

**MODELO PPC FIC – 2021 - Conforme Regulamento dos Cursos de Formação Inicial e Continuada (FIC), aprovado pelo CONSUP, Resolução nº 012, de 28 de março de 2019**



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Mato Grosso  
Campus Cáceres – Prof. Olegário Baldo

**Projeto Pedagógico do Curso FIC :**

**Cervejeiro**

**Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia**

**Modalidade: Presencial**

*Resolução 10/2021  
RTR-PROEN/RTR/IPAT  
de 05 de outubro de 2021.*

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'A. Baldo'.

A second handwritten signature in black ink, appearing to be 'A. Baldo'.

**Cáceres - MT**

**2021**

---

**Autoridades:**

PRESIDENTE DA REPÚBLICA DO BRASIL  
Jair Messias Bolsonaro

MINISTRO DA EDUCAÇÃO  
Milton Ribeiro

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA: SETEC  
Ariosto Antunes Culau

Reitor do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso  
Julio César dos Santos

Pró-Reitora de Ensino  
Luciana Klamt

Diretoria de Educação Profissional e Técnica de Nível Médio  
Diretor: Lucas Santos Café

Diretor-geral do Campus  
Anderson Wesley Alves Bezerra

Diretor/Chefe do Departamento e Ensino  
Inêz Aparecida Deliberaes Montecchi

Coordenador do Curso  
Andréa Luiza Ramos Pereira Xisto

**Comissão de Elaboração do PPC:**

**Andréa Luiza Ramos Pereira Xisto - Coordenadora**

Inêz Aparecida Deliberaes Montecchi - Membro

Lúdio Edson da Silva Campos - Membro

Mônica Elizabeth Craveiro Theodoro - Membro

Fernanda Miguel Franco - Membro

José Ricardo Castrillon Fernandez - Membro

Guidson Coelho de Andrade - Membro

Maria Edna Pedro da Silva - Membro

Flávia da Silva Taques Vieira - Membro



Resolução 10/2021  
RTR-PROEN/RTR/IEMAT  
de 05 de outubro de 2021.

PROJETO DO CURSO FIC Cervejeiro

Campus: Cáceres-Prof. Olegário Baldo	
Diretor-geral: Anderson Wesley Alves Bezerra	
E-mail: anderson.bezerra@cas.ifmt.edu.br	Telefone: (65) 99352 8363
Coordenador do Curso: Andréa Luiza Ramos Pereira Xisto	
E-mail: andrea.xisto@cas.ifmt.edu.br	Telefone: (65) 99929 4556
Programa: Programa de Formação Inicial e Continuada integrada a Educação de Jovens e Adultos em Educação Profissional e Tecnológica – FIC /EJA/SEB	
Instituição Demandante: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso	
Instituição Parceira: Rede Estadual de Ensino de Cáceres-MT	
Comissão de Elaboração: <b>Andréa Luiza Ramos Pereira Xisto - Coordenadora</b> Inêz Aparecida Deliberaes Montecchi - Membro Lúdio Edson da Silva Campos - Membro Mônica Elizabeth Craveiro Theodoro - Membro Fernanda Miguel Franco - Membro José Ricardo Castrillon Fernandez - Membro Guidson Coelho de Andrade - Membro Maria Edna Pedro da Silva - Membro Flávia da Silva Taques Vieira - Membro	

<b>1. Identificação do Curso:</b>		
Nome do Curso: Cervejeiro		
Eixo Tecnológico: Produção alimentícia		
Área do Conhecimento: Multidisciplinar		
Forma: ( ) FI – Formação Inicial ( X ) FC – Formação Continuada ( ) Cursos Livres		
Modalidade: (Presencial ou a Distância): Presencial		
Carga Horária: 200h		
Qualificação: (Título a ser concedido): Cervejeiro/servejeira		
Escolaridade Mínima: Ensino Fundamental incompleto		
Forma de Ingresso: edital específico		
Público Alvo: Estudantes regularmente matriculados em escolas públicas municipais e estaduais com escolaridade de ensino fundamental incompleto		
Turno de Funcionamento: : Matutino/vespertino/noturno no contra turno		
Horário das Aulas: 7:00-11:20/13:30-17:50		
Periodicidade das Aulas: as aulas ocorrerão em três encontros semanais para turma única no contra turno		
Total de Vagas: 35	Nº de Turma: Única	
Data de Início: Março/2022	Data do Término: Junho/2022	Duração: 4 meses
Frequência da Oferta do Curso: Não se aplica		
Programa: Programa de Formação Inicial e Continuada integrada a Educação de Jovens e Adultos em Educação Profissional e Tecnológica – FIC /EJA/SEB		
Município de Realização do Curso: Cáceres-MT		

Resolução 10/2021  
 RTR-PROEN/RTR/IFMT  
 de 05 de outubro de 2021.




