

CRIAÇÃO DA DISCIPLINA “CERVEJAS E ZITOGASTRONOMIA” PARA DISCENTES DE UMA INSTITUIÇÃO FEDERAL DE ENSINO SUPERIOR

I Simpósio Brasileiro de Bebidas Fermentadas e Destiladas., 1ª edição, de 13/04/2021 a 16/04/2021
ISBN dos Anais: 978-65-86861-97-6

SILVA; Elga Batista da ¹

RESUMO

O interesse de muitos consumidores pela área de Gastronomia, Alimentos e Bebidas (A&B) tem demonstrado um notável crescimento nos anos recentes. Por conta disso, muitas novas tendências têm sido observadas nesse segmento, inclusive aquelas relacionadas às bebidas alcoólicas e não alcoólicas, dentre as quais citam-se as cervejas especiais. Nesse contexto, as cervejas são bebidas em ascensão em termos de demandas dos consumidores, o que pode ser observado a partir da inserção desses produtos em cardápios de numerosos serviços de alimentação (bares e restaurantes) e eventos como os festivais gastronômicos em geral. Considerando esse panorama, é interessante que os cursos de formação profissional da área de Gastronomia e A&B fomentem, entre seus alunos e alunas, o ensino de conteúdos técnicos sobre as cervejas, com vistas a atender demandas de um mercado em ascensão; inclusive os cursos das instituições de ensino superior (IES). Nesse contexto, o objetivo do presente trabalho foi descrever a criação da disciplina intitulada “Cervejas e zitogastronomia” como uma atividade optativa para os estudantes da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ), *campus* Seropédica.

A ideia central para a criação da disciplina foi concebida em agosto de 2018, durante a realização de uma viagem da professora responsável pela disciplina à Bélgica, importante país do cenário cervejeiro mundial. Nessa ocasião, a docente em questão visitou várias cervejarias (destacando-se a Huisbrouwerij De Halve Maan, em Bruges e a Cantillon Brewery, em Bruxelas), o Belgian Brewers Museum e o bar Delirium Cafe (também situados em Bruxelas), além de realizar algumas degustações técnicas. Essas vivências fomentaram a proposta de criar uma disciplina cujo objetivo central é abordar aspectos gerais sobre as cervejas, com ênfase no estudo de famílias e estilos, bem como assuntos como cultura cervejeira, técnicas para degustação, serviço e harmonização (zitogastronomia). Como objetivos específicos dessa disciplina, citam-se: a) Conhecer os insumos e as operações fundamentais à elaboração das cervejas; b) Diferenciar estilos, famílias e escolas cervejeiras; c) Compreender os fundamentos das técnicas de degustação e serviço aplicadas a essas bebidas; d) Identificar os atributos sensoriais de qualidade das cervejas; e) Elaborar harmonizações envolvendo cervejas. A disciplina será optativa, destinada principalmente aos discentes do Curso de Bacharelado em Hotelaria da UFRRJ, e terá 30 horas aula (sendo as aulas semanais, com duração de duas horas cada), contemplando tanto o compartilhamento de conhecimento teórico quanto prático, incluindo

¹ Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, elga.silva@hotmail.com

degustações técnicas guiadas e, esporadicamente, harmonizadas. Discentes de outros cursos ligados à alimentação humana também são esperados nas futuras turmas dessa disciplina, como os bacharelados em Agronomia e Engenharia de Alimentos. Em termos de conteúdo programático, a disciplina iniciará suas atividades com uma abordagem acerca dos aspectos gerais sobre as cervejas, como a evolução nas formulações da bebida e da zitolgia ao longo dos anos, mercado e perfil do consumidor, fundamentos de zitogastronomia e, por ser uma disciplina destinada principalmente a discentes de um curso de Hotelaria, turismo cervejeiro. Na sequência, serão apresentados processos e tecnologias de elaboração de cervejas, comentando sobre ingredientes essenciais à sua produção, fundamentos de fermentação alcoólica, equipamentos para elaboração de cervejas, etapas essenciais da produção, famílias (lambic, lage, ale e famílias híbridas) e principais estilos cervejeiros. Haverá também um módulo destinado ao estudo dos fundamentos e peculiaridades da análise sensorial de cervejas, contemplando: métodos para a degustação técnica, fichas para análise sensorial e avaliação dos elementos que compõem os atributos da bebida (aparência, aroma, sabor e outros atributos). Um dos pontos altos da disciplina será o módulo sobre técnicas e fundamentos acerca da harmonização com cervejas, quando serão apresentados conteúdos com noções de *food pairing*, combinações técnicas de cervejas com alimentos e outras bebidas, inserção da cerveja no planejamento de cardápios de serviços de alimentação e eventos. As cervejas brasileiras receberão destaque, com abordagens sobre a evolução na produção dessas bebidas no país e seu mercado, principais regiões brasileiras produtoras, estilos e harmonizações de cervejas com preparações culinárias regionais. A disciplina, que está cadastrada na UFRRJ com o código IS-304, também apresentará aulas que tratarão de assuntos ligados às quatro grandes escolas cervejeiras (alemã, belga, britânica e estadunidense), a partir de temas como história e aspectos culturais da produção da bebida em cada país, estilos, copos e serviço dessas cervejas. Por fim, serão apresentados conteúdos sobre cervejas oriundas de outros países: outras cervejas europeias, americanas, africanas e orientais. Espera-se, com a oferta dessa disciplina, não apenas difundir a cultura cervejeira, mas também contribuir com a formação dos discentes sobre conhecimentos relacionados à produção das cervejas, bem como seu serviço e possíveis harmonizações com essas bebidas.

PALAVRAS-CHAVE: cervejas especiais, cultura cervejeira, gastronomia