE TRABALHO PARA O BIÓLOGO				Período: 7º	Currículo: 2015
Docente: José Elvino do Nascimento Júnior				Unidade Acadêmica: DCNAT	
Pré-requisito: --			Correquisito: --		
C.H. Total: 54ha	C.H. Prática: 12ha	C. H. Teórica: 42ha	Grau: Bacharelado	Ano: 2023	Semestre: 1º

EMENTA

O que é cerveja. Escolas de cerveja. Malteação. Fermentação. Lupulagem. Técnicas de produção de cerveja. Mercado de trabalho. Malefícios causados pelo álcool.

OBJETIVOS

Discutir processos biológicos tendo a fabricação caseira de cerveja como ponto de partida;
Dar ao estudante subsídios para compreender o processo de fabricação de cerveja e outros produtos fermentados;
Apresentar um novo mercado de trabalho aos estudantes.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Tópico	Data	N. de aulas
Apresentação da disciplina. O que é cerveja?	08/03/2023	3
Prática I - Saison	15/03/2023	3
Como criar uma receita usando o Brewfather	22/03/2023	3
Maltes I	29/03/2023	3
Maltes II	05/04/2023	3
Lúpulos I	12/04/2023	3
Lúpulos II	19/04/2023	3
Avaliação I	26/04/2023	3
Prática II – American pale ale (APA)	03/05/2023	3
Leveduras I	10/05/2023	3
Leveduras II	17/05/2023	3
Como fazer uma cerveja em casa através do método BIAB	17/05/2023	3
Avaliação II	24/05/2023	3
Prática III - Stout	31/05/2023	3
Visita a microcervejaria	07/06/2023	3
Discussão das receitas	21/06/2023	3
Entrega da receita	28/06/2023	3
Avaliação substitutiva	05/07/2023	3
Número total de aulas		54

Os conteúdos previstos para cada data poderão ser reajustados durante o semestre para melhor se adequarem ao andamento da disciplina. As atualizações serão divulgadas aos alunos em sala de aula e através do Sigaa.

METODOLOGIA DE ENSINO	
A disciplina será oferecida por meio de aulas expositivas e demonstrativas em sala de aula e no Laboratório de Biodiversidade Vegetal – LABIV, e se possível em espaços não formais de aprendizagem, como microcervejarias. Se necessário poderão ocorrer até 20% de aulas não presenciais, as quais poderão ser realizadas através das plataformas Sigaa, Youtube e Google Meet. Haverá a proposição de leitura de livros e artigos científicos. Resolução de problemas. Uso de aplicativos para smartphones. Trabalho prático realizado pelos alunos em suas residências. Caso desejem, os alunos poderão ser atendidos presencialmente mediante agendamento, nas quintas-feiras das 14:00 às 17:30 h, ou também por e-mail e reuniões remotas através do Google Meet, desde que haja disponibilidade de horário.	
CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO	
A avaliação da disciplina ocorrerá através de quatro notas: redação de pequenos textos semanais (valendo 10,0 pontos no total), duas provas com questões dissertativas e/ou objetivas (valendo 10,0 pontos cada uma), e um trabalho teórico escrito (valendo 10,0 pontos). Ao final da disciplina, os alunos poderão fazer uma avaliação para substituir a menor nota obtida dentre as duas avaliações dissertativas e/ou objetivas, desde que a média obtida antes da avaliação substitutiva esteja entre 4,5 e 5,9. A avaliação substitutiva incluirá questões sobre todo o conteúdo ministrado ao longo da disciplina.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
Hieronymus, S. Lúpulo: guia prático para o aroma, amargor e cultivo de lúpulos (Brewing Elements). Porto Alegre: Editora Krater, 2022. 400 p. Mallett, J. Malte: um guia prático do campo à cervejaria (Brewing Elements). Porto Alegre: Editora Krater, 2022. 370 p. Palmer, J. J. How to Brew: tudo o que você precisa saber para fazer cervejas excelentes. 4ª ed. Porto Alegre: Editora Krater, 2022. 582 p. White, C. & Zainasheff, J. Levedura: guia prático para a fermentação de cerveja (Brewing Elements). Porto Alegre: Editora Krater, 2022. 437 p.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
MOSHER, R. Radical Brewing. Letramento, 2018. 324 p. HIERONYMUS, S. Brew Like a Monk: Trappist, Abbey, and Strong Belgian Ales and How to Brew Them. Brewers Publications, 2005. 272 p. Brewers Publications SILVA, C. H. P. M. Microbiologia da Cerveja. Livraria da Física, 2019. 372 p.	
_____ Docente Responsável	Aprovado pelo Colegiado em / / . _____ Coordenador do Curso