<b>2. Sumário:</b>	
<b>1. Identificação do Curso</b>	<b>3</b>
<b>2. Sumário</b>	<b>4</b>
<b>3. Apresentação</b>	<b>5</b>
<b>4. Justificativa de oferta do Curso</b>	<b>5</b>
<b>5. Objetivos</b>	<b>5</b>
<b>5.1 Gerais</b>	<b>5</b>
<b>5.2 Específicos</b>	<b>5</b>
<b>6. Público-alvo</b>	<b>6</b>
<b>7. Requisitos e Formas de Acesso</b>	<b>6</b>
<b>a. Requisitos</b>	<b>6</b>
<b>b. Formas de acesso</b>	<b>6</b>
<b>8. Organização Curricular</b>	<b>6</b>
<b>8.1 Metodologia</b>	<b>6</b>
<b>8.2 Matriz Curricular</b>	<b>7</b>
<b>8.3 Ementas</b>	<b>8</b>
<b>9. Aproveitamento de Estudos</b>	<b>12</b>
<b>10. Perfil do Egresso</b>	<b>13</b>
<b>11. Avaliação do processo ensino-aprendizagem</b>	<b>13</b>
<b>12. Certificação</b>	<b>14</b>
<b>13. Quadro de pessoal docente e técnico</b>	<b>14</b>
<b>14. Instalações e equipamentos</b>	<b>15</b>
<b>15. Referências</b>	<b>16</b>

### **3. Apresentação:**

O Curso de Cervejeiro visa desenvolver competências e habilidades no processo de escolha de estilos de cervejas, escolha de insumos e manipulação de ingredientes cervejeiros de maneira higiênica. O entendimento do funcionamento de uma planta cervejeira, por mais simples que seja, desde a moagem dos grãos, passando pelo cozimento, pela maturação e por fim o engarrafamento do produto produzido.

### **4. Justificativa da oferta do curso:**

A cerveja é uma das bebidas mais consumida no Brasil, onde a expressão "estupidamente gelada" descreve muito bem a qualidade geral deste produto, pois precisa estar em uma temperatura muito baixa para poder anestesiá-las papilas gustativas e assim enganar o paladar. Com a expansão da produção cervejeira em pequenos volumes praticado por cervejeiros artesanais, passou-se a avançar na exigência de produtos de melhor qualidade. Hoje, existe uma valorização da qualidade sobre a quantidade de cerveja consumida.

O Instituto Federal de Mato Grosso Campus Cáceres - Prof. Olegário Baldo propõe a criação do Curso de Cervejeiro FIC - EJA Profissional, com o objetivo de antecipar uma nova demanda que pode surgir na sociedade, que é o consumo de cervejas artesanais, capacitando a comunidade através da educação profissional técnica de nível fundamental.

O Curso de Cervejeiro visa divulgar a arte cervejeira e profissionalizar pessoas a atuarem de forma competente no processo de produção. E essa competência deve transpassar o ato de fazer e atingir o nível de entender o processo na sua forma mais elementar, associando os

*Resolução 10/2021  
RTR-PROEN/RTR/IFMT  
de 05 de outubro de 2021.*



"porquês", às disciplinas de biologia, química, física, história e matemática, principalmente.

Aliado ao conhecimento de uma nova atividade que os alunos vão aprender, esta competência pode vir a propiciar a criação de um empreendimento caseiro, que associado a uma perspectiva empreendedora, pode desencadear na realização de uma atividade que pode vir a gerar uma outra fonte de renda para a família.

## **5. Objetivos:**

### **5.1 Gerais**

Formar profissionais qualificados, com aquisição das competências e habilidades previstas nos currículos do ensino fundamental e técnico, com formação científica e tecnológica sólida, com flexibilidade para as mudanças, sendo capaz de atuar no mundo do trabalho, de maneira consciente, criativa e inovadora, de modo que acompanhem os avanços da tecnologia a partir de uma educação continuada.

### **5.2 Específicos**

Promover a inclusão de jovens e adultos para continuidade dos estudos, com intuito de desenvolver ciência, tecnologias, autonomia intelectual e pensamento crítico, visando a preparação básica para exercer sua cidadania e para o trabalho competente;

Integrar a educação básica e profissionalizante de modo a cumprir a função social da instituição de formar cidadãos conscientes de suas responsabilidades na produção e aproveitamento de alimentos;

Favorecer a compreensão dos fundamentos científicos, tecnológicos e empreendedores dos processos produtivos;

Estimular o aprofundamento dos conhecimentos, possibilitando o aperfeiçoamento profissional, tornando o cidadão estudante capaz de acompanhar as tendências tecnológicas do mundo do trabalho;

Fomentar o desenvolvimento de habilidades voltadas ao planejamento, a produção e ao gerenciamento de produção de cerveja.

Habilitar profissionais com capacidade de propor, planejar, programar e executar atividades em conformidade com os valores éticos, mantendo compromisso com a qualidade, a ciência, a tecnologia e as práticas sociais e ambientais.

## **6. Público Alvo:**

O curso de Formação Inicial e Continuada de Cervejeiro é destinado aos alunos regularmente matriculados em escolas públicas municipais e estaduais com escolaridade de ensino fundamental incompleto, conforme Guia/Catálogo Nacional de Cursos – FIC/MEC/BRASIL.

## **7. Requisitos e Formas de Acesso:**

### **a. Requisitos:**

O curso de Formação Inicial e Continuada de Cervejeiro é destinado aos alunos regularmente matriculados em escolas públicas municipais e estaduais com escolaridade de ensino fundamental incompleto, conforme Guia/Catálogo Nacional de Cursos – FIC/MEC/BRASIL.

