

Quer Viajar? Estudar. Cerveja?



Europa 2019

Descrição

Estudo aprofundado sobre Escola Belga e Alemã com aulas in loco, orientadas por especialistas brasileiros e estrangeiros com vivência e experiência nos países de destino. Neste projeto, no formato imersão, você poderá conhecer as principais características das cervejas e cenário europeu, com guias e professores de alta competência.

Público Alvo

Profissionais e entusiastas do mercado cervejeiro.

Vagas LIMITADAS

Até 30 vagas.

Datas | Países

Escola **B**elga

Escola **A**lemã

França

13 à 23 de Setembro



****Opcional: 1 ou 2**

Você poderá optar qual pacote mais se encaixa nos seus interesses, podendo escolher visitar apenas 1 país ou os 3.



Serviços Incluídos

Acomodação: B&B ou hotel 3 estrelas, em quarto compartilhado.

Aulas em português ou com tradução simultânea, em tempo integral.

Material personalizado: guia sobre cada destino, caderno de anotações.

Tickets e entradas em todas as atrações visitadas.

Visitas em cervejarias, mosteiros, pubs e museus.

Aulas exclusivas.

Degustações guiadas.

Certificado de participação.

Itens não Incluídos

Passagem Brasil - Europa. | Seguro viagem. | Alimentação.

Souvenirs. | Cervejas extras. | Despesas pessoais.

Aéreo. | Alimentação. | Seguro saúde.



Para facilitar o planejamento individual, as passagem aérea e alimentação são responsabilidade de cada participante. Veja os detalhes abaixo:

Aéreo:

Temos uma empresa parceira que auxiliará você na hora do compra:

Viagens Petrucelli

Renata Sander

(31) 98839-5036

renata@viagenspetrucelli.com.br



Ou poderá ainda comprar por conta própria. Segue algumas opções:

www.decolar.com

www.maxmilhas.com.br



Guias / Professores •

Amanda Felipe Reitenbach.

Brasileira, mora em Florianópolis (SC), tem formação em Engenharia Química e Alimentos. Desde sua graduação se dedica ao estudo da cerveja e seus temas adjacentes. Recentemente concluiu seu doutorado, projeto desenvolvido na instituição alemã Versuchs-und Lehranstalt für Brauerei in Berlin (VLB) e.V., a pesquisa consistiu no desenvolvimento de um nariz eletrônico para identificar compostos voláteis na cerveja. Teve como objeto de seu mestrado o desenvolvimento de uma cerveja probiótica a qual traz inúmeros benefícios à saúde. Entre os recentes trabalhos, destacam-se os principais: - Fundadora e CEO do Science of Beer Institute, entidade focada na educação cervejeira com diversos cursos em diferentes cidades; - Finalista do prêmio Sinapse de Inovação com o tema: Cerveja Probiótica; - Sommeliere de Cervejas (SENAC/ Doemens Academy); - Como sommeliere, Amanda realiza diversos eventos na esfera gastronômica; - Idealizadora e coordenadora/professora da pós-graduação em processos cervejeiros da Uniasselvi/Blumenau. Curso esse que prepara o profissional para o mercado de trabalho cervejeiro. - Jurada nos concursos: World Beer Cup, European Beer Star, Copa Cervezas America (Chile), South Beer Cup (Argentina), Brussels Beer Challenge, Stockholm Beer & Whisky Festival and Taste Experience (Sweden); - Trabalhos em parceria com grandes cervejarias e no P&D do SENAI (Vassouras/RJ). Atuando no desenvolvimento de produtos e tecnologias para cerveja; - Coordenadora do Concurso Brasileiro de Cerveja desde sua primeira edição em 2012; - No Science of Beer e responsável pelas aulas de Técnicas de Degustação de Cerveja e Análise Sensorial.



Carlos Ruiz.

Braumeister, graduou-se pela Weihenstephan em 1993. Mudou-se para a Alemanha, trabalha como Gerente Internacional de Vendas e Prokurist no HVG eG. Realiza palestras sobre vários temas cervejeiros em congressos e instituições de ensino. Viaja pelo mundo para promover a qualidade e variedades de lúpulo alemão.



Luc de Raedemaeker.

