



Science of Beer
INSTITUTE

Educação em Cerveja



Ciência

QUE TAL
INVESTIR NA SUA **PAIXÃO?**

**ESTUDE
CERVEJA!**

Sabor



História Prazer





CERVEJA



Bem Vindo!



Science of Beer
INSTITUTE
Educação em Cerveja



Imagine! Uma instituição pensada em fazer com que uma **paixão nacional** se torne uma **profissão**.

Em fazer com que os apaixonados aprendem a desfrutar com mais prazer de um sabor milenar. Onde todos os professores têm orgulho de dizer; **“EU ENSINO CERVEJA!”**

Science of Beer

Com sede em Florianópolis (SC), é responsável por promover cursos voltados ao mercado cervejeiro desde 2010. Uma instituição que se dedica a formar pessoas preparadas para o novo cenário de cervejas brasileiro; dar **cursos** e **workshops** para apreciadores e oferecer **consultorias** para **eventos** e estabelecimentos ligados ao **mundo da cerveja**.



O *Science* CONTA COM RENOMADOS PROFESSORES, TODOS COM FORMAÇÃO E EXPERIÊNCIA INTERNACIONAL E ATUANTES NO MERCADO CERVEJEIRO, GARANTINDO CURSOS DE ALTÍSSIMA QUALIDADE. A LIDERANÇA DESSE TIME FICA POR CONTA DA CIENTISTA CERVEJEIRA, **AMANDA REITENBACH** QUE CONQUISTOU SEU DOUTORADO NA ALEMANHA E VIAJA O MUNDO RECONHECIDA COMO AUTORIDADE NO ASSUNTO.



Science of Beer
INSTITUTE
Educação em Cerveja





**SOMMELIER
DE CERVEJA**



**TECNOLOGIA
EM PROCESSOS
CERVEJEIROS**



**SCIENCE OF
BEER STYLES**

**Quer
saber
mais?**

**SIGA-NOS NAS REDES SOCIAIS E DESCUBRA QUAIS SÃO
OS CURSOS E CIDADES PRÓXIMOS À VOCÊ.**

www.scienceofbeer.com.br
info@scienceofbeer.com.br



@ScienceofBeer



facebook.com/ScienceBeerBrasil



(48) 99130 - 4906.



Amanda Reitenbach

Apaixonada por cheiros e sabores, frutas e vegetais

Engenheira química e de alimentos

Cientista cervejeira, dedicada à pesquisas e desenvolvimento do setor

Mestrado: desenvolvimento de cerveja probiótica


Doutorado na Alemanha: desenvolvimento de um nariz eletrônico para identificar compostos voláteis nas cervejas


Jurada em diversos concursos nacionais e internacionais

Consultora para desenvolvimento de produtos, projetos, festivais e eventos no universo cervejeiro e na área gastronômica



**Fundadora do
Science of Beer
Institute**





O trabalho vem sendo realizado de forma itinerante, o que possibilitou ampliar a atuação por todo o país. Desde seu início, o Instituto formou turmas em diferentes estados do **Brasil, América latina** em parceria com o Instituto Cervezas de América. Desde 2016 atua com projetos especiais na **Europa e Estados Unidos**.




Brasil da Cerveja

138 Milhões de hectolitros produzidos por ano

3º Maior consumidor de cerveja do mundo

7500 Rótulos de cervejas e chopes

610 Cervejarias artesanais (aprox.)





Quer saber. mais?

AINDA NÃO ESTAMOS TÃO PERTO?

CONTATE NOSSA EQUIPE
E SAIBA COMO LEVAR NOSSOS CURSOS PARA
SUA EMPRESA OU CIDADE OU PAÍS.
SIGA-NOS NAS REDES SOCIAIS E DESCUBRA QUAIS
SÃO OS CURSOS E CIDADES PRÓXIMOS À VOCÊ.



Science of Beer



Science Beer Brasil



(48) 99130 - 4906.



Science of Beer
INSTITUTE
Educação em Cerveja

www.scienceofbeer.com.br

info@scienceofbeer.com.br





Certificação Internacional: World Beer Academy

O QUE É WORLD BEER ACADEMY?



Considerando o princípio de que qualquer setor, qualquer especialidade só se desenvolve e prolifera se agregar conhecimento, e que o ensino é a principal ferramenta que possibilita o alcance desta meta, as instituições Instituto Cervezas de America (Chile), Berlin Beer Academy (Alemanha) e Beer Matters (Bélgica), Science of Beer Institute e o Grupo Brejas, reconhecidamente especialistas em instrução na ciência da cerveja, se unem e criam o World Beer Academy - Sistema Integrado de Ensino de Cerveja. Nossos cursos seguem o seguinte conceito: o de levar conhecimento histórico e prático de forma diferenciada a cada aluno.