### **b. Forma de Acesso:**

Forma de seleção: o acesso ao curso deve ser realizado por meio de processo seletivo simplificado, desenvolvido em parceria com as escolas públicas de Cáceres que

Resolução 10/2021  
RTR-PROEN/RTR/IPAT  
de 05 de outubro de 2021.



tenham matrículas de EJA-Fundamental. mediante participação e submissão ao processo conforme constar no Edital específico de seleção ao curso, publicado no site do IFMT Campus Cáceres – Prof. Olegário Baldo.

Responsabilidade da seleção – O IFMT/Campus Cáceres – Prof. Olegário Baldo se responsabilizará pela oferta do curso, da seleção à sua conclusão e certificação.

Matrículas: as matrículas dos estudantes selecionados serão efetivadas na Secretaria de Registro Escolar do IFMT/Campus Cáceres – Prof. Olegário Baldo, de acordo com a LDB Lei nº 9.394, de 20/12/1996, do Decreto nº 5.478, de 24/07/2005 e Lei 11.892 de 28/12/2008, e no Sistema de Gerenciamento da Educação Profissional – SISTEC/BRASIL.

## **8. Organização curricular:**

### **8.1 Metodologia:**

O presente projeto tem como princípios pedagógicos a participação e integração em todas as atividades desenvolvidas pelos atores: coordenador, docentes, estudantes ingressos no curso de Formação Inicial e Continuada de Cervejeiro e equipes pedagógicas das instituições de ensino às quais os estudantes estão vinculados. O curso foi planejado e articulado para acontecer na modalidade presencial, tão logo ocorra abertura das escolas. Contudo, considerando o contexto atual de pandemia Covid-19 que impõe ao isolamento social e de acordo com a Organização Didática do IFMT poderão ser ofertados componentes curriculares na modalidade a distância, a fim de proporcionar ao estudante uma modalidade que desenvolve a organização e a autonomia de aprendizagem; flexibilizar horários para estudos do estudante; integrar a oferta de componentes curriculares comuns entre cursos e a oferta em rede e introduzir métodos e práticas de ensino e de aprendizagem que incorporem o uso integrado de tecnologias da informação e comunicação para realização de objetivos pedagógicos. Para que tal objetivo seja alcançado será disponibilizado material didático adequado elaborado e oportunamente disponibilizado ao estudante; ou outro recurso justificado pelo PPC. As disciplinas do núcleo fundamental e do núcleo articulador dessa proposta manterão o diálogo com os conteúdos das ementas do ensino fundamental como Geografia, História, Língua Portuguesa, Matemática, Biologia e outros, com o objetivo de promover a interação curricular. A coordenação, em conjunto com os docentes, equipe de orientação e apoio pedagógico deverá possibilitar aos estudantes, oportunidades dialógicas com o processo de ensino-aprendizagem, a fim de que eles tenham condições de avaliar com criticidade a efetividade da formação ofertada, com capacidade de sugerir práticas metodológicas que garantam a sua permanência e êxito. Respeitando a autonomia dos docentes no processo didático-pedagógico como facilitadores dos conhecimentos selecionados nos componentes curriculares, se pressupõem alguns procedimentos que auxiliem os alunos no processo de formação como:

- a) contextualizar os conhecimentos, valorizando as experiências dos alunos, sem perder de vista os saberes já constituídos;
- b) problematizar o conhecimento, considerando os diferentes ritmos de aprendizagens e a subjetividade do aluno, incentivando-o a pesquisar em diferentes fontes;
- c) elaborar materiais didáticos adequados a serem trabalhados em aulas expositivas e dialogadas com temas inerentes ao curso de Cervejeiro que proporcionem o desenvolvimento da coletividade, do trabalho em equipe e da capacidade de interagir com o público.

A interdisciplinaridade e a transversalidade serão proporcionadas através do diálogo temático valorizando os conhecimentos existentes em consonância com as novas concepções sobre o uso de tecnologia aliado aos saberes construídos.

As aulas e práticas profissionais acontecerão no *Campus* do IFMT - Cáceres que conta com boas condições para o desenvolvimento pedagógico dos componentes curriculares, possibilitando

Resolução 10/2021  
RTR-PROEN/RTR/IFMT  
de 05 de outubro de 2021.



momentos estratégicos do curso em que os estudantes constroem conhecimentos a partir de experiências integradoras por meio da aplicação de tecnologias. Todo o desenvolvimento das aulas será devidamente registrado em Diário de Classe, na medida e na sequência em que forem desenvolvidas.

## 8.2. Matriz curricular

MATRIZ CURRICULAR		
NÚCLEOS	DISCIPLINAS	CARGA HORÁRIA
Núcleo Fundamental	Origem e insumos cervejeiros/Grupos e estilos de cerveja	20 h
	Empreendedorismo	20 h
<b>Subtotal da Carga Horária do Núcleo Fundamental</b>		<b>40 h</b>
Núcleo Articulador	Processo bioquímico da produção de cerveja	20 h
	Equipamentos cervejeiros e Sanitização de equipamentos e utensílios	20 h
<b>Subtotal da Carga Horária do Núcleo Articulador</b>		<b>40 h</b>
Núcleo Tecnológico	Produção de cerveja ALE - Weiss	25 h
	Produção de cerveja Lager	25 h
	Produção de cerveja IPA	25 h
	Produção de cerveja Fruit Beer	25 h
	Carbonatação artificial (cerveja e refrigerante)	20 h
<b>Subtotal da Carga Horária do Núcleo tecnológico</b>		<b>120 h</b>
<b>C.H. total do Curso Cervejeiro</b>		<b>200 h</b>

Resolução 10/2021  
RTR-PROEN/RTR/IAMT  
de 05 de outubro de 2021.

