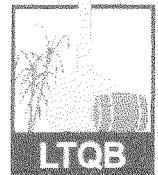


II SEMINÁRIO DE TECNOLOGIA DA PRODUÇÃO DE CACHAÇA E QUALIDADE



Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz”

Universidade de São Paulo

Coordenação: Prof. Dr. André Ricardo Alcarde

Organização: Dra. Aline Bortoletto e Ana Carolina Corrêa (ESALQ/USP)

Perfil do evento:

Vagas: 45

Idade mínima: 18 anos

Inscrição: 790,00

Local: ESALQ/USP

Data: 13 e 14 de Maio

Carga horária: 16h

Dr. André Ricardo Alcarde – Eng. Agrônomo, Mestre e Doutor pela ESALQ/USP. Pós-Doutorado em fermentação e destilação pelo INRA (Institut National de la Recherche Agronomique – Montpellier, França). Professor do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição (LAN/ESALQ/USP), com atuação na área de tecnologia da produção de bebidas fermentadas e destiladas.

Lattes: <http://buscavetorial.cnpq.br/buscatextual/visualizar?do?id=K4706863J6>

Dra. Aline Bortoletto – Pesquisadora do Laboratório de Tecnologia e Qualidade de Bebidas (LTQB – ESALQ-USP). Cientista de Alimentos, Mestre e Doutora pela ESALQ-USP, com

especialização em compostos de aromas, envelhecimento de bebidas alcoólicas, análise sensorial e psicologia cognitiva, pela AGROSUP Dijon e Université de Bourgogne (França).

Lattes: http://buscatextual.cnpq.br/pesquisa/pesquisa_avancada?busca=1&ultimo=1&ultimo=1

Convidados a confirmar

Dr. André M. V. M. Góis

Prof. Dr. André

8h – 8h30 – Histórico, Mercado e Legislação – Aline

8h30 – 10h30 – Matéria-prima e preparo do mosto - André

10h30 – 12h30 – Produção da destilação

10h50 – 12h30 – Aspectos da fermentação alcoólica - André

12h30 – 13h30 – Intervalo para almoço

14h – 15h30 – Controle da Destilação – André

15h30 – 16h – Intervalo

16h – 17h – Envelhecimento, Qualidade Química e Sensorial - Aline

17h – 18h – Cachaça: Desafios e Oportunidades – Carlos Lima

Dia 14/05

8h30 – 17h – Processo de Produção de Cachaça de Qualidade na Destilaria do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição - LAN (ESALQ – USP).

Prática de condução do processo: moagem da cana, decantação e diluição do caldo, preparo da fermentação, fermentação, destilação, maturação e envelhecimento.

8h30 - Divisão da turma

- Turma 1. Laboratório, Envelhecimento
- Turma 2. Preparo, fermentação e destilação

10h – Troca de tour

- Turma 2. Laboratório, Envelhecimento
- Turma 1. Preparo, fermentação e destilação

12h30 – 13h30 – Intervalo para almoço

14h – Continuação do processo de destilação, entrega de amostras para análises e atendimento de dúvidas.