



GUIA DE PERCURSO

CST EM PRODUÇÃO CERVEJEIRA

SUMÁRIO

1. APRESENTAÇÃO DO CURSO

OBJETIVOS DO CURSO

PERFIL DO EGRESSO

2. ORGANIZAÇÃO DO CURSO

ATIVIDADES DISPONÍVEIS NO AVA

SISTEMA DE AVALIAÇÃO

CONTEXTUALIZAÇÃO SOBRE A PRÁTICA

ATIVIDADES PRÁTICAS

EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA

ESTÁGIO CURRICULAR NÃO OBRIGATÓRIO

ATIVIDADES COMPLEMENTARES OBRIGATÓRIAS - ACO

3. APOIO AOS ESTUDOS

4. MATRIZ CURRICULAR E EMENTÁRIO

MATRIZ CURRICULAR

EMENTÁRIO

CARO(A) ESTUDANTE,

Seja bem-vindo(a)!

Iniciando a sua trajetória acadêmica, é importante que você receba as informações acerca da organização do seu curso, bem como dos espaços pelos quais sua jornada se concretizará.

No intuito de orientá-lo, apresentamos neste Guia de Percurso informações objetivas sobre o funcionamento do seu curso e suas especificidades.

Desejamos a você uma ótima leitura e um excelente período de estudos. Você perceberá que o tempo passa muito rápido e é muito bom saber que você escolheu preenchê-lo de forma muito sábia para a sua vida!

Coordenação do Curso

1 APRESENTAÇÃO DO CURSO

O Curso de CST em Produção Cervejeira, ofertado na modalidade EaD, cumpre integralmente ao que é estabelecido na Legislação Nacional vigente, em relação às competências e aos conteúdos obrigatórios a serem desenvolvidos com vistas ao que está estabelecido para o perfil profissional e quanto ao uso de recursos tecnológicos como viabilizador do processo didático-pedagógico.

Nesse sentido, o curso é ofertado no(s) formato(s) abaixo:

DIGITAL (100% On-line): Nessa oferta, você acessará às vídeoaulas e todo conteúdo didático digital no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA), de acordo com o horário e o local que forem mais convenientes. Embora você tenha autonomia para decidir quando e onde estudar, recomendamos que crie um cronograma de estudos para melhor uso do seu tempo. Importante lembrar que o seu planejamento, o seu foco, a sua disciplina, a sua determinação e a sua consistência serão um grande diferencial!

Você contará com o suporte dos tutores a distância e dos docentes das disciplinas, viabilizadas por meio do AVA.

Você irá ao polo de apoio presencial para realizar a sua prova presencial.

OBJETIVOS DO CURSO

O Curso Superior de Tecnologia em Produção Cervejeira tem como objetivos específicos:

- I. Desenvolver projetos e atividades para aproximá-lo da comunidade regional na qual ele irá se inserir profissionalmente;
- II. Capacitar ao uso de matérias primas e adjuntos utilizados na produção cervejeira;
- III. Aplicar as metodologias de produção cervejeira;
- IV. Habilitar ao uso de tecnologias necessárias na produção cervejeira;
- V. Capacitar para implantar a produção cervejeira como modelo de negócio;
- VI. Instruir o aluno na aplicação dos processos de produção industrial sustentáveis, bem como capacitar para o gerenciamento de resíduos adequado na produção cervejeira.
- VII. Conhecer e saber utilizar as matérias-primas e adjuntos utilizados na produção cervejeira;
- VIII. Aplicar as metodologias de produção cervejeira;
- IX. Conhecer e aplicar as tecnologias necessárias na produção cervejeira;
- X. Conhecer e implantar a produção cervejeira como modelo de negócio;

