



## USP ESALQ – DIVISÃO DE COMUNICAÇÃO

Veículo: O Estado do Ceará

Data: 24/08/2018

Caderno/Link:

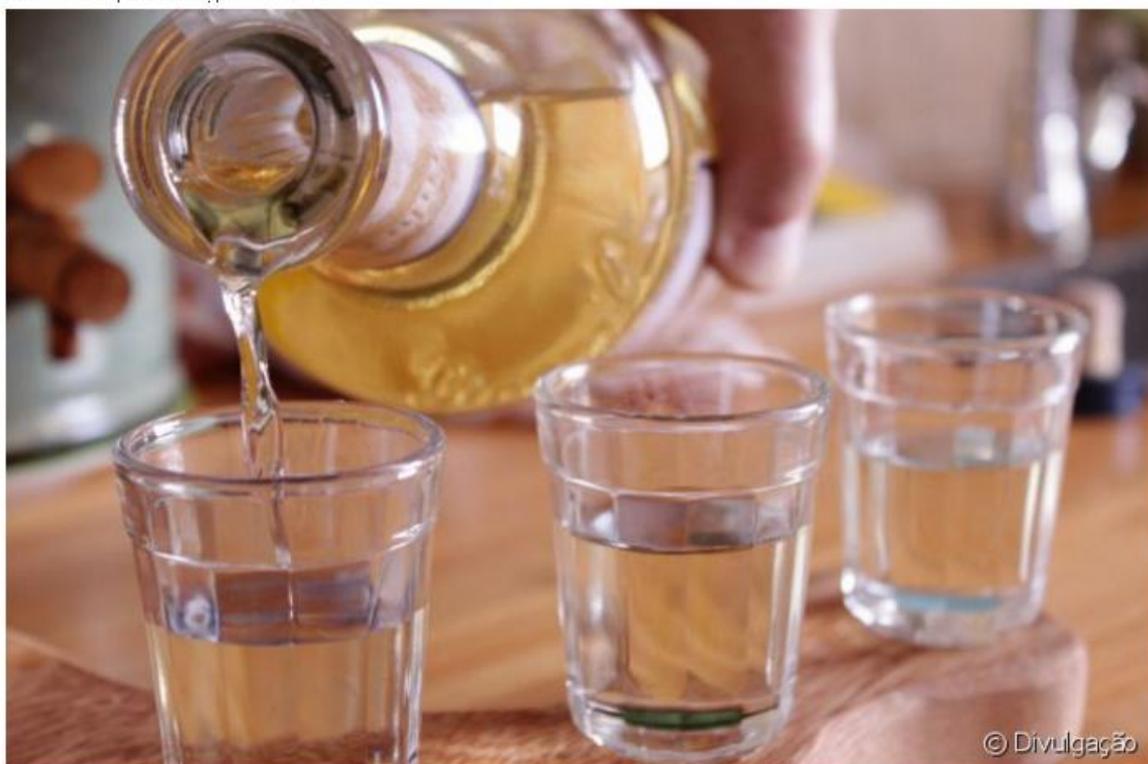
<http://www.oestadoce.com.br/editorias/gastronauta/eventos-sobre-cachaca-e-bebidas-destiladas>

Assunto: Eventos sobre cachaça e bebidas destiladas

# Eventos sobre cachaça e bebidas destiladas

Confira alguns cursos e capacitações para quem interesse na área

sexta-feira, 24 de agosto 2018

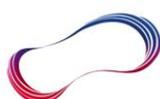


– III TREINAMENTO EM PRODUÇÃO DE CACHAÇA DE QUALIDADE – 31/08 e 01/09/18 – Piracicaba – SP (ESALQ). Transmitir informações teóricas e práticas sobre o processo de produção de cachaça, desde a matéria-prima até o produto final. Será apresentada a ciência aplicada na tecnologia de cada etapa do processo de produção de cachaça, abrangendo aspectos legais e a qualidade química e sensorial da bebida. – 13 vagas restantes!

Inscrições e programação **AQUI**.

– II TREINAMENTO EM PRODUÇÃO E QUALIDADE DE GIM – 21 e 22/09 – Campinas, SP. O curso tem como objetivo capacitar profissionais da área de bebidas nos mais diversos temas pertinentes à produção e qualidade do gim. A nova tendência mundial e o crescente mercado tem promovido surgimento de diversos gins brasileiros. Serão abordadas técnicas de produção, uso de botânicos e processos de destilação de acordo com as Instruções Normativas do MAPA e ANVISA. O curso abordará toda cadeia de produção do gim, assim como a qualidade química, sensorial, mercado e consumo. – 16 vagas restantes!

Inscrições e programação **AQUI**.



– 10º TREINAMENTO EM QUALIDADE SENSORIAL DA CACHAÇA – 28 e 29/09/18 – Piracicaba – SP (ESALQ). Reconhecer a influência sensorial nas etapas do processo de produção e a influência das madeiras no perfil sensorial, treinar os principais sentidos (visão, olfato e paladar), apresentar as técnicas sensoriais para avaliação de Cachaças, nova metodologia de testes descritivos, principais passos na degustação técnica de cachaças e defeitos sensoriais – 6 vagas restantes!

Inscrições e programação **AQUI**.

– VI WORKSHOP EM FUNDAMENTOS E COMPOSIÇÃO DE BLENDS – 30 de setembro de 2018, – Piracicaba – SP (ESALQ). Das 8h30 às 18h30. Para profissionais da área, empreendedores, produtores, prestadores de serviço, profissionais ligados ao setor de bebidas que visam reconhecer e aperfeiçoar a técnica de elaboração de blends – – 12 vagas restantes!

Inscrições e programação **AQUI**.

**atualizado por Daniel Negreiros**  
**[negreiros@oestadoce.com.br](mailto:negreiros@oestadoce.com.br)**

**Fonte: Ass. de Imprensa**

