

## ***CURSO DE PRODUÇÃO DE CACHAÇA DE ALAMBIQUE***

O curso tem por objetivo capacitar os alunos para trabalhar e gerenciar processos de produção de cachaça de alambique, com ênfase na qualidade química e sensorial da bebida e nos aspectos ambientais relacionados à fabricação.

Pontos principais:

- Importância sócio-econômica e cultural da cachaça;
- Apresentação das exigências legais para a construção e funcionamento de um estabelecimento produtor e acondicionador de cachaça;
- Abordagem das principais etapas do processo de fabricação da cachaça de alambique, com detalhamento das práticas empregadas desde o cultivo da matéria-prima até a produção da cachaça e seu respectivo armazenamento;
- Aspectos relacionados a qualidade química e sensorial da cachaça;
- Informações sobre a nutrição, fisiologia, metabolismo e cinética do microorganismo utilizado na produção.

**PÚBLICO-ALVO<sup>1</sup>:** Produtores de cachaça que buscam melhorar a qualidade de sua bebida e interessados em iniciar a produção de cachaça, ainda que de forma amadora.

**PROGRAMA DO TREINAMENTO:** Apresentado a seguir, o programa é dividido em 3 encontros de 8 horas cada, totalizando, portanto, 24 horas, das quais 16 são aulas teóricas e 8 conteúdo prático.

<b>Data</b>	<b>Tema<sup>2</sup></b>	<b>Carga Horária</b>
Sexta feira	Cachaça: Aspectos Históricos e Econômicos Cachaça: Legislação Aplicada Cultivo da Matéria Prima	8
Sábado	Produção de Cachaça	8
Domingo	Produção de Cachaça – Aula Prática	8

<sup>1</sup> Não é exigida nenhuma formação específica para acompanhamento das aulas.

<sup>2</sup> Os tópicos a serem abordados em cada tema constam no anexo deste documento.



**LOCAL:** As aulas teóricas estão programadas para ocorrer na Pro-Drinks, situada na Rua Maria Antônia, 189, 1º andar – CONSOLAÇÃO, São Paulo – SP, enquanto que a aula prática será desenvolvida em parceria com a Cachaça Paulista, localizada em Mairinque/SP.

**HORÁRIO:** das 8:00 às 12:00 horas e das 13:30 às 17:30

**NÚMERO DE VAGAS<sup>3</sup>:** 25

**DOCENTE RESPONSÁVEL:** Dr. Leandro Marelli – Pós-doutor pela USP, com estudos relacionados à Tecnologia de Bebidas e Controle de Qualidade em Bebidas Alcoólicas. Autor de artigos sobre qualidade química e sensorial da cachaça publicados em periódicos e congressos científicos nacionais e internacionais. Jurado dos Rankings Playboy de Cachaças 2011, revista VIP de cachaças envelhecidas em barris de carvalho em 2013 e Cúpula da cachaça de 2014. Membro efetivo e co-fundador da Cúpula da Cachaça. Atua como convidado em diversos encontros relacionados à qualidade química e sensorial de cachaça e presta consultoria para Sites especializados e diversas marcas de cachaça distribuídas em todo território nacional.

---

<sup>3</sup> A PRO-DRINKS reserva-se o direito de não oferecer o programa de ensino caso o número mínimo de alunos (20) não seja atingido.



**CERTIFICAÇÃO:** O certificado de conclusão do curso será emitido pelo Pro-Drinks (Cursos, Treinamentos e Consultorias).

**INVESTIMENTO:** R\$ 1.100,00 à vista ou R\$ 1.200,00 (em até 3x), estando incluso neste valor, além das aulas, o transporte e alimentação até o local da aula prática.

**INFORMAÇÕES E INSCRIÇÕES:**

- Site: <http://www.prodrinks.com.br/>
- E-mail: [prodrinks@prodrinks.com.br](mailto:prodrinks@prodrinks.com.br)
- Telefone: (11) 2539-0212



## **ANEXO**

# **DETALHAMENTO DOS MÓDULOS**

## **I. A cachaça: aspectos históricos, econômicos e legislação.**

- *Importância socioeconômica e cultural da cachaça*
- *Exigências legais para construção e funcionamento de um estabelecimento produtor e acondicionador de cachaça*
- *Orientações gerais referentes à aquisição dos registros de estabelecimento e do produto junto ao Ministério da Agricultura e Pecuária e Abastecimento;*
- *Legislação específica (Lei nº 6871, Decreto nº 4851, Instrução Normativa nº 13, Instrução Normativa nº 58 e Instrução Normativa nº 27)*

## **II. Cultivo da matéria-prima e produção da cachaça**

- *Características agronômicas, tratamentos culturais, variedades e dimensionamento do canavial*
- *Processo de colheita, transporte e armazenamento da cana*
- *Aspectos iniciais relacionados à fabricação da cachaça, com abordagem quanto ao preparo da cana, extração do caldo, decantação e preparo de mosto*

### **III. Produção da cachaça**

- *Fermentação (Preparo do pé de cuba, salas e dornas de fermentação, processos fermentativos, controle da fermentação – Brix, pH, temperatura, tempo, cheiro e aspecto da espuma)*
- *Destilação (Descontínua em alambiques, funcionalidades e características)*
- *Bidestilação*
- *Armazenamento e envelhecimento*

### **IV. Aula prática**

- *Produção de cachaça nas instalações da Cachaça Quinta das Castanheiras*

### **V. Material de suporte**

- *Modelo de memorial descritivo dentro dos padrões legais exigidos pelo Mapa;*
- *Modelo de manual de Boas Práticas dentro dos padrões legais exigidos pelo Mapa;*
- *Modelos de Planta Baixa de diversas características e capacidades de produção;*

- *Cartilha técnica sobre produção de cachaça de alambique de qualidade;*
- *Legislações específicas;*
- *Guias de Variedades de cana específicas para produção de cachaça de qualidade;*
- *Guia com o Passo a Passo para uso do SIPEAGRO, e toda documentação necessária para legalização de indústria e registro de produtos.*