

SEÇÃO: Painel

ÁREA: Alimentos e afins

NÍVEL DO CURSO: Ensino Médio/Técnico

Estágio supervisionado realizado na Cervejaria Concórdia Ltda.

Vivian Stefany Ribeiro, Mário Lettieri Teixeira
Instituto Federal Catarinense - Câmpus Concórdia
Técnico em Alimentos
E-mail de contato: mario.lettieri@ifc-concordia.edu.br

O Decreto n. 6.871, de 4 de junho de 2009, publicado no Diário Oficial da União de 04/06/2009, regulamenta a Lei n. 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção e a fiscalização da produção e do comércio de bebidas. De acordo com a Legislação Brasileira, mencionado no Artigo 36 do referido decreto, "Cerveja é a bebida obtida pela fermentação alcoólica do mosto cervejeiro oriundo do malte de cevada e água potável, por ação da levedura, com adição de lúpulo". O consumo e a produção de cerveja são considerados uma das atividades mais antigas desenvolvidas pelo homem. O processo de elaboração de cerveja possui uma história com mais de 7000 anos, e atualmente encontra-se cada vez mais controlado e melhor elaborado. Tendo em vista a sua importância, tanto econômica quanto histórica, o processo da produção cervejeira desde a malteação dos grãos, até o envase e distribuição do chopp deve ser atenciosamente monitorado, priorizando sempre a qualidade do produto como um todo. O processo tradicional de produção de cerveja pode ser dividido em oito operações essenciais: moagem do malte; mosturação ou tratamento enzimático do mosto; filtração do mosto; fervura do mosto; tratamento do mosto (remoção do precipitado, resfriamento e aeração); fermentação; maturação e clarificação. Tendo como objetivos, aplicar no setor de produção cervejeira os conhecimentos teóricos adquiridos ao longo dos três anos de formação, acompanhando e buscando a autonomia no sistema produtivo apresentado pela empresa. Durante o período de estágio desenvolveram-se os procedimentos diários da produção e as etapas de elaboração do chopp, prezando sempre a qualidade e a produtividade. Atestando assim, que a realização do estágio curricular supervisionado é sem dúvida fundamental para o desenvolvimento auto-crítico tanto em âmbito profissional quanto pessoal, bem como a importância do técnico em Alimentos enquanto profissional na indústria cervejeira.

Palavras-chave: Chopp. Produção Cervejeira. Autonomia.