



UNIVERSIDADE DO CEUMA
PÓS-GRADUAÇÃO, PESQUISA E EXTENSÃO
COORDENAÇÃO DE EXTENSÃO

PRODUÇÃO ARTESANAL DE CERVEJA

CURSO: CST EM GASTRONOMIA

São Luís
2018.1



UNIVERSIDADE DO CEUMA

PÓS-GRADUAÇÃO, PESQUISA E EXTENSÃO

COORDENAÇÃO DE EXTENSÃO

IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA

PROJETO: PRODUÇÃO ARTESANAL DE CERVEJA

TEMA: ELABORAÇÃO DE CERVEJA

DATA: 12.05.2018

HORA: 13:00 AS 18:00

LOCAL: LABORATÓRIO COZINHA ESCOLA DO CURSO DE GASTRONOMIA

EQUIPE EXECUTORA: COORDENAÇÃO DO CURSO

PROF. CONVIDADO: MARCUS FIGUEIREDO

COORDENADOR DO CURSO DE GASTRONOMIA: WADIH ABOUD NETO

HISTÓRICO DO EVENTO

A INICIATIVA PARTE PARA A INTEGRAÇÃO DOS ALUNOS DO CURSO DE GASTRONOMIA E COMUNIDADE EM GERAL.

JUSTIFICATIVA

A REALIZAÇÃO DO MINI CURSO DE FABRICAÇÃO ARTESANAL DE CERVEJA, VEM ATENDER A DEMADA PARA AQUELES QUE SE INTERESSAM POR ESSA NESSA TRADICIONAL BEBIDA, CONHECENDO PARTE DA SUA HISTÓRIA E SUAS TÉCNICAS DE PRODUÇÃO.

OBJETIVOS

DESENVOLVER TÉCNICAS PARA A ELABORAÇÃO DE CERVEJA ARTESANAL

RESULTADOS ESPERADOS

ESPERA-SE QUE AO FINAL DO MINI CURSO OS INTEGRANTES POSSAM TER CONHECIDO PARTE DA HISTÓRIA DA CERVEJA E A PRODUÇÃO

PÚBLICO ALVO

ALUNOS DA IES E PÚBLICO EXTERNO.



UNIVERSIDADE DO CEUMA

PÓS-GRADUAÇÃO, PESQUISA E EXTENSÃO

COORDENAÇÃO DE EXTENSÃO

ATIVIDADES PROPOSTAS PARA A PROGRAMAÇÃO

OS INTEGRANTES FARÃO EM BANCADAS DE QUATRO ALUNOS CADA, A ELABORAÇÃO DA CERVEJA SOB A ORIENTAÇÃO DO PROFESSOR CONVIDADO, E RETORNARÃO 15 DIAS DEPOIS PARA FAZEREM A DEGUSTAÇÃO DA CERVEJA EM SALA DE AULA.

INSCRIÇÃO NO EVENTO

Aluno CEUMA	Aluno outras IES	Profissionais
R\$ ----	R\$ 200,00	R\$ ----

PROGRAMAÇÃO PRELIMINAR

MONTAGEM DE MISE EM PLACE FEITAS PELO PROFESSOR CONVIDADO E ALUNOS MONITORES.

CARGA HORÁRIA DO EVENTO: 7 HORAS

ATIVIDADE: 6 horas

ORÇAMENTO DETALHADO E JUSTIFICADO

INGREDIENTE	QUANTIDADE TOTAL
MALTE	30 KG
LÚPULO	200G
LEVEDURA	6 PACOTES DE 11,5 GRAMAS CADA
ÁGUA MINERAL'	12 GARRAFÕES DE 20 LITROS CADA
AÇÚCAR	500 G

Coordenador do Curso