### 8.3. Ementas

MEC/SETEC Instituto Federal de Ciência e Tecnologia de Mato Grosso - IFMT CAMPUS CÁCERES - PROFESSOR OLEGÁRIO BALDO Formação Inicial e Continuada (FIC)	
CURSO: Cervejeiro	Produção Alimentícia
Componente Curricular: Origem e insumos cervejeiros/Grupos e estilos de cervejas.	Carga Horária: 20 h
EMENTA	
Origem da cerveja. Explicação contemporânea sobre a criação da cerveja. Insumos que podem ser utilizados produção cervejeira. Tipos diferentes de cervejas.	
OBJETIVO	
Compreender como possivelmente foi criada a cerveja, associando os conhecimentos atuais com os conhecimentos disponíveis à 2000 anos atrás. Compreender a Lei da pureza da cerveja, discutindo assim os insumos que podem ser utilizados. Origem da cerveja Pilsen e a importância desta na disseminação do consumo. Guia de estilos e sub estilos de cervejas.	
METODOLOGIA	
As aulas acontecerão de forma expositiva e dialogada. Na parte prática poderá ser manipulado os diferentes tipos de insumos utilizados na produção cervejeira, assim como observar os estilos básicos das cervejas.	
COMPONENTES CURRICULARES DE INTEGRAÇÃO	
A integração será realizada com as seguintes disciplinas e respectivos temas: - No nível fundamental: História: contexto sócio-histórico da produção de cervejarias Linguagem: produção textual, leitura, interpretação - No nível tecnológico Produção de Cervejas	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
1. MORALDO, Ronaldo. Larrouse da Cerveja. São Paulo: Larrouse do Brasil, 2009. 2. MORTON, James. A Arte de Fazer Cerveja: ingredientes, técnicas e receitas para produzir a bebida. São Paulo: Publifolha, 2017.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
1. FERGUNSON, Euan. Cerveja Artesanal. São Paulo: Brasil Franchising, 2018. 2. MARK, Forsyth. Uma breve história da bebedeira: como, onde e por que a humanidade tomou umas da Idade da Pedra até hoje. Espírito Santo: Companhia de Mesa, 2018.	



Resolução 10/2021  
RTR-PROEN/RTR/IFMT  
de 05 de outubro de 2021.






<p>MEC/SETEC</p> <p>Instituto Federal de Ciência e Tecnologia de Mato Grosso - IFMT</p> <p>CAMPUS CÁCERES - PROFESSOR OLEGÁRIO BALDO</p> <p>Formação Inicial e Continuada (FIC)</p>	
CURSO: Cervejeiro	Produção Alimentícia
Componente Curricular: Empreendedorismo	Carga Horária: 20 h
EMENTA	
Empreendedorismo; Plano de negócios; Projetos, Criando o próprio negócio. Noções de Marketing e Empreendedorismo. Noções de Custos. Noções de Economia solidária.	
OBJETIVO	
Fomentar o desenvolvimento de novos empreendedores, sintonizados com as novas tendências mundiais, avaliando a situação do emprego e identificando oportunidades para aplicar os conhecimentos de forma criativa, gerando empreendimentos de alta importância e relevância para a sociedade.	
METODOLOGIA	
As aulas acontecerão de forma expositiva e dialogada com a participação dos acadêmicos em termos investigativos e de caráter argumentativo, de forma a estimular a comunicação verbal e escrita dos alunos, por meio de discussões, interpretação de textos que tratem do exposto em sala de aula, bem como elaboração de textos sobre os assuntos abordados atualmente na área de empreendedorismo.	
COMPONENTES CURRICULARES DE INTEGRAÇÃO	
<p>A integração será realizada com as seguintes disciplinas e respectivos temas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- No nível fundamental:</li> </ul> <p>Linguagem: produção textual, leitura, interpretação</p> <p>Artes: elaboração de rótulos das bebidas</p> <p>Matemática: planejamento dos negócios (custos)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- No nível tecnológico</li> </ul> <p>Produção de cervejas: comercialização dos produtos elaborados</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. DEGEN, Ronald. <b>O Empreendedor</b>. 8ªed. São Paulo: Makron Books, 1998.</li> <li>2. DOLABELA, F. <b>Oficina do Empreendedor</b>. São Paulo: Cultura Editores, 1999.</li> <li>3. MARCOS H. <b>Lições de empreendedorismo</b>. Manole: São Paulo, 2008. 148p.</li> </ol>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. HISRICH, R. D.; PETERS, M. P.; SHEPHER, D. A. <b>Empreendedorismo</b>. 7 ed. Bookman: Porto Alegre, 2008. 664p.</li> <li>2. KNIGHT, John Barton; KOTSCHEVAR, Lendal Henry, <b>50 anos de 1908- Gestão, planejamento e operação de restaurantes</b>. 3. ed. São Paulo: Roca, 2005. xii, 492 p.</li> <li>3. KINTON, Ronald; CESERANI, Victor; FOSKETT, David BEd. <b>Enciclopedia de serviços de alimentação</b>. São Paulo: Varela, 1999. xiv,703p.</li> <li>4. CULINARY INSTITUTE OF AMERICA.. SENAC Departamento Nacional. <b>Chef profissional</b>. 4. ed. rev. São Paulo: SENAC, 2011. 1235 p.</li> <li>5. MEZOMO, Iracema de Barros. <b>Os serviços de alimentação: planejamento e administração</b>. 6.ed. rev. e atual. Barueri: Manole, 2015. xxii, 343 p.</li> </ol>	

Resolução 10/2021  
 PTR-PROEN/RTR/IFMT  
 de 05 de outubro de 2021.




