



USP ESALQ – DIVISÃO DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Boteco e Cerveja

Data: 16/11/2017

Caderno/Link: <http://www.botecoecerveja.com.br/2017/11/workshop-barrel-science-na-cervejaria-nacional/>

Assunto: Workshop Barrel Science na cervejaria Nacional

## WORKSHOP BARREL SCIENCE NA CERVEJARIA NACIONAL

Postado por [Jana Portela](#) Em novembro 16, 2017 Em [Cervejarias No comments](#)



No dia 18 de novembro, a **Cervejaria Nacional** recebe dupla de peso para workshop sobre envelhecimento de cervejas em barris de madeira. A partir das 8h30, os especialistas Aline Bortoletto e Giovanni Silvello apresentam questões teóricas e práticas que podem ser aplicadas por produtores, técnicos e interessados em compreender os aspectos químicos e sensoriais envolvidos no envelhecimento de bebidas, principalmente cerveja. Até o começo da tarde, a dupla aborda assuntos como: princípios do envelhecimento, Físico-química e Reações do Processo, Carvalho e Madeiras Brasileiras, Novas Técnicas para envelhecer cerveja, Aged Beer e a Evolução do Perfil Sensorial e Degustações Dirigidas.



As vagas são limitadas e valor do investimento, R\$ 450,00 (à vista) e R\$ 495,00 (parcelado em 3x no cartão de crédito) inclui material didático, coffee break, degustações dirigidas durante o curso, certificado de participação e brinde final.

**Sobre o corpo docente:** Dra. Aline Bortoletto – Pesquisadora do Laboratório de Tecnologia e Qualidade de Bebidas (USP – ESALQ). Cientista de Alimentos, mestre e doutora pela ESALQ-USP, com especialização em envelhecimento de bebidas alcoólicas, análise sensorial e psicologia cognitiva, na AGROSUP Dijon e na Université de Bourgogne, França. Atua em consultoria e pesquisa na área de desenvolvimento de bebidas desde 2010. Ministra cursos na área de tecnologia e qualidade de bebidas desde 2013, nos quais já treinou mais de 800 profissionais da área.

Eng. Giovanni Silvello – Mestrando e pesquisador do Laboratório de Tecnologia e Qualidade de Bebidas (USP – ESALQ). Engenheiro Agrônomo formado pela ESALQ/USP, com especialização em química, bioquímica e qualidades organolépticas da cerveja, processo cervejeiro e análise de compostos aromáticos do lúpulo no INBR – Unité de Brasserie et des Industries Alimentaires (Bélgica)

## **SERVIÇO – WORKSHOP BARREL SCIENCE – MADEIRAS E**

### **CIÊNCIA SENSORIAL – MOD I – DIA 18 DE NOVEMBRO**

Local: Cervejaria Nacional ([Avenida Pedroso de Moraes, 604, São Paulo](#)).

Data: 18 de novembro de 2017.

Horário: 8h30 ao 11h30 e das 13h às 14h30

