

CURSO DE ALAMBIQUEIRO

Tecnologia e arte na produção da cachaça do Sul do Brasil:
teoria e prática

21 A 23 DE JULHO DE 2017



Local do Curso: IFFar—Campus Jaguari, BR-287, km 360, Chapadão

Realização

cachacadealambique.com



Apoio Ouro



Apoio Master



SOBRE O CURSO

Até pouco tempo atrás, muito se ouvia falar que outros Estados do país produziam as melhores cachaças. Porém, ao observarmos o cenário nacional, podemos constatar que um grande número de cachaças premiadas - nacional e internacionalmente - são produzidas no Sul do Brasil. Com base nisso, nos questionamos por que não existiam cursos de formação de alambiqueiros em nossa região.

Assim, depois de uma longa jornada, entregamos ao segmento e aos empreendedores interessados o "Curso de Alambiqueiro", que tem como realizadores o Grupo cachacadealambique.com, a Lima na Poliserviços, a LM Consultoria Técnica e Ambiental e o IFFar - *Campus Jaguari*.

O objetivo principal do curso é entregar aos participantes conteúdo teórico e prático seguindo a linha "da terra ao copo".

Os participantes terão contato com profissionais que, através de sua expertise, levarão conhecimentos em todos os aspectos que envolvem a produção de cachaça de alambique, além de conhecer cases de sucesso que demonstram que o empreendedorismo nesse segmento é extremamente viável.

Além disso, as instalações onde o curso será realizado são confortáveis e propícias para um contato direto com a terra, a cana-de-açúcar e a boa e especial cachaça do Sul do Brasil.

Esperamos por você neste evento para vivenciarmos toda essa experiência.

PROGRAMAÇÃO

21—SEXTA

17:00 às 19:00—Boas vindas, credenciamento, acomodações, jantar

19:00 às 21:00—Painel sobre empreendedorismo “Empreendendo o mercado da cachaça” - Carlos Henrique Karsten Junior (SEBRAE)

21:30 às 22:00—CASES DE SUCESSO REGIONAL— Edson Luis Rigodanzo (Agrônomo) e Sérgio Jung (Proprietário da cachaçaria Seiva Missioneira)

22—SÁBADO

08:30 às 09:30—Licenciamento, resíduos e projeto de instalação: Civil, Equipamentos e Recursos Humanos —Maurício Schmitt (LS Consultoria Técnica e Ambiental)

09:30 às 10:30—Tecnologia na produção de cana-de-açúcar no Sul do Brasil—Sérgio Delmar dos Anjos e Silva e Dori Edson Navas (Embrapa Clima Temperado)

10:30 às 11:20—Visita ao campo experimental de cana-de-açúcar—Vinícius Soares Sturza (IFFar—*Campus Jaguari*) e Sérgio Delmar dos Anjos (Embrapa Clima Temperado)

11:20 às 12:00—Prática de moagem e preparação do caldo—(Paulo Ramos CEO do Grupo cachacadealambique.com)

12:00 às 13:30—Almoço

22—SÁBADO

13:30 às 15:30—Teoria e prática da fermentação— Valmor José Bandiera (Diretor da Bio4 Soluções Tecnológicas)

15:30 às 15:45—Coffee e Network

15:45 às 18:00—História, teoria e prática da destilação—Valmor José Bandiera (Diretor da Bio4 Soluções Tecnológicas)

18:00 às 19:00—Envelhecimento—Valmor José Bandiera (Diretor da Bio4 Soluções Tecnológicas)

19:00 às 20:30—Jantar

20:30 às 22:00—Padronização, cortes, blends e elevação da qualidade da cachaça—Valmor José Bandiera (Diretor da Bio4 Soluções Tecnológicas)

22:00 às 23:00—Preparo de coquetéis com cachaça— Cristiano Ribeiro dos Santos (Barman)

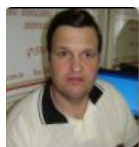
23—DOMINGO

08:00 às 10:00—Marketing, promoção e venda da cachaça: Canvas—plano de negócios—Maurício Schmitt (LS Consultoria Técnica e Ambiental) e Paulo Ramos (CEO do Grupo cachacadealambique.com)

10:00 às 10:50— Prática de envase—Valmor José Bandiera (Diretor da Bio4 Soluções Tecnológicas)

10:50 às 12:00—Certificação, avaliação e Branch

REALIZADORES



José Limana
Diretor Técnico da Limana Polisserviços



Valmor José Bandiera
Diretor da Bio4 Soluções Tecnológicas



Paulo Ramos
Técnico em química
Mestre Alambiqueiro e Cachacê
CEO do Grupo cachacadealambique.com



Maurício Schmidt
Engº Químico com mestrado em
Engenharia dos Materiais
Diretor da LM Consultoria Técnica e Ambiental

INVESTIMENTO

Pagamento em até 10X no cartão de crédito ou boleto

Via portal ABQ/RS - www.abqrs.com.br

O curso contempla aulas teóricas e práticas, hospedagem em alojamento coletivo (beliches duplos) com climatização e alimentação básica (café da manhã / almoço e jantar)

Inscrição - até 30/05/17	R\$ 800,00
Curso, estadia e alimentação	
Até 30/06/2017 - R\$ 900,00	
Após 30/06/2017 - R\$ 1.000,00	

Sócios entidades apoiadoras - até 30/05/17 *	R\$ 750,00
*em dia com suas contribuições	
Curso, estadia e alimentação	
Até 30/06/2017 - R\$ 810,00	
Após 30/06/2017 - R\$ 900,00	

Alunos e docentes IFFar - até 30/05/17 **	R\$ 750,00
**com confirmação de regularidade junto ao IFFar	
Curso. estadia e alimentação	
Até 30/06/2017 - R\$ 810,00	
Após 30/06/2017 - R\$ 900,00	

CONTATOS

cachacadealambique.com
cursoalambiqueirors@gmail.com
(51) 9.9298-3973 - Paulo Ramos

Limana Polisserviços
camila.limana@gmail.com
(55) 3255.1438 - Camila

IFFar—Campus Jaguari
leandro.dalbiano@iffarroupilha.edu.br
(55) 3255.0200 - Leandro Dalbianco