

BEER STYLES FOR BEGINNERS

- IMAGINE UNDERSTANDING BEER SHELVES – 2ª edição

6 de maio 2019, segunda-feira das 09:00h às 18:00h.

Universidade Católica Portuguesa

Campus Asprela | sala 4.7

ENQUADRAMENTO

O setor cervejeiro nacional tem vindo a revelar-se muito dinâmico em especial nos últimos 5 anos com a proliferação de novas empresas produtoras e marcas de cerveja. Os bons resultados devem-se à dinâmica dos empresários e novos cervejeiros artesanais, inspirados também no movimento craft norte-americano. Durante anos, o avanço da Ciência Cervejeira e a especialização, aliados à complexidade do processo e produção, dificultaram a comunicação da cerveja e a disseminação da cultura cervejeira, não só em Portugal, mas um pouco por todo o mundo. A predominância de apenas um estilo de cerveja contribuiu para uniformizar a percepção da cerveja e esquecer a surpresa da sua descoberta.

A entrada recente no mercado - outrora uniforme - de muitas cervejas novas, com estilos, sabores e cores diferenciados, dificulta a abordagem a este mundo e turva a decisão de escolha. Torna-se assim necessário descodificar as prateleiras de cerveja para uma escolha adequada, potenciando através do conhecimento, o prazer em beber a cerveja e por consequência, o negócio.

OBJETIVOS

Este curso tem como objetivo proporcionar a quem está diretamente relacionado com o serviço, comercialização e comunicação de cerveja um conhecimento integrado dos principais tipos e estilos de cerveja. São abordados temas como a maltagem, os ingredientes cervejeiros, o processo de produção, as características dos estilos de cerveja e o serviço - permitindo adquirir as competências necessárias ao contato com o cliente e ainda conhecer os princípios básicos de harmonização entre a cerveja e os alimentos.

Este curso terá como referência o **Beer Style Guidelines do Beer Judge Certification Program®** que será aplicado na prova dos principais estilos de cerveja. De carácter essencialmente prático o curso incluirá a **prova de um mínimo de 12 cervejas de diferentes estilos**.

DESTINATÁRIOS

Profissionais de vendas, marketing e comunicação ligados ao setor cervejeiro, profissionais de restauração, hotelaria e retalho nomeadamente Chefs, Enólogos, Escanções, responsáveis pela Gestão e/ou Serviço de Restaurante/Bar, Gestores/Compradores de Categoria e ainda ao público geral interessado.

Não é necessária uma qualificação específica prévia.

O curso é reservado a maiores de 18 anos.

PROGRAMA

1. Etapas fundamentais da maltagem

- Constituição do grão de cevada, função e tipos de cevada
- Objetivos e etapas fundamentais da maltagem
- Maltes produzidos por secagem e por torrefação e aromas obtidos

2. Etapas fundamentais da produção de cerveja

- Principais ingredientes que impactam o processo cervejeiro e qual a sua função no processo.
- Etapas fundamentais do cultivo do lúpulo, compostos importantes para a cerveja, diferença aromática entre um lúpulo Europeu e Americano.
- Transformações físico-químicas e principais métodos de produção de mosto. Fermentação.

3. Conhecer os tipos, as características e os estilos de cerveja produzidos com os principais ingredientes

- Critérios de classificação dos estilos BJCP, Famílias de estilos. Características da cerveja responsáveis pelo seu estilo.
- Sabores dominantes. Folha de prova amazing brewmastery.
- Relação dos estilos de cerveja com os maltes, adjuntos, lúpulos e leveduras utilizadas e países de origem.

4. Conhecer os princípios e práticas fundamentais envolvidos no armazenamento e serviço de cerveja.

- Alterações da cerveja mais comuns com o envelhecimento e as suas causas. Condições ideais de armazenamento da cerveja.
- Características das cervejas que podem beneficiar com a evolução em madeira e associação aos estilos
- Temperatura de serviço para os principais estilos de cerveja e escolha do copo
- Princípios básicos de interação entre cerveja e alimentos.

FORMADORAS

BEATRIZ CARVALHO. Engenheira Química com formação em Ciência e Tecnologia Cervejeira e uma carreira de mais de duas décadas no setor cervejeiro, é Beer Sommelier pela Doemens Academy e Beer Judge BJCP – Beer Judge Certification Program. O seu trabalho de promoção da cultura cervejeira passa também por colaborações em Portugal e no estrangeiro. Tem a verdadeira paixão pela cerveja e dedica-se à consultoria em cerveja através da amazing brewmastery. <https://www.linkedin.com/in/beatriz-carvalho-a1081a116>.

MARIA JOÃO MONTEIRO. Engenheira Química, Mestre em Enologia-Ampelologia e Doutorada em Biotecnologia com especialização em Ciência e Engenharia Alimentar, é membro da ESB-UCP desde 1988. A sua área de trabalho principal tem estado desde sempre ligada às propriedades Químicas, Sensoriais e à Qualidade de alimentos e bebidas (docência, investigação e interface universidade-empresa). É presidente da Comissão Técnica de Normalização de Análise Sensorial e Auditora do Instituto Português de Acreditação para os ensaios químicos e sensoriais a alimentos.

Propina: 270€

25% desconto para ex-alunos da Católica Porto

10% desconto para Associados Portugal Foods

10% desconto para alunos e ex-alunos de Escolas de Hotelaria e Turismo

Preços para: 1ª inscrição de cada empresa; 2ª inscrição 10% de desconto (não cumulativos)

Para inscrição clique [aqui](#)

Data limite inscrição: até 02 de maio

Para mais informações:

- Inscrições: formacao.avancada@porto.ucp.pt, telef: 225580098.

- Programa: beatrizcarvalhobeer@outlook.pt