

| | | |
|---|--|---|
|  <p>Universidade Federal de São João del-Rei</p> | COORDENADORIA DO CURSO DE BIOTECNOLOGIA – COBIT |  |
| PLANO DE ENSINO | | |
| Curso: Biotecnologia | | |
| Grau Acadêmico: Bacharelado | Turno: Integral | Currículo: 2016 |
| Unidade Curricular: Laboratório de Biotecnologia da Cerveja | | |
| Natureza: Optativa | Período: | Ano/semestre: 2023/01 |
| Carga Horária Total: 18 h | Teórica: | Prática: 18h |
| Pré-requisitos: Estrutura e Função de Biomoléculas | Co-requisitos: Biotecnologia da Cerveja | |
| Docente: Wellington Garcia de Campos | Unidade Acadêmica: DEPEB | |
| Ementa: Formulação de receitas. O processo prático da produção artesanal. Equipamentos de produção artesanal | | |
| Objetivos: Proporcionar ao aluno os fundamentos práticos da criação e da produção da cerveja. Ao final do curso, o aluno terá adquirido competência prática para formular sua receita de cerveja e produzi-la artesanalmente. | | |
| Conteúdo Programático: A ementa será cumprida ao longo de 9 aulas práticas abordando as seguintes atividades: <ol style="list-style-type: none"> 1. Formulação de uma receita, visando um dos principais estilos mundiais de cerveja, incluindo a escolha dos ingredientes adequados e o planejamento dos equipamentos, procedimentos e etapas específicas para sua produção. 2. Produção 100% artesanal (cerveja caseira “de panela”) de duas das receitas formuladas. 3. Visita técnica a duas cervejarias profissionais, sendo uma semi-artesanal de pequeno porte e uma industrial de larga escala. | | |
| Metodologia e Recursos Auxiliares: O programa será abordado por meio de aulas práticas de pesquisa, planejamento, elaboração e produção artesanal de uma receita, assim como de visitas técnicas a cervejarias profissionais. A presente abordagem prática será acompanhada pela oferta simultânea da disciplina teórica de “Biotecnologia da Cerveja (36h)”. | | |
| Avaliações: Os 10 pontos totais serão distribuídos da seguinte maneira: <ul style="list-style-type: none"> • Entrega de um projeto escrito de uma receita, elaborado em grupo de dois alunos – 4 pontos • Participação individual nas etapas de produção artesanal de uma receita, realizada em grupo de, no máximo, 10 alunos – 4 pontos • Participação nas visitas técnicas – 2 pontos • ATENÇÃO: Será reprovado por infrequência o aluno que faltar em mais de 25% das atividades presencias. | | |

Bibliografia Básica:

Morado, R. **Larousse da cerveja**. Alaúde, SP. 2017.

Palmer J. J. **How to brew - tudo que você precisa saber para fazer excelentes cervejas**. Krater, SP. 2022 (versão em português)

Bibliografia Complementar:

Hieronymus S. **For the love of hops - the practical guide to aroma, bitterness and the culture of hops**. Brewer Publications, Boulder. 2012

Palmer, John. J. & Kaminski, Colin. **Water - a comprehensive guide for brewers**. Brewer Publications, Boulder. 2013 (versão em português)

White C. **Yeast - the practical guide to beer fermentation**. Brewer Publications, Boulder. 2010

Leituras e consultas adicionais:

Hughes, G. **Cerveja feita em casa**. Publifolha, SP. 2014.

Law, D.; Grimes, B.; Albert, R. **Cerveja artesanal**. Publifolha, SP. 2015.

Morton, J. **A arte de fazer cerveja**. Publifolha, SP. 2018.

Mosher, R. **Radical brewing**. Letramento, SP. 2018.

Brewers Association. **Beer Style Guidelines 2021**. Beer Judge Certification Program (BJCP), 2021.

The Brewers Association. <https://www.brewersassociation.org/>

The Brewers Association. <https://www.craftbeer.com/>

Páginas de venda de equipamentos e insumos para cervejas

Prof. Wellington Garcia de Campos
Docente responsável pela unidade

Profa. Ana Paula Madureira
Coordenadora do Curso de Biotecnologia

Aprovado pelo Colegiado de Curso em
São João del-Rei, 14 de fevereiro de 2023