

Faculdade: Tecnologia alimentar



Sigla : TEBRBO

Opção : Tecnologia cervejeira e de bebidas

Nível : Licenciatura

Pré-requisitos : Baccalauréat científico ou nível equivalente

Oportunidades:

A maioria dos estudantes continua os seus estudos após a licenciatura com o subsequente Mestrado em Tecnologia Cervejeira e Bebidas. Os licenciados encontram empregos principalmente na indústria das bebidas, cervejeiras ou casas de malte, mas também na indústria alimentar e química e na construção de fábricas. As tarefas possíveis na profissão subsequente poderiam incluir:

- Organização, monitorização e optimização dos processos de produção
- Garantia de qualidade nas operações de produção em curso
- Organização da tecnologia operacional associada
- Planeamento e concepção de novas plantas
- Desenvolvimento de novos processos de produção
- Compra e avaliação de matérias primas

Descrição

O Bacharelato em Tecnologia Cervejeira e Bebidas trata dos processos técnicos, biológicos, tecnológicos e bioquímicos da produção de bebidas e do fabrico de cerveja.

O programa de graduação em Tecnologia Cervejeira e Bebidas cobre os aspectos científicos e técnicos do fabrico de cerveja e da produção de bebidas

em geral. Outros conteúdos chave incluem garantia de qualidade, tecnologia de operações gerais e administração de empresas na indústria das bebidas. Os tópicos incluem:

Compra e avaliação de matérias primas

Organização e optimização das etapas individuais de produção para o fabrico de bebidas

Implementação de sistemas de garantia de qualidade

Nova construção ou conversão de instalações de produção e de abastecimento

Controlo das propriedades analíticas e sensoriais dos produtos

Desenvolvimento de novas bebidas.

Qualidade e competências :

- Os licenciados do programa de Bacharelato em Tecnologia Cervejeira e Bebidas são capazes de...
- Produzir bebidas e testá-las analiticamente e sensorialmente
- Compreender e controlar os processos de produção
- Plantas cervejeiras de plano
- Aplicar técnicas de fermentação para a produção de cerveja
- Seleccionar e testar as matérias-primas para a produção de bebidas
- Analisar a economia dos processos de fabrico