



**SEFIC2017
UNILASALLE**

**A PESQUISA E O
RESPEITO À DIVERSIDADE**

16 A 20 DE OUTUBRO DE 2017

ISSN 1983-6783

PROCEDIMENTO DE PRODUÇÃO DE CERVEJA ARTESANAL

Simone Ferigolo Venturini, Prof. Dr. Charles Rech, Prof. MSc. Rafael Pieretti de Oliveira.
(orientador)
Universidade LaSalle

Área Temática: Engenharias e Computação

Resumo:

O mercado de cervejas artesanais passa por um processo de popularização no Brasil em função de oferecer mais variedades de estilos se comparadas às cervejas tradicionais. Os consumidores desejam consumir produtos diferenciados e de qualidade. Assim, são consumidas moderadamente e estão presentes em eventos que promovem a harmonização de alimentos à bebida e em estabelecimentos que prestam serviços, como exemplos, barbearias e livrarias. No geral, cervejas especiais são vendidas a preços superiores às cervejas tradicionais devido à preocupação com a qualidade dos insumos utilizados e ao método artesanal de produção. As origens da fabricação da cerveja servem de atrativo para a produção em pequena escala e como hobby, aumentando o número de pessoas produzindo em suas próprias residências. A nova Lei do Simples Nacional, que entrará em vigor em 2018, irá ocasionar o aumento de instalações de micro cervejarias artesanais gerando empregos e desenvolvimento regional. Há uma grande oferta de cursos de fabricação de cervejas artesanais, porém não existe preocupação com um método de execução seguro e econômico. Frente a essa realidade, surge a necessidade de elaboração de um procedimento padrão que traga segurança e racionalização da utilização dos insumos em todas as etapas da fabricação de cervejas artesanais.

O objetivo deste trabalho é elaborar uma metodologia que elenque a sequência das ações necessárias para a produção de uma batelada de cerveja artesanal, assegurando o correto manuseio dos insumos e equipamentos, a racionalização do consumo de água no processo e a segurança na execução das atividades.

Para a realização deste trabalho é utilizado as instalações do Laboratório UniBeer vinculado a área de inovação e tecnologia da Universidade LaSalle, através de produção em bateladas, com utilização de uma receita de cerveja artesanal do estilo Ale (alta fermentação), utilizando três panelas, sendo uma de água de lavagem, outra de mostura e outra para fervura do mosto, além de outros instrumentos necessários a elaboração e acompanhamento do processo.

A expectativa deste trabalho é a criação do procedimento que pode ser utilizado em produções de pequena à média escala, conferindo eficiência ao processo, melhor utilização dos insumos e apontamento de boas práticas de fabricação da cerveja artesanal.

Palavras-Chave: Cerveja artesanal, método, procedimento.