XI. Conhecer e aplicar os processos de produção industrial sustentáveis;

XII. Conhecer e aplicar o gerenciamento de resíduos.

PERFIL DO EGRESSO

O egresso do curso seja um profissional tenha como valores e pressupostos essenciais um perfil generalista, crítico, reflexivo, propositivo, humanístico e dinâmico, para atuar no contexto socioeconômico do país, sendo um profissional e um cidadão comprometido com os interesses e desafios da sociedade contemporânea e capaz de acompanhar a evolução científica e tecnológica da sua área de atuação, mantendo adequado padrão de ética profissional, conduta moral e respeito ao ser humano, com habilidades para atuar em atividades relativas à área de produção e comercialização de cervejas artesanais e industriais, assumindo atribuições e responsabilidades de criação, gerenciamento, planejamento, avaliação, otimização e controle da produção e de produto cervejeiro, seguindo uma postura investigativa, proativa, ágil, eficiente e inovadora, levando em conta a visão sistêmica, organizacional do ambiente de trabalho.

2 ORGANIZAÇÃO DO CURSO

ATIVIDADES DISPONÍVEIS NO AVA

O desenvolvimento das disciplinas ocorre conforme o Calendário Acadêmico, observando a linha do tempo, disponível no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) que você irá acessar com seu *login* e sua senha exclusivos.

O material didático, é fundamental para a realização das atividades programadas além de ser componente obrigatório das provas presenciais. Sempre que necessitar de orientações para a realização das atividades propostas, você poderá entrar em contato com o seu tutor a distância.

Você também pode consultar o detalhamento destas atividades no Manual Acadêmico disponível no AVA.

SISTEMA DE AVALIAÇÃO

No sistema de Avaliação, cada disciplina possui um nível que determina quais atividades valem pontos e a quantidade total de pontos disponíveis.

Para entender cada uma dessas atividades, quanto vale e os critérios de avaliação, veja os detalhes no Manual da Avaliação disponível no AVA.

Acesse sempre a linha do tempo, disponível em seu AVA, para organizar a sua rotina de estudo e se preparar para todas as atividades previstas no curso.

CONTEXTUALIZAÇÃO SOBRE A PRÁTICA

A estruturação curricular do curso prevê a articulação entre a teoria e a prática, com o objetivo de possibilitar a aplicabilidade dos conceitos teóricos das disciplinas, por meio de vivência de situações inerentes ao campo profissional, contribuindo para o desenvolvimento das competências e habilidades necessárias para sua atuação nas áreas da futura profissão.

ATIVIDADES PRÁTICAS

No intuito de cumprir os objetivos de ensino-aprendizagem relacionados as disciplinas com carga horária prática, serão desenvolvidas por meio de um conjunto de atividades de aprendizagem e aprimoramento profissional, através de objetos de aprendizagem digitais, que contextualizam o conteúdo e desenvolvem as competências estabelecidas para o componente curricular.

Os objetos de aprendizagem são recursos didáticos pedagógicos que compreendem os simuladores educacionais, os softwares e as estratégias audiovisuais que proporcionam uma ênfase no uso de Tecnologias da Informação e da Comunicação (TICs), permitindo a você uma experiência acadêmica focada na realidade do mercado de trabalho.

EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA

As atividades extensionistas são componentes obrigatórios, conforme estabelecido pela Legislação.

Têm como finalidade articular os conteúdos teóricos em aplicações práticas, por meio de ações voltadas à sociedade, tendo como premissa, o atendimento das necessidades locais, de forma integrada e multidisciplinar, envolvendo a comunidade acadêmica.

A realização das atividades de extensão universitária tem como um dos pilares a convivência realística fundada no intercâmbio de conhecimentos e benefícios entre sociedade e comunidade acadêmica, permitindo que sejam realizadas ações que articulem também ensino e iniciação científica, quando possível, e o auxílio prático e efetivo junto ao público assistido.

Você terá a oportunidade de desenvolver projetos com ações comunitárias a partir de um problema local, vinculado a um dos Programas de Extensão Institucional, a saber: atendimento à comunidade; ação e difusão cultural, inovação e empreendedorismo, e sustentabilidade.

