

2º TREINAMENTO EM GARANTIA DA QUALIDADE EM CACHAÇA

Coordenação: Prof. Dr. André Ricardo Alcarde

Organização: Aline Marques Bortoletto

Perfil do evento: A cachaça é o principal destilado produzido e consumido no Brasil. A falta de padronização e baixa qualidade impedem atração de novos consumidores e conquista de mercado externo. Para garantir a qualidade é necessário conhecer os principais pontos críticos que devem ser controlados no processo, detectar falhas e aplicar medidas corretivas, a fim de atender ao Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ). Contudo, para atingir melhoria contínua, o controle da qualidade deve ser realizado no produto final.

Objetivo: O evento tem objetivo de capacitar produtores em garantir a qualidade por meio da apresentação do plano BPF (Boas Práticas de Fabricação), de APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) para cachaça e aguardente de cana. Serão apresentados métodos para identificar falhas no processo de produção e aplicação de medidas corretivas a fim de sanar os principais problemas físico-químicos e sensoriais.

Público alvo: Produtores e profissionais interessados em atingir a qualidade e na melhoria contínua da cachaça e aguardente de cana.

Vagas: 35

Inscrição: 790,00

Local: Anfiteatro do LAN, Laboratório de Tecnologia e Qualidade da Cachaça do LAN - ESALQ

Data: 18 e 19 de setembro 2015

Carga horária: 16h

Corpo docente: Dr. André Ricardo Alcarde e equipe de pesquisadores do Laboratório de Tecnologia e Qualidade de Bebidas (ESALQ/USP).

Programação

Dia 18/09 (sexta)

8h30 – 9h - Visão geral e objetivo do treinamento

9h – 10h – Padrão de Identidade e Qualidade da Cachaça (PIQ) Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).

10h – 10h20 – Intervalo

10h20 – 12h30 - Boas Práticas e Garantia da Qualidade na Produção de Cachaça

12h30 – 14h – Intervalo para almoço

14h – 15h30 – Ponto Crítico I – Fermentação

15h30 – 15h50 – Intervalo

15h50 – 17h – Ponto Crítico II – Destilação

17h – 18h – Visita guiada aos setores de envelhecimento e Laboratório de Tecnologia e Qualidade da Cachaça ESALQ – USP

Dia 19/09 (sábado)

8h30 – 10h – Prática I: Fermentação Prática

10h – 10h20 – Intervalo

10h20 – 12h30 – Prática II: Destilação e Controle de Qualidade Físico - Química

12h30 – 14h – Intervalo para almoço

14h – 16h – Controle de Qualidade Química e Sensorial da Cachaça

16h – 16h20 – Intervalo

16h20 – 18h – Exposições a confirmar.