

Cerveja, vinho e cachaça são temas de cursos superiores

Engenharia Cervejeira, Viticultura e Enologia e Produção de Cachaça são oferecidas por 9 instituições nas regiões Sul, Sudeste e Nordeste do Brasil

Por [Lisandra Matias](#)



Que tal fazer uma graduação focada em produção de cerveja, vinho ou cachaça? Pode parecer inusitado, mas esses cursos existem de fato.

O curso mais antigo – o primeiro surgiu em 1998 – e também o mais ofertado entre esses é **Viticultura e Enologia** (produção de uvas e vinho, respectivamente). Ele prepara o estudante para atuar em todos os setores da produção do vinho, desde o plantio da uva até a comercialização da bebida. O profissional formado pelo curso planeja, atua e gerencia todas as fases do processo, como escolha das variedades de uva, colheita, processamento, fermentação, envase, armazenamento e até a degustação. Pode atuar em vinícolas, em

estabelecimentos de comercialização de vinhos e derivados e em laboratórios de controle de qualidade.

O currículo inclui disciplinas relacionadas à viticultura, como genética e melhoramento vegetal, implantação de vinhedos e fertilidade do solo, e à vinicultura – amadurecimento e envase, análise sensorial, gestão de resíduos e bioquímica, por exemplo.

São seis graduações no país, todas com a titulação de tecnólogo (curso de curta duração – 3 anos – e bem focados na prática), e um bacharelado (que oferece formação mais ampla e tem quatro anos e meio de duração):

Cursos de Viticultura e Enologia – tecnológicos:

IF Sertão-PE	Instituto Federal do Sertão Pernambucano	Petrolina (PE)
IFRS	Instituto Federal do Rio Grande do Sul	Bento Gonçalves (RS)
IFSC	Instituto Federal de Santa Catarina	Urupema (SC)
IFSP	Instituto Federal de São Paulo	São Roque (SP)
IFSul	Instituto Federal Sul-Rio-Grandense	Pelotas (RS)
Unirb-BA	Faculdade Regional da Bahia	Salvador (BA)

Curso de Enologia – bacharelado:

Unipampa	Universidade Federal do Pampa	Dom Pedrito (RS)
----------	-------------------------------	------------------

Já o curso de **Produção de Cachaça** é oferecido por uma única instituição no país, o Instituto Federal do Norte de Minas Gerais (IFNMG), localizado em Salinas (MG). Também é uma graduação tecnológica e tem a duração de 3 anos. Com disciplinas como bioquímica,

gestão agroindustrial, cultivo da cana-de-açúcar e moagem, preparação do caldo e fermentação, o profissional formado pelo curso vai atuar em todas as áreas da cadeia produtiva da cachaça de alambique. Entre suas atividades estão o gerenciamento da cultura da cana-de-açúcar, visando seu aproveitamento como matéria-prima para a produção de cachaça, e dos processos de fermentação, destilação, envelhecimento, padronização, análises físico-química, análise sensorial e comercialização do produto.

Engenharia de Produção Cervejeira é o curso mais novo relacionado à produção de bebidas. Também é o segundo curso desse tipo no mundo – o primeiro surgiu na Alemanha. Oferecido pela Faculdade Escola Politécnica de Inovação e Conhecimento Aplicado (Épica), em Blumenau (SC), fundada em 2016, ele tinha início previsto para o segundo semestre de 2017.

Ao contrário dos demais cursos dessa área, trata-se de uma Engenharia, com duração de 5 anos. O aluno formado pelo curso sai como Engenheiro de Produção pleno e poderá trabalhar em qualquer tipo de empresa, além da indústria cervejeira.

A grade curricular compreende três grandes eixos. Na formação básica, o aluno estudará cálculo, física, química, mecânica e resistência dos materiais entre outras disciplinas. No núcleo profissionalizante, verá, por exemplo, eletricidade aplicada, projeto de produto, metrologia industrial e engenharia da qualidade e produtividade. Na formação específica entram conteúdos como microbiologia, análise sensorial, desenho técnico mecânico, processo de malteação, planejamento e controle da produção, processo de fermentação e processo de engarrafamento.