MEC/SETEC	
Instituto Federal de Ciência e Tecnologia de Mato Grosso - IFMT	
CAMPUS CÁCERES - PROFESSOR OLEGÁRIO BALDO	
Formação Inicial e Continuada (FIC)	
CURSO: Cervejeiro	Produção Alimentícia
Componente Curricular: Processos bioquímicos da produção de cerveja	Carga Horária: 20 h
EMENTA	
Determinação de pH de amostras. Conversão de açúcares. Ação de enzimas em amidos. Ação de leveduras em meio de cultura rico em nutrientes. Substâncias resultantes da ação de leveduras em mosto cervejeiro.	
OBJETIVO	
Proporcionar aos alunos a possibilidade de conhecer a ação de leveduras e os produtos resultantes dessa ação. Estes deverão entender o processo e também as condições ambientais ideais para que o processo possa ter um produto dentro dos padrões desejados para o estilo da cerveja que se deseja produzir.	
METODOLOGIA	
As aulas acontecerão de forma expositiva e dialogada com a participação dos acadêmicos em termos investigativos e de caráter argumentativo, de forma a estimular a comunicação verbal e escrita dos alunos, por meio de discussões, interpretação de textos que tratem do exposto em sala de aula, bem como elaboração de textos sobre os assuntos abordados atualmente na área de produção de alimentos via ação de microrganismos.	
COMPONENTES CURRICULARES DE INTEGRAÇÃO	
A integração será realizada com as seguintes disciplinas e respectivos temas: - No nível fundamental: Biologia: processos de fermentação -No núcleo fundamental: Empreendedorismo: observação de processos bioquímicos alternativos - No nível tecnológico Produção de cervejas: aplicação prática dos conhecimentos sobre fermentação	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
1. MORALDO, Ronaldo. Larrouse da Cerveja. São Paulo: Larrouse do Brasil, 2009. 2. MORTON, James. A Arte de Fazer Cerveja: ingredientes, técnicas e receitas para produzir a bebida. São Paulo: Publifolha, 2017.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
1. FERGUNSON, Euan. Cerveja Artesanal. São Paulo: Brasil Franchising, 2018.	

Resolução 10/2021  
RTR-PROEN/RTR/IRAT  
de 05 de outubro de 2021.



<p>MEC/SETEC</p> <p>Instituto Federal de Ciência e Tecnologia de Mato Grosso - IFMT</p> <p>CAMPUS CÁCERES - PROFESSOR OLEGÁRIO BALDO</p> <p>Formação Inicial e Continuada (FIC)</p>	
CURSO: Cervejeiro	Produção Alimentícia
Componente Curricular: Equipamentos cervejeiros e sanitização de equipamentos e utensílios.	Carga Horária: 20 h
EMENTA	
<p>Fontes de energia para cozimento dos grãos de malte. Técnicas de mosturação. Equipamentos para clarificação (fundo falso, bazuca e BIAB). Bomba de recirculação de mosto. Serpentina e placa de chiller para resfriamento do mosto. Fermentadores (bombonas e de fundo cônico). Tipos de airlock utilizados nos fermentadores. Termostato. Aeradores. Arrolhadores. Tipos e uso de sanitizantes.</p>	
OBJETIVO	
<p>Conhecer as fontes de energia possíveis para a produção do mosto cervejeiro. Conhecer as diversas técnicas utilizadas para o processo de mosturação. Identificar os equipamentos usuais para clarificação do mosto. Conhecer os cuidados de manuseio na bomba de recirculação. Conhecer o funcionamento de uma serpentina e um chiller de refrigeração do mosto. Compreender como deve ser um fermentador funcional. Entender a função de um airlock presente no fermentador. Realizar a instalação e configuração de um termostato utilizado para controle de temperatura. Descrever e realizar a oxigenação do mosto utilizando as técnicas adequadas. Conhecer e utilizar os diversos tipos de arrolhadores. Conhecer os diversos tipos de sanitizantes e realizar de forma eficiente a sanitização de equipamentos e materiais.</p>	
METODOLOGIA	
<p>As aulas acontecerão de forma expositiva e dialogada com a participação dos acadêmicos em termos investigativos e de caráter argumentativo, de forma a estimular a comunicação verbal e escrita dos alunos, por meio de discussões, interpretação de textos que tratem do exposto em sala de aula, bem como elaboração de textos sobre os assuntos abordados atualmente na área de equipamentos para produção cervejeira.</p>	
COMPONENTES CURRICULARES DE INTEGRAÇÃO	
<p>A integração será realizada com as seguintes disciplinas e respectivos temas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- No nível fundamental:</li> </ul> <p>Biologia: noções de higiene na produção de alimentos, noções de doenças transmitidas por alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-No núcleo articulador:</li> </ul> <p>Processo bioquímico da produção de cerveja: controle da proliferação de microrganismos indesejáveis que poderão comprometer o processo de fermentação</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- No nível tecnológico</li> </ul> <p>Produção de cervejas: higienização dos equipamentos a serem utilizados na produção de cervejas</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. MORALDO, Ronaldo. Larrouse da Cerveja. São Paulo: Larrouse do Brasil, 2009.</li> <li>2. MORTON, James. A Arte de Fazer Cerveja: ingredientes, técnicas e receitas para produzir a bebida. São Paulo: Publifolha, 2017.</li> </ol>	

Resolução 10/2021  
RTR-PROEN/RTR/IFMT  
de 05 de outubro de 2021.




BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. FERGUNSON, Euan. Cerveja Artesanal. São Paulo: Brasil Franchising, 2018.

Resolução 10/2021  
RTR-PROEN/RTR/IBAT  
de 05 de outubro de 2021.



<p>MEC/SETEC</p> <p>Instituto Federal de Ciência e Tecnologia de Mato Grosso - IFMT</p> <p>CAMPUS CÁCERES - PROFESSOR OLEGÁRIO BALDO</p> <p>Formação Inicial e Continuada (FIC)</p>	
CURSO: Cervejeiro	Produção Alimentícia
Componente Curricular: Produção de cervejas e refrigerantes	Carga Horária: 120 h
EMENTA	
<p>Habilidade em produção cervejeira nos diversos estilos. Produção de cerveja do estilo IPA, Weiss, Lager e Fruitbeer. Conhecer a técnica de Dry Hopping usando Hop Bag, dinâmico e a lanço. Conhecer a técnica de carbonatação por priming e forçada. Desenvolver competência e habilidade para produzir sucos carbonatados (refrigerantes).</p>	
OBJETIVO	
<p>Nesta disciplina os alunos deverão produzir diversos tipos de cervejas, desde a mostura do grão até o armazenamento ideal para manter o frescor inicial, além de executarem a técnica de carbonatação forçada em sucos, visando a produção de refrigerante caseiro.</p>	
METODOLOGIA	
<p>As aulas acontecerão de forma prática, com os alunos realizando as atividades de produção de cerveja nas suas diversas etapas, culminando com o preparo e degustação dos diversos produtos oriundos destas aulas.</p>	
COMPONENTES CURRICULARES DE INTEGRAÇÃO	
<p>A integração será realizada com as seguintes disciplinas e respectivos temas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- No nível fundamental:</li> <li>Biologia: processo fermentativo</li> <li>-No núcleo articulador:</li> <li>Processo bioquímico da produção de cerveja: fermentação</li> </ul>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. MORALDO, Ronaldo. Larrouse da Cerveja. São Paulo: Larrouse do Brasil, 2009.</li> <li>2. MORTON, James. A Arte de Fazer Cerveja: ingredientes, técnicas e receitas para produzir a bebida. São Paulo: Publifolha, 2017.</li> </ol>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. FERGUNSON, Euan. Cerveja Artesanal. São Paulo: Brasil Franchising, 2018.</li> </ol>	

Resolução 10/2021  
RTR-PROEN/RTR/IFMT  
de 05 de outubro de 2021.

### 9. Aproveitamento de Estudos:

O aproveitamento de estudos realizados anteriormente ao curso será permitido mediante comprovação, como meio de reconhecer e certificar saberes adquiridos. A comprovação de estudos realizados deverá ser requerida ao Coordenador do Curso, com apresentação de certificados ou declarações de instituições de ensino, regulamentadas, desde que conste a descrição dos conteúdos estudados e a carga horária cursada. O discente matriculado poderá solicitar o aproveitamento de estudos em até 05 (cinco) dias úteis letivos após o início das aulas. Nesse caso o discente não poderá se ausentar das atividades acadêmicas até que seja publicado o resultado de seu requerimento. Considera-se como critério para o aproveitamento de estudos a relação de 70% de equivalência entre os conteúdos estudados e carga horária cursada, comparados a Matriz Curricular do Curso de Cervejeiro FIC – EJA. O processo de aproveitamento de estudos ou certificação de saberes, se dará sob o seguinte trâmite:

I – O interessado deve protocolar requerimento na Coordenação do Curso;

II – Anexar ao requerimento, os documentos comprobatórios válidos, tais como: certificado, declaração e ementa com descrição do conteúdo e carga horária, assinados pelo dirigente da instituição que a expediu;

III – Os documentos deverão ser autenticados ou apresentar as cópias acompanhadas dos originais para ser carimbando e assinando nas cópias “Confere com o original”;

IV – O Coordenador do Curso junto com os docentes das disciplinas, cujo aproveitamento de estudo foi solicitado, procederá a análise e emitirá Parecer deferindo ou indeferindo o aproveitamento, indicando nominalmente os componentes curriculares que serão aproveitados;

V – O Coordenador do Curso formalizará o processo e encaminhará ao Diretor de Ensino para análise e Parecer final, ou seja, dar ciência ou desacordo justificado;

a) no caso de deferimento do processo, o requerente será informado e receberá uma cópia do parecer. O processo será encaminhado à Secretaria de Registro Escolar para o devido registro e arquivamento na pasta do discente; e

b) no caso de indeferimento do processo, o requerente dará ciência ao mesmo e receberá uma cópia do parecer. O processo será arquivado no departamento de área/coordenação.

c) Os documentos apresentados pelo requerente não serão devolvidos sob hipótese alguma.