As ações extensionistas serão realizadas presencialmente, baseadas nas especificidades regionais escolhidas por você. As orientações de funcionamento da extensão estarão disponíveis no AVA e terão suporte de tutores e professores.

Você terá a oportunidade de colocar a “mão na massa” e compartilhar conhecimentos e competências que você já desenvolveu no seu curso!

ESTÁGIO CURRICULAR NÃO OBRIGATÓRIO

No seu percurso acadêmico, você poderá realizar o Estágio Curricular Não Obrigatório, que tem como objetivo desenvolver atividades extracurriculares que proporcionem o inter-relacionamento dos conhecimentos teóricos e práticos adquiridos durante o curso.

Esse estágio pode ser realizado no setor privado, em entidades e órgãos de administração pública, instituições de ensino e/ou pesquisa em geral, por meio de um termo de compromisso, desde que traga vivência efetiva de situações reais de trabalho e ofereça o acompanhamento e orientação de um profissional qualificado.

ATIVIDADES COMPLEMENTARES OBRIGATÓRIAS - ACO

As Atividades Complementares Obrigatórias (ACO) são componentes curriculares obrigatórios, que permitem diversificar e enriquecer sua formação acadêmica e se efetivam por meio de experiências ou vivências do aluno, durante o período de integralização do curso, contemplando atividades que promovam a formação geral, como também a específica, ampliando suas chances de sucesso no mercado de trabalho.

Alguns exemplos de modalidades de ACO são: estágio curricular não obrigatório, visitas técnicas, monitoria acadêmica, programa de iniciação científica, participação em cursos, palestras, conferências e outros eventos acadêmicos, relacionados ao curso.

Recomendamos que você se organize e vá realizando as atividades, aos poucos, em cada semestre.

3 APOIO AOS ESTUDOS

Para que você organize seus estudos, é necessário que tenha disciplina, responsabilidade e administre seu tempo com eficiência no cumprimento das atividades propostas.

Para apoiá-lo, disponibilizamos no AVA os manuais abaixo:

- **Manual da Avaliação:** descreve o modelo de avaliação, as atividades previstas por tipo de disciplina, como obter pontuação e os critérios de aprovação.
- **Manual Acadêmico:** detalha o sistema acadêmico, as atividades a serem realizadas, o sistema de avaliação, procedimentos acadêmicos, atendimento ao estudante e outros serviços de apoio. É o documento que deve nortear sua vida acadêmica, pois contém todas as informações necessárias do ingresso no curso à formatura.
- **Guia de Orientação de Extensão:** orienta a realização das atividades extensionistas, detalhando o objetivo, as ações, operacionalização dos projetos, entrega e critérios de avaliação.

Consulte também em seu AVA:

- **Sala do tutor:** espaço no AVA onde são divulgadas orientações gerais pelos tutores a distância.
- **Biblioteca Virtual:** disponibiliza diversos materiais que vão desde os livros didáticos, periódicos científicos, revistas, livros de literatura disponíveis nas diversas bases de dados nacionais e internacionais.
- **Avaliação Institucional:** anualmente, o aluno é convidado a participar da avaliação institucional, mediante questionários que são disponibilizados em seu AVA. O acadêmico avalia a instituição, o curso, os docentes, os tutores, o material didático, a tecnologia adotada, entre outros aspectos. Os resultados possibilitam ações corretivas e qualitativas dos processos, envolvendo todos os setores da Instituição.

