

## **2º TREINAMENTO EM QUALIDADE DA CACHAÇA ENVELHECIDA**

**Coordenação:** Prof. Dr. André Ricardo Alcarde

**Organização:** Aline Bortoletto e Ana Carolina Corrêa

**Perfil do evento:** Após a produção da cachaça, a bebida pode ser envelhecida em recipientes de madeira apropriados, onde reside por um período de tempo com o objetivo de afinar o perfil sensorial, melhorar a qualidade e conseqüentemente, agregar valor comercial. Princípios e técnicas relacionadas ao processo de envelhecimento interferem na obtenção do produto final e são considerados pontos importantes na obtenção da cachaça envelhecida de qualidade.

**Objetivos:** Transmitir informações teóricas e práticas que podem ser aplicadas por produtores, técnicos e interessados em compreender os aspectos legais, químicos e sensoriais envolvidos no envelhecimento de cachaça.

**Público alvo:** Produtores, técnicos e interessados em compreender os princípios químicos e sensoriais relacionados ao processo de envelhecimento da cachaça de qualidade.

**Vagas:** 35

**Inscrição:** 790,00 até 30/09/2015 e 890,00 após 30/09/2015

**Local:** ESALQ – USP (Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição).

**Data:** 23 e 24 de março, 2015.

**Carga horária:** 16h

**Corpo docente:**

Dr. André Ricardo Alcarde – Eng. Agrônomo, Mestre e Doutor pela ESALQ/USP. Pós-Doutorado em fermentação e destilação pelo INRA (Institut National de la Recherche Agronomique – Montpellier, França). Professor do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição (LAN/ESALQ/USP), com atuação na área de tecnologia da produção de bebidas fermentadas e destiladas.

Lattes: <http://buscatextual.cnpq.br/buscatextual/visualizacv.do?id=K4706863J6>

Aline Bortoletto – Doutoranda e pesquisadora do Laboratório de Tecnologia e Qualidade de Bebidas (LTQB – ESALQ-USP). Cientista de Alimentos formada pela ESALQ-USP, com especialização em compostos de aromas, envelhecimento de bebidas alcoólicas, análise sensorial e psicologia cognitiva, na AGROSUP Dijon e no Institut Universitaire de la Vigne et du Vin (IUVV - Université de Bourgogne, França).

Lattes: <http://buscatextual.cnpq.br/buscatextual/visualizacv.do?id=K4266779Z0>

## **PROGRAMAÇÃO:**

### **Dia 23/10 (sexta)**

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

**9h – 10h** – Princípios do envelhecimento, definição e legislação.

**10h – 10h20** – Intervalo

**10h20 – 12h30** - Físico-química do envelhecimento – principais reações do processo.

**12h30 – 14h** – Almoço

**14h – 15h30** – Madeiras para envelhecer cachaça (Carvalho e madeiras brasileiras).

**15h30 – 15h50** – Intervalo

**15h50 – 17h** – Parâmetros relevantes para o controle do envelhecimento.

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

### **Dia 24/10 (sábado)**

**8h30 – 10h** – Processos e práticas pós-envelhecimento

**10h – 10h20** – Intervalo

**10h20 – 12h30** – Reconhecimento da qualidade sensorial na cachaça envelhecida (cores, aromas e sabores).

**12h30 – 14h** – Almoço

**14h – 16h** – Perfil sensorial das madeiras e preparação de *blends* (Teoria e Prática).

**16h – 16h20** – Intervalo

**16h20 – 18h** – Exposições a confirmar.