### 10. Perfil do Egresso:

O cidadão formado no curso de Cervejeiro, estará apto a atuar em pequenas fábricas cervejeiras, atuando de forma consciente e responsável. Desenvolvendo todas as atividades envolvidas no processo de produção. Podendo atuar na produção da sua própria cerveja (empreendedorismo), em pequenas cervejarias ou mesmo em bares que desejarem produzir a sua própria cerveja.

O curso será desenvolvido de modo que o Cervejeiro seja o profissional com as seguintes habilidades e competências:

- Avaliação de receitas;
- Escolha de matéria prima;
- Produção de cervejas e refrigerantes;
- Organização e limpeza do ambiente de produção;
- Capacidade para operar equipamentos e solucionar problemas;
- Indicação de ambiente propício para armazenamento de produtos.

Além disso, a formação do curso de Cervejeiro proporciona ao profissional a construção de novas competências e novas possibilidades na área de produção de bebidas artesanais.

*Resolução 10/2021  
RTR-PROEN/RTR/IAMT  
de 05 de outubro de 2021.*



### **11. Avaliação do Processo de Ensino-Aprendizagem:**

A avaliação utilizada no curso deverá envolver todos os aspectos qualitativos e quantitativos do perfil profissional, utilizando-se dos seguintes instrumentos: exposição temática, participação efetiva do aluno no curso com duração de 200h, no qual deve obter frequência mínima de 75%, relatórios e avaliação teórica e prática.

A avaliação do processo de ensino e aprendizagem deverá se fundamentar nos princípios determinados por meio de avaliações contínuas e cumulativas do desempenho do aluno, norteadas pela concepção dialógica, formativa e processual, com prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos. Os alunos serão avaliados nas habilidades e competências adquiridas durante as disciplinas, envolvendo conhecimento teórico e prático, por meio da aplicação de métodos avaliativos que considerem avaliações dissertativas, por meio de trabalhos teóricos e práticos, seminários, relatórios, participação e frequência, entre outros, que permitam ao educando reflexões e a criticidade sobre a realidade social e profissional.

Para aprovação e conclusão no curso, o aluno deverá obter, aproveitamento (somatório dos instrumentos de avaliação) em cada disciplina igual ou superior a 60% (sessenta por cento).

As notas serão atribuídas após conclusão de cada disciplina e deverão ser registradas no sistema acadêmico; os Diários de Classe deverão ser impressos pelo docente e entregues com protocolo na coordenação do curso. O Coordenador do Curso, articulado com o Setor de Registro Escolar providenciará a finalização do curso. Estando o aluno apto, será emitido o certificado.

### **12. Certificação:**

Ao estudante que cumprir as atividades didáticas, encerrar com êxito todos os componentes curriculares do curso ofertado no total de 200 horas; obtiver aproveitamento em cada disciplina igual ou superior a 60% (sessenta por cento), e a frequência mínima de 75% de participação, será conferida Certificação em Cervejeiro/Cervejeira.

O concluinte receberá o certificado de capacitação profissional em Cervejeiro/Cervejeira, emitido pela Secretaria de Registro Escolar do IFMT Campus Cáceres – Prof. Olegário Baldo, e outorgado pela direção-geral do Campus ofertante do curso.

Os egressos do curso receberão seus certificados em cerimônia de encerramento do curso, ou poderão retirá-lo posteriormente na Secretaria de Registro Escolar do IFMT Campus Cáceres – Prof. Olegário Baldo, mediante assinatura em livro de registro próprio.

O estudante/egresso em falta com a documentação só poderá receber seu certificado depois de regularizada sua situação.

*Resolução 10/2021  
RTR-PROEN/RTR/IFMT  
de 05 de outubro de 2021.*



### 13. Quadro de Pessoal Docente e Técnico

Nº	Nome do Servidor CPF	Formação / Titulação	Regime de Trabalho
01	Andréa Luiza Ramos Pereira Xisto CPF: 003.869.146-99	Bacharel em Agronomia Doutorado em Ciência dos Alimentos	40h DE
02	Claudineia De Assis Maldonado CPF: 817.658.351-00	Licenciada em Letras Mestre em Linguística	40h DE
03	Eliel Regis de Lima CPF: 325.956.701-15	Tecnólogo em Processamento de Dados - Mestre em Educação	40h DE
04	Inêz Aparecida Deliberaes Montecchi CPF: 637.933.349-53	Licenciatura em Letras – Mestre em História	40h DE
05	Juçara Tinasi de Oliveira CPF: 953.942.301-53	Medicina Veterinária Doutorado em Microbiologia	40h DE
06	Iris Gomes Viana CPF: 924.385.631-68	Licenciatura em Ciências Biológicas Doutora em Biodiversidade e Biotecnologia	40h DE
07	Mônica Elizabeth Craveiro Theodoro CPF: 376.299.588-54	Licenciatura em Química - Mestrado em Ensino de Ciências	40h DE
08	Lúdio Edson da Silva Campos CPF: 851.517.931-87	Licenciatura em Matemática- Mestre em Matemática	40h DE
09	Silvano Carmo de Souza CPF 916.966.231-20	Licenciatura em Biologia e Direito - Doutor em Ciências Ambientais	40 h DE
10	Carlos Alberto dos Santos CPF 039789501-44	Técnico em Administração Coord. de Registro escolar	40 h
11	Herika Renally Silva Pereira CPF 458.248.351-87	Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas - NAPNE	40 h
12	Flávia da Silva Taques Vieira CPF: 95797076187	Setor de Alimentação e Nutrição - SAN	40 h
13	Edson Rodrigues Coutinho	Pedagogo	40 h
14	Fernanda Santana de Souza	Assistente Social	40 h
15	Maria Edna Pedro da Silva	Jornalista	25 h

Resolução 10/2021  
RTR-PROEN/RTR/IFMT  
de 05 de outubro de 2021.