4 MATRIZ CURRICULAR E EMENTÁRIO

MATRIZ CURRICULAR

SEM	DISCIPLINAS	CH TOTAL
-----	-------------	-------------

1	GERENCIAMENTO E CONTROLE DE QUALIDADE	60
1	GESTÃO DA PRODUÇÃO	60
1	GESTÃO DE PROJETOS E EVENTOS	60
1	RESPONSABILIDADE SOCIAL E AMBIENTAL	60
1	SOCIEDADE BRASILEIRA E CIDADANIA	60
2	BIOSSEGURANÇA	60
2	EMPREENDEDORISMO E INOVAÇÃO	60
2	HIGIENE E MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS*	60
2	MICROBIOLOGIA BÁSICA*	60
2	QUÍMICA GERAL*	60
2	TECNOLOGIAS LIMPAS E TRATAMENTO DE RESÍDUOS	60
3	ÁGUA E INSUMOS NA PRODUÇÃO CERVEJEIRA	60

3	MÉTODOS E TÉCNICAS DE PRODUÇÃO CERVEJEIRA	60
3	PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO - OPTATIVA	60
3	PRODUÇÃO CERVEJEIRA COMO MODELO DE NEGÓCIO	60
3	PROJETO DE EXTENSÃO I - PRODUÇÃO CERVEJEIRA	200
3	QUÍMICA CERVEJEIRA*	60
4	MALTEAÇÃO E FERMENTAÇÃO NA PRODUÇÃO CERVEJEIRA*	60
4	MARKETING DE PRODUTOS E SERVIÇOS - OPTATIVA	60
4	PROCESSOS DE AUTOMAÇÃO CERVEJEIRA	60
4	PROCESSOS DE ENVASE E ARMAZENAMENTO CERVEJEIRO	60
4	PROJETO DE EXTENSÃO II - PRODUÇÃO CERVEJEIRA	200
-	ATIVIDADES COMPLEMENTARES	100

*Disciplina com carga horária prática

EMENTÁRIO

1

GERENCIAMENTO E CONTROLE DE QUALIDADE

MELHORAMENTO DA QUALIDADE PRINCÍPIOS DA GESTÃO DA QUALIDADE

PROGRAMAS E CERTIFICAÇÕES DA QUALIDADE TÉCNICAS EMERGENTES EM GESTÃO DA QUALIDADE

GESTÃO DA PRODUÇÃO

ESTRATÉGIA E DECISÃO NA PRODUÇÃO MAPEAMENTO DO PROCESSO PRODUTIVO
PLANEJAMENTO, PROGRAMAÇÃO E CONTROLE DA PRODUÇÃO SISTEMAS DE PRODUÇÃO
GESTÃO DE PROJETOS E EVENTOS ESTRATÉGIAS DE PROJETO EM EVENTOS
GESTÃO DE EVENTOS
PROJETO EM EVENTOS

PROJETOS POR ÁREA EM COMUNICAÇÃO

RESPONSABILIDADE SOCIAL E AMBIENTAL

ALTERNATIVAS SÓCIOAMBIENTAIS

CONTRADIÇÕES DO DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL E A ABORDAGEM ECOLÓGICA E SOCIAL

CRISES AMBIENTAL E SOCIAL E O DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL POLÍTICAS SÓCIOAMBIENTAIS E A
GESTÃO CORPORATIVA

SOCIEDADE BRASILEIRA E CIDADANIA

CIDADANIA E DIREITOS HUMANOS

DILEMAS ÉTICOS DA SOCIEDADE BRASILEIRA ÉTICA E POLÍTICA

PLURALIDADE E DIVERSIDADE NO SÉCULO XXI

2

BIOSSEGURANÇA

BIOSEGURANÇA E O AMBIENTE LABORAL EVOLUÇÃO E FUNDAMENTOS DA BIOSSEGURANÇA
LEGISLAÇÃO E NORMAS DE BIOSSEGURANÇA

MEDIDAS DE PREVENÇÃO VOLTADAS PARA BIOSSEGURANÇA

EMPREENDEDORISMO E INOVAÇÃO

FUNDAMENTOS E ASPECTOS INICIAIS DA INOVAÇÃO E PROCESSOS DE INOVAÇÃO
PANORAMA DO EMPREENDEDORISMO E OPORTUNIDADE EMPREENDEDORA
PERSPECTIVA LEAN, PLANO DE NEGÓCIOS E METODOLOGIAS DE GESTÃO
TÓPICOS AVANÇADOS EM INOVAÇÃO E ESTRATÉGIA

