



## **Universidade Estadual de Ponta Grossa**

**DISCIPLINA:** Tópicos Especiais em Ciência e Tecnologia de Alimentos: Produção de cerveja I e II.

**CARGA HORÁRIA:** 30 h

**CRÉDITOS:** 02

**DOCENTE:** Luiz Gustavo Lacerda

**EMENTA:** História, legislação aplicada à cerveja, insumos, processo geral, particularidades de escalas produtivas, produção de cerveja artesanal, cálculos e estimativas dos componentes.

**Objetivo Geral:** Compreender os fundamentos envolvidos no processo produtivo cervejeiro.

**Objetivos Gerais:** Compreender os processos cervejeiros (insumos, etapas e funções); Estimar amargor, teor de etanol em volume e inóculo.

**Avaliação:** Prova escrita.

**Referências:**

VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni (Coord.). BEBIDAS alcoolicas: ciencia e tecnologia. São Paulo: Blucher, 2016. ISBN 978-85-212-0955-3.

STEWART, Graham G.; RUSSELL, Inge; ANSTRUTHER, Anne (ed.). Handbook of Brewing. CRC Press, 2017.

AQUARONE, Eugenio (Coord.). Alimentos e bebidas produzidos por fermentacao.. São Paulo: Edgard Blucher, 1990.

OETTERER, Marília. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2010. 612 p. ISBN 85-204-1978-x.