### 14. Instalações e Equipamentos

O Curso FIC de Cervejeiro será desenvolvido com atividades práticas no IFMT Campus Cáceres – Prof. Olegário Baldo, que possui a disposição da comunidade escolar, os seguintes setores e equipamentos:

Prédio Central, constituído por instalações para a parte administrativa e pedagógica, que





compreende 16 salas que comportam 03 professores cada uma, um auditório com capacidade para 150 pessoas, uma sala para a supervisão e uma para a orientação pedagógica. Conta ainda com 08 salas de aulas com capacidade de 40 alunos e laboratórios de física, química, informática, biologia e topografia com capacidade para 30 alunos.

Área de Esporte com uma quadra coberta e um campo de futebol e um bloco de saúde, composto por enfermaria e consultório odontológico.

O Setor de Agroindústria possui 01 sala de aula; 01 cozinha equipada com bancada, fogão industrial, armário, pias; 01 cômodo com freezer industrial, lavatório, bancada de inox; 01 sala com equipamentos específicos da área de produção de alimentos, 01 defumador; 01 sala para produção alimentos gerais, equipamentos e utensílios de cozinha. Ambientes com ar-condicionado, boa iluminação e condições favoráveis de higienização.

Laboratórios de Análise de Alimentos, Bromatologia, Biologia, Fitossanidade, Microbiologia, Química, Laboratórios de Informática.

Uma biblioteca com acervo em livros com 4.500 títulos, 6.957 volumes, 208 CDs, 183 DVDs de vídeos e softwares, revistas, periódicos, 20 computadores. O ambiente é bem iluminado e climatizado, com 45 mesas com cadeiras, 02 carrinhos livreiro, 02 banheiros, 01 armário com 08 portas para capacetes, 08 armários com 128 lugares para bolsas, 01 sala de gerência da biblioteca. Além disso, a pesquisa pode-se estender às outras bibliotecas através de link pelo Programa da Biblioteca Nacional.

#### 16. Referências:

ARROYO, M. G. Educação de Jovens e Adultos: um campo de direitos e responsabilidade pública. In: Diálogos na Educação de Jovens e Adultos. SOARES, L. GIOVANETTI, M. A., GOMES, N. L. (orgs). Belo Horizonte, Autêntica, 2005.

BRASIL. ANVISA. Ministério da Saúde. Resolução nº 54. DOU, Brasília, 08/10/2012.

BRASIL. Decreto n. 5.154, de 23 de julho de 2014. Regulamenta o § 2º do art. 36; e art. 39 a 41 da LDBN, Lei nº 9.394 de 20/12/1996. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2004-2006/2004/decreto/d5154.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2004/decreto/d5154.htm). Acesso em: 23/12/2015.

BRASIL. MEC. CNE/CP Parecer nº 08 de 30 de maio de 2012 que normatiza a Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos com base nos PCNs.

BRASIL. MEC. CNE/CP Parecer Nº 14, de 06 de junho de 2012, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental.

BRASIL. MEC. Lei n. 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/arquivos/pdf/ldb.pdf>. Acesso em: 18 fev. 2015.

BRASIL. MEC. Lei n. 11.892 de 29 de dezembro de 2008. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato\\_2007-2010/2008/lei/l11892.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato_2007-2010/2008/lei/l11892.htm). Acesso em: 12 de novembro de 2015.

BRASIL. MEC. Resolução CNE/CEB nº 01, de 30 de maio de 2012, que estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos com base nos PCNs.

FREIRE, Paulo, Pedagogia da Autonomia: saberes necessários à prática educativa. São Paulo. Ed Paz e Terra, 1996 (Coleção Leitura).

IFMT. Organização Didática do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Mato Grosso, aprovada pelo Conselho Superior (CONSUP), Cuiabá, 15/12/2014.

ZABALA, Antônio. A prática educativa: como ensinar. Tradução: Ernani F. da F. Rosa. Porto Alegre: Art Méd, 1998.

*Resolução 10/2021  
RTR-PROEN/RTR/IFMT  
de 05 de outubro de 2021.*


Sites:

[http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/efabae00474580fc8d11dd3fbc4c6735/RDC\\_175\\_2003.pdf?MOD=AJPERES](http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/efabae00474580fc8d11dd3fbc4c6735/RDC_175_2003.pdf?MOD=AJPERES), consultado em 16/04/2015.

<http://www.anvisa.gov.br/alimentos/legis/especifica/regutec.htm>, acesso em 16/04/15

[http://www.unimedguaratingueta.com.br/download/Manual\\_Alimentacao\\_Saudavel.pdf](http://www.unimedguaratingueta.com.br/download/Manual_Alimentacao_Saudavel.pdf), consultado em 03/04/2014

Resolução 10/2021  
RTR-PROEN/RTR/IAAT  
de 05 de outubro de 2021.