HIGIENE E MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS

BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO CONTROLE DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS

HIGIENIZAÇÃO E LEGISLAÇÃO SANITÁRIA

MICROORGANISMOS: MORFOLOGIA E SIGNIFICÂNCIA NOS ALIMENTOS

MICROBIOLOGIA BÁSICA

BIOTECNOLOGIA EVOLUÇÃO MICROBIANA

INTRODUÇÃO A MICROBIOLOGIA PATOGENOS AO HOMEM

QUÍMICA GERAL

FUNDAMENTOS DA QUÍMICA GERAL

INTRODUÇÃO À QUÍMICA E AO UNIVERSO ATÔMICO E MOLECULAR
PROPRIEDADES DOS ESTADOS FÍSICOS DA MATÉRIA

QUÍMICA ORGÂNICA - GRUPOS FUNCIONAIS

TECNOLOGIAS LIMPAS E TRATAMENTO DE RESÍDUOS

DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL E TECNOLOGIAS LIMPAS ECOLOGIA INDUSTRIAL

FUNDAMENTOS GERAIS SOBRE RESÍDUOS TRATAMENTO DE RESÍDUOS

3

ÁGUA E INSUMOS NA PRODUÇÃO CERVEJEIRA

ADJUNTOS CERVEJEIROS

LEVEDURAS E A PRODUÇÃO CERVEJEIRA LÚPULO NA PRODUÇÃO DE CERVEJAS

TIPO DE ÁGUA NA PRODUÇÃO DE CERVEJAS

MÉTODOS E TÉCNICAS DE PRODUÇÃO CERVEJEIRA

ESTILO DE CERVEJAS, ANÁLISE SENSORIAL E HARMONIZAÇÃO

INFRAESTRUTURA, EQUIPAMENTOS E MATÉRIAS-PRIMAS NA PRODUÇÃO CERVEJEIRA
MÉTODOS DE PRODUÇÃO DE CERVEJAS

TÉCNICAS E ETAPAS DA PRODUÇÃO DE CERVEJAS

PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO - OPTATIVA

ANÁLISE E DIAGNÓSTICO DO AMBIENTE E OBJETIVOS ORGANIZACIONAIS
ESTRATÉGIA EMPRESARIAL
FORMULAÇÃO DA ESTRATÉGIA E POSICIONAMENTO
IMPLEMENTAÇÃO E CONTROLE DO PLANEJAMENTO
ESTRATÉGICO

