





LERNPROZESS VOM FELD BIS ZUM GLAS

UNSERE UNTERSCHIEDUNGSMERKMALE

Die Ausbildung zum Bierbrauer an der Leopoldina-Schule bietet den Kursteilnehmenden praktischen Unterricht in allen Phasen des Bierherstellungsprozesses.

- 01** Gerstenfelder und Hopfenversuche der Agrária-Stiftung für landwirtschaftliche Forschung
- 02** Größte Mälzerei Lateinamerikas
- 03** Mikrobiologie-, Physik- und Chemielabore
- 04** Versuchsbrauerei



LEOPOLDINA-SCHULE

Die Leopoldina-Schule ist eine Referenz in der Berufsausbildung. Trägerin der Schule ist die Genossenschaft Agrária.

Die Lehrkräfte der Ausbildung zum Bierbrauer wurden an Institutionen in Deutschland und an Schulen mit nationalem und internationalem Ruf ausgebildet. Darüber hinaus verfügen sie über Erfahrungen in der Bierproduktionskette, von der Herstellung bis zur Vermarktung.

Da der Ausbildungskurs von Agrária unterstützt wird, haben die Kursteilnehmenden die Möglichkeit, Praktika in Partnerunternehmen zu absolvieren.



AUSBILDUNGSKOSTEN

Zahlung in 12 Raten von je R\$ 2.850,00 mit 10 % Rabatt bei fristgerechter Zahlung oder in 18 Raten von je R\$ 1.900,00, Mittagessen inbegriffen.

Die Kosten für die Unterkunft in der Region Guarapuava während des Kurses sind von den Teilnehmenden selbst zu tragen. Wer an einer von der Genossenschaft Agrária subventionierten Unterkunft interessiert ist, kann sich nach den Ergebnissen des Auswahlverfahrens bewerben.

Erforderliche Materialien: Laptop, Tablet oder ein anderes Endgerät.

KURSDAUER

Der Kurs wird im Hybridformat angeboten, wobei das erste Modul als Fernunterricht von Montag bis Freitag von 18.00 bis 22.00 Uhr stattfindet, während die weiteren Module als Präsenzmodule abwechselnd mit theoretischen und praktischen Aktivitäten von Montag bis Freitag mit einer Dauer von 8 Stunden täglich erfolgen.

WIE WIRD MAN TEIL DER GRUPPE 2024?

Die Leopoldina-Schule führt ein Auswahlverfahren durch, das aus einem Allgemeinwissenstest und einem Gespräch mit Lehrkräften des Kuratoriums der Ausbildung zum Braumeister besteht.



ANMELDUNG, AUSWAHL UND EINSCHREIBUNG

Anmeldezeitraum für das Auswahlverfahren:
vom 16. Oktober bis zum 8. Dezember 2023

Melden Sie sich über das Formular in der Menüleiste der Ausbildung zum Braumeister auf der Website www.colegioimperatriz.net.br an.

Das Auswahlverfahren verläuft nach folgendem Zeitplan:

- 12. Dezember: Online-Auswahlprüfung
- 14.-15. Dezember: Online-Gespräche mit den Bewerbern
- 18. Dezember: Veröffentlichung der Liste der ausgewählten Bewerber
- 18. Dezember bis 15. Januar: Einschreibungszeitraum

BEWERTUNGSSYSTEM

Bewertung nach Fächern;
modulare integrierte Bewertung;
modulare Prüfung: Die modulare Prüfung umfasst die Erstellung und Entwicklung eines Bierrezepts in der Versuchsbrauerei der Genossenschaft Agrária;
Prüfungskommission beim Kursabschluss

ZERTIFIKATE

- Der Kursabsolvent erhält:
- Diplom als Brautechniker
 - Die Kursteilnehmenden haben die Möglichkeit, nach einer Bewertung durch renommierte Fachleute das Zertifikat als Braumeister zu erwerben, das ihnen den Zugang zum Markt eröffnet.



GRADE DO CURSO

MÓDULOS	DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA CH (60min)
Módulo 1 Matérias Gerais	Teoria e Técnica Profissional	20
	Química e Bioquímica Aplicada	32
	Matemática e Física Aplicada	32
	Gestão de Negócios	32
	Direitos Trabalhistas	8
	Microbiologia: Fundamentos	8
	Legislação Ambiental	16
	Segurança do Trabalho	16
Carga horária total		164
Módulo 2 Matérias-Primas e Tecnologia de Materiais	Cevada	16
	Análises Laboratoriais de Cevada	16
	Água	32
	Análises Laboratoriais de Água	16
	Lúpulo	32
	Microbiologia Teórica 1 - Sistemática dos Microorganismos	12
	Microbiologia Prática 1 - Iniciação à Microbiologia Prática	12
	Adjuvantes e Coadjuvantes Tecnológicos	12
	Adjuntos Cervejeiros: Aromas e Essências	16
	Automação Industrial	48
Carga horária total		212
Módulo 3 Tecnologia de Produção de Malte	Malteação e Produção de Maltes Especiais	46
	Tecnologia de Materiais	16
	Microbiologia Teórica 2 - Sistemática de Controle Microbiológico	16
	Microbiologia Prática 2 - Identificação de Leveduras e Fungos	16
	Análises Laboratoriais: Prática 1 - Análises de Malte	32
	Termodinâmica 1 - Sistema de Refrigeração	32
Carga horária total		158
Módulo 4 Tecnologia de Produção de Mosto	Moagem	16
	Mosturação	36
	Clarificação	8
	Fervura e Lupulagem	16
	Separação do Trub Quente/ Resfriamento/Aeração e Separação do Trub Frio	12
	Engenharia de Máquinas 1	58
	Microbiologia Teórica 3 - Identificação de Microorganismos	16
	Microbiologia Prática 3 - Identificação de Bactérias	16
	Tecnologia de Análises Físico-Químicas Teórica - Análise de Mosto e Cerveja	12
	Análises Laboratoriais: Prática 2 - Análises de Mosto e Cerveja	36
Termodinâmica 2 - Sistemas de Aquecimento	32	
Carga horária total		258
Módulo 5 Tecnologia de Produção de Cerveja	Engenharia de Máquinas 2	58
	Fermentação e Maturação	88
	Análises Microbiológicas: Prática 3	32
	Análises Laboratoriais 3	20
	Cálculo de Produção de Cerveja	28
Carga horária total		226
Módulo 6 Envase	Filtração e Estabilização	32
	Engenharia de Máquinas 3	36
	Sanitização, Desinfecção e Boas Práticas de Fabricação	24
	Registro de Cervejaria e Produto no MAPA	12
Carga horária total		104
Módulo 7 Análise Sensorial e Escolas Cervejeiras	Desenvolvimento de Receitas	16
	Análise Sensorial, Estruturação e Aplicação	6
	Análise Sensorial de Matérias-Primas	8
	Desvios Técnicos no Produto Final	32
	Escolas Cervejeiras	16
Carga horária total		78
Carga horária total dos módulos		1.200
Carga horária de estágio profissional supervisionado obrigatório		150
Atividades complementares obrigatórias		24
Carga horária total do curso		1.374

Melden Sie sich vorab an und erfahren Sie mehr über unsere Lehrkräfte und unser Kursprogramm mit Hilfe des QR-Codes:



42 3625 8356 | Av. Michael Moor, 2097
Colônia Vitória - Entre Rios - Guarapuava - PR
www.colegioimperatriz.net.br
www.facebook.com/colegioimperatrizdonaleopoldina