Tasting Director & Project Manager do Brussels Beer Challenge. Responsável por organizar eventos de degustação e harmonização. Jurado em concursos internacionais, sommelier de cerveja pela Doemens Akademie, de Munique.



Gabriela Montadon.

Integrante do grupo de pesquisa e desenvolvimento da Fermentis (Lille - França, 2017), participando ativamente de projetos relacionados à expressão sensorial de leveduras. Lidera e conduz painéis sensoriais, do treinamento ao desenvolvimento de estudos e caracterização sensorial de cervejas e outras bebidas alcoólicas. É degustadora certificada internacional (BJCP 2010), participa das maiores competições de cerveja do mundo e tem larga experiência em fermentação de cerveja. Tem doutorado em Microbiologia pela Universidade Federal de Minas Gerais (Belo Horizonte - MG Brasil, 2016) com pesquisa experimental no Laboratório de Enzimas, Fermentação e Tecnologia de Cerveja (KU Leuven - Campus Gent, Bélgica). Desenvolveu o estudo de seleção e aplicação industrial de linhagens selvagens de *Saccharomyces cerevisiae* da América do Sul na produção de cervejas especiais e é co-fundadora das cervejas Grimor (2010). mundo para promover a qualidade e variedades de lúpulo alemão.



Convidados, professores e palestrantes locais.



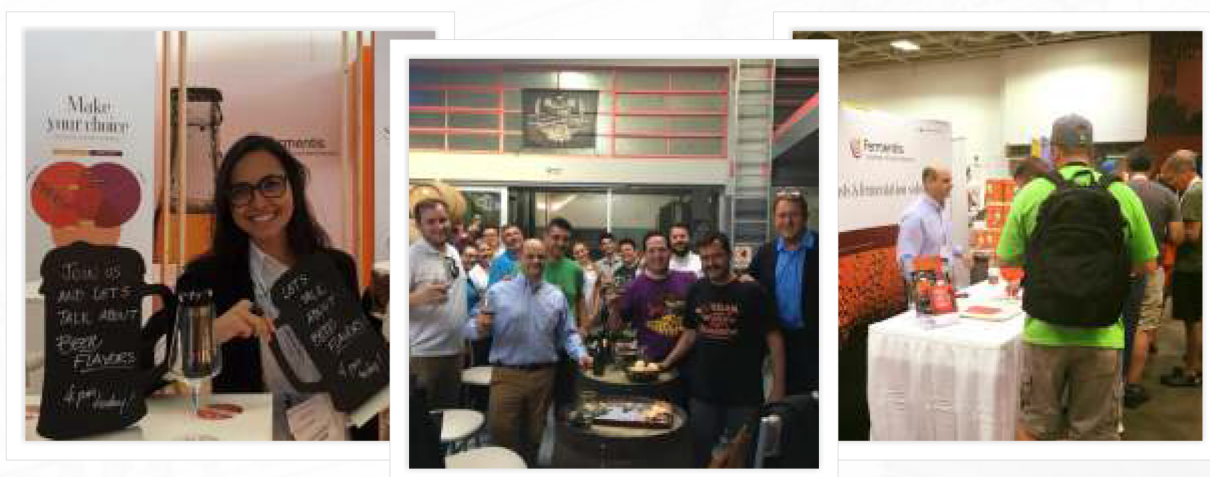
Roteiro•

FERMENTIS.

Nascida no norte da França, a Fermentis é uma unidade de negócios do Grupo Lesaffre; líder global em leveduras e soluções de fermentação. Por mais de 160 anos, nosso Grupo tem se concentrado em leveduras e em todas as aplicações que elas podem oferecer. A Fermentis trabalha no mundo da cerveja, vinho, destilados e outras bebidas fermentadas. Nossas linhagens são da mais alta qualidade e tudo o que produzimos a partir destes microorganismos atende aos mais altos padrões de qualidade. Hoje, a Fermentis está presente ou é representada por parceiros de distribuição em mais de 60 países em todo o mundo. E isso é apenas o começo.



Fermentis
LESAFFRE FOR BEVERAGES



Roteiro•



Escola Alemã.

O roteiro poderá sofrer alguma alteração de itinerário assim como das atrações visitadas. Informaremos com antecedência caso essas mudanças ocorram.