PRODUÇÃO CERVEJEIRA COMO MODELO DE NEGÓCIO

ASPECTOS LEGAIS PARA CERVEJARIAS

FOMENTO FINANCEIRO PARA MICRO E PEQUENAS EMPRESAS
MERCADO CERVEJEIRO

REGISTROS DE CERVEJARIAS E ASSOCIAÇÕES DE CERVEJAS ARTESANAIS

PROJETO DE EXTENSÃO I - PRODUÇÃO CERVEJEIRA

PROGRAMA DE INOVAÇÃO E EMPREENDEDORISMO. PELO PROGRAMA DE EXTENSÃO INOVAÇÃO E EMPREENDEDORISMO O CURSO DE PRODUÇÃO CERVEJEIRA, TEM A MISSÃO DE TRANSFERIR À SOCIEDADE OS CONHECIMENTOS GERADOS E POTENCIALIZAR A GERAÇÃO DE NOVOS CONHECIMENTOS APLICADOS, PERMITINDO O DESENVOLVIMENTO DE AÇÕES NO ÂMBITO DA TECNOLOGIA E INOVAÇÃO, QUE APRESENTAM SOLUÇÕES E PRODUTOS PARA RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS DIVERSIFICADOS PRESENTES NO CONTEXTO SOCIAL, TRAZENDO IMPACTO POSITIVO A COMUNIDADE CONTEMPLADA. AO IDENTIFICAR AS PROBLEMÁTICAS DA COMUNIDADE OS ALUNOS TERÃO A MOTIVAÇÃO PARA EFETUAR AS AÇÕES DE APOIO RELACIONADAS AO CURSO, PELAS QUAIS PODERÃO SER DESENVOLVIDAS COMPETÊNCIAS TÉCNICAS E SOFT SKILLS ESPECÍFICAS. OS CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS SUGERIDOS PARA CORRELACIONAR AS AÇÕES SÃO: GESTÃO DA PRODUÇÃO; MÉTODOS E TÉCNICAS DE PRODUÇÃO CERVEJEIRA; PRODUÇÃO CERVEJEIRA E MODELO DE NEGÓCIO.

QUÍMICA CERVEJEIRA

A QUÍMICA DA CERVEJA

COMPOSIÇÃO QUÍMICA DAS CERVEJAS

CONTROLE DE QUALIDADE: FÍSICO-QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO E SENSORIAL
FORMULAÇÕES E CLASSIFICAÇÕES DAS CERVEJAS

4

MALTEAÇÃO E FERMENTAÇÃO NA PRODUÇÃO CERVEJEIRA

IMPORTÂNCIA DO MALTE
PROCESSO DE FERMENTAÇÃO

PROCESSO DE FILTRAÇÃO E FINALIZAÇÃO DA CERVEJA
PROCESSO DE MALTEAÇÃO

MARKETING DE PRODUTOS E SERVIÇOS - OPTATIVA

BRANDING

GESTÃO DE PRODUTOS
GESTÃO DE SERVIÇOS

PRECIFICAÇÃO DE PRODUTOS E SERVIÇOS

PROCESSOS DE AUTOMAÇÃO CERVEJEIRA AUTOMAÇÃO NA PRODUÇÃO CERVEJEIRA FÁBRICA DE CERVEJA

FLUXO DE PRODUÇÃO NO PROCESSO DE AUTOMAÇÃO

INOVAÇÕES TECNOLÓGICAS NO PROCESSO DE AUTOMAÇÃO CERVEJEIRA

PROCESSOS DE ENVASE E ARMAZENAMENTO CERVEJEIRO

ETAPAS DE ENGARRAFAMENTO
PASTEURIZAÇÃO E ARMAZENAMENTO
ROTULAGENS

USO DO CO₂ NA CERVEJARIA

PROJETO DE EXTENSÃO II - PRODUÇÃO CERVEJEIRA

PROGRAMA DE CONTEXTO À COMUNIDADE. A FINALIDADE DA EXTENSÃO NO PROGRAMA

DE CONTEXTO À COMUNIDADE ESTÁ NO IMPORTANTE PAPEL SOCIAL, ATRAVÉS DESTES PROJETO OCORRERÁ UMA MAIOR INTEGRAÇÃO ENTRE A FACULDADE E A POPULAÇÃO, TRAZENDO APOIO A COMUNIDADE E DIFUSÃO DO ENSINO. AO IDENTIFICAR AS NECESSIDADES DA COMUNIDADE OS ALUNOS TERÃO A MOTIVAÇÃO PARA EFETUAR AS AÇÕES DE APOIO RELACIONADAS AO CURSO DE PRODUÇÃO CERVEJEIRA, PELAS QUAIS PODERÃO SER DESENVOLVIDAS COMPETÊNCIAS TÉCNICAS E SOFT SKILLS ESPECÍFICAS. OS CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS SUGERIDOS PARA CORRELACIONAR AS AÇÕES SÃO: QUALIDADE NO PROCESSO DE PRODUÇÃO CERVEJEIRA; TÉCNICA EM PLANEJAMENTO, PROGRAMAÇÃO E CONTROLE DA PRODUÇÃO CERVEJEIRA; BIOSSEGURANÇA.