

## Plano Instrucional do Curso Alambiqueiro

Ação e Condição Carga Horária

1- Introdução, apresentação dos instrutores e participantes.0:30

2- Identificar as instalações de uma unidade produtora de cachaça.0:30

3- Conhecer sobre condições prediais exigidas pelo Ministério da Agricultura para registro de produto, unidade produtora e engarrafamento de cachaça.0:30

4- Relacionar os equipamentos de acordo com a produção desejada e a localização dos mesmos.1:00

5- Moer a cana em moendas mecanizadas. Regulagem e medição do rendimento do canavial.2:00

6- Identificar as principais partes para limpeza da fábrica de cachaça, onde possa haver contaminação.0:30

7- Preparar o fermento tipo caipira. Sistema de corte.6:00

8- Preparar o caldo de cana para fermentar, temperatura, PH, brix e higiene.3:00

9- Controlar a fermentação do caldo, controle de acidez, aldeídos, álcool superiores. Lavagem de fermento.8:00

10- Destilar o vinho, levando em conta as técnicas recomendadas de padronização da cachaça. Controle do metanol e furfural.6:00

11- Controlar o cobre e analisar a acidez da cachaça.2:00

12- Envelhecimento e padronização da cachaça. Cor, grau e engarrafamento.3:00

13- Análise sensorial, custo de produção e comercialização.3:00

14- Cana: plantio, variedades, tratos culturais.4:00

Observação: Este curso é 100% prático, ou seja, toda teoria é vista na prática pelo aluno.