Aula sobre a escola cervejeira Alemã, estilos clássicos e movimento craft.

- ✓ Pub-crawl pelos bares de Berlin.
- ✓ Bamberg - KasparSchutz (fábrica alemã de equipamentos cervejeiros mais conceituada no mundo), túneis subterrâneos (como era fabricada as cervejas lager antigamente) e na
- ✓ Cervejaria Schlenkerla.
- ✓ Workshop Malte: Visita e aula na Maltaria Weyermann.
- ✓ Workshop Lúpulos alemães: Visita a região de Hallertau, em época de colheita de lúpulo, com aula técnica sobre lúpulos e visita ao Museu do Lúpulo.
- ✓ Baviera - Visita na Weiherstephan e mosteiro Weltenburger Kloster.
- ✓ Munich – Oktoberfest.
- ✓ Harmonização de cervejas e comidas alemãs.
- ✓ Dusseldorf e Colônia



Partida •

Se você optar pelo roteiro completo (Bélgica, Alemanha e França), programe-se para deixar Bruxelas dia 24/09, pois o programa termina no segunda (23/09).

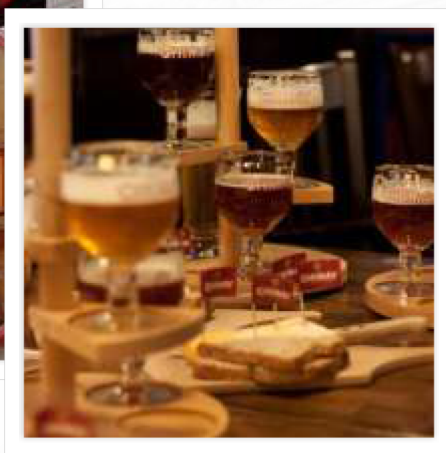


Escola Belga.

Roteiro •

O roteiro poderá sofrer alguma alteração de itinerário assim como das atrações visitadas. Informaremos com antecedência caso essas mudanças ocorram.

- ✓ Bruxelas - Aula sobre a escola cervejeira Belga, estilos clássicos e beer tour pelos principais pubs do Centro de Bruxelas.
- ✓ Visita na abadia Orval durante Orval open doors (evento que acontece apenas 1x no ano).
- ✓ Pub-crawl pelos bares de Gent e Bruges.
- ✓ Visita na Cervejaria Chimay.
- ✓ Visita na Cervejaria 'Het Anker' - Carolus.
- ✓ Visita na Cervejaria Huyghe Brewery- Fábrica da Delirium.
- ✓ Workshop cervejas fermentação espontânea: com Visita nas Cervejarias Lambics cantillon, Boon e Rodenbach.
- ✓ Westvleteren (famosa pela Westvleteren 12).
- ✓ Cervejaria Bourgogne des Flandres e De Halve Maan em Bruges.



Chegada •



Você precisa estar em Bruxelas até dia 12/09, pois o programa começa dia 13/09 (sexta feira) bem cedo. Nosso ponto de encontro é no hotel Meininger.

****Caso precise de uma diária extra nesse hotel por favor informar nossa equipe.**

Bélgica

MEININGER Hotel Brussels City Center

Quai du Hainaut 33, 1080 Brussels- Belgium

Phone: +32 (0) 2 5881 474

Link para reserva: <https://www.meininger-hotels.com/en/hotels/brussels/hotel-brussels-city-center/>

Alimentação

A alimentação será por sua conta, mas em algumas ocasiões serão por conta do Science of Beer. Teremos refeições harmonizadas.



Investimentos

(Aulas + Workshop + Harmonização + Visitas + Terrestre)

Valor: 3.000 euros

Early bird: 2.800 euros (inscritos até fevereiro de 2019)

Caso queira uma opção diferenciada de pagamento favor consultar nosso financeiro:

Naiara Felipe email: financeiro@scienceofbeer.com.br

[Cancelamento e Desistência Vide Contrato.](#)



Science of Beer
INSTITUTE
Educação em Cerveja





Science of Beer
INSTITUTE
Educação em Cerveja



Quer
saber.
mais?

Confira nosso Site, Instagram e facebook, e confira como foi a viagem 2017.



@viagemcerveja



facebook.com/viagemcerveja

www.scienceofbeer.com.br