Seguimos o princípio que não se formam profissionais para o mercado cervejeiro em linha industrial. Nossas turmas têm propositalmente lotação reduzida, para que os alunos tenham assistência de nossos professores durante as aulas.

Contamos com um corpo docente altamente especializado, com vasta experiência de mercado, porque acreditamos que ninguém detém todo conhecimento sozinho. É preciso ampliar as fontes de conhecimento, trazendo para a sala de aula os melhores profissionais do mercado, dispostos a compartilhar toda a experiência que adquiriram em suas áreas como forma de ensino. Temos também o diferencial de estudar outros alimentos e bebidas que, de alguma forma, se entrelaçam com o processo de produção e as características sensoriais da cerveja. Acreditamos em uma formação completa, sem que conteúdos sejam omitidos em nossas aulas, para que ao final, tenhamos pessoas aptas a falar, servir, degustar, avaliar, analisar cervejas.



Certificação Internacional: **Instituto Cervezas de América**

O QUE É INSTITUTO CERVEZAS DE AMÉRICA?



O Instituto Cervezas de América nasceu em resposta à necessidade de oferecer educação formal, consistente e orientada profissionalmente para os atores da indústria da cerveja artesanal no Chile e na América Latina.

Nossa proposta educacional foi projetada combinando conhecimento técnico, visitas e práticas em relação à preparação, comercialização e avaliação de cervejas.

Através dos cursos você aprende com a história, estilos, degustações e escolas de cerveja, até chegar a uma especialização, seja focada na área de Brewmaster ou Sommelier de cervejas.



Cursos



Gestão, Análise e Avaliação Sensorial de Cerveja

Desenvolve o aprimoramento do olfato e do paladar para aqueles que desejam conhecer, de maneira mais detalhada e profunda, os elementos que alteram a produção, o desenvolvimento e os aromas da cerveja.

20h



Sommelier de Cerveja

Aborda aspectos como a degustação orientada, harmonização de cerveja e alimento, serviço de bebidas. Habilita o aluno a atuar como sommelier, atuando na comercialização e orientação de cervejas.

80h



Tecnologia em Processos Cervejeiros

Para quem quer aprender os processos de fabricação, aprimorar conhecimentos técnicos, profissionalizar suas produções e se inserir no mercado de trabalho. Orienta a planejar e coordenar todas as etapas da produção de cervejas.

100h



Science of Beer Styles

Aprofundamento de conhecimentos sobre Estilos de Cerveja. Origem dos estilos de cervejas; importância histórica de cada estilo; classificação de estilos de cerveja e Escolas Cervejeiras.

54h

Cursos



Beer Talk

Para os apaixonados que procuram um curso intensivo que os guie no mundo das cervejas especiais. Abrange todos os principais aspectos da cerveja de forma rápida e prática.

5 ou 10h



Hops on Top

Aulas especiais sobre o lúpulo e suas variedades. É possível aprender sobre noções de plantio, colheita e tratamento, composição química dosagem e uso na produção de cervejas. Degustação de rótulos e análise sensorial de dry-hopping.

20h



Yeast Freaks

Curso dedicado especialmente à levedura e sua propagação no qual é possível aprender sobre processo e controle da fermentação e de maturação. Promove degustação de cervejas com a fermentação como destaque.

20h



Malt Talk

Voltado para o malte, o curso aborda os aspectos gerais da cevada, composição química dos grãos e beneficiamento para malteação. Explora os outros cereais presentes na cerveja e oferece degustação para demonstrar os principais tipos de malte.

20h

Vamos falar de cerveja?



O **Science of Beer Institute** presta serviços de consultoria em diferentes áreas do mercado cervejeiro, como:

- Assessoria para lojas, bares e restaurantes, na área de escolha, serviço e definição das cervejas;
- Assessoria para elaboração de cartas de cerveja;
- Assessoria para treinamento de equipe de vendas.

Além de consultoria técnica e comercial:

- Avaliação de produto;
- Consultoria em cervejarias;
- Análise sensorial de cervejas,;
- Análise do produto final;
- Elaboração de receitas, entre outros serviços.

Consultoria



A cerveja transpondo barreiras:
consultoria para o mercado cervejeiro,
para eventos, ações de empresas ou
para grupos/ consumidor final.

Sabemos também do fascínio que o tema da cerveja desperta e como uma experiência de imersão nesse universo pode **motivar pessoas** e promover **interação social**. Assim como sabemos o quanto é importante **profissionalizar uma equipe**.

Por isso o Science of Beer oferece **consultorias e palestras sob medida**, de acordo com a necessidade de cada público. Nossos profissionais estão preparados para orientar a organização de **eventos**, de **curiosos personalizados**, de integração por meio de **harmonizações de cervejas**, ou outros formatos desenvolvidos junto aos clientes.

Em todos os encontros há **degustação de cervejas especiais**, transformando cada evento em uma viagem pelo mundo das cervejas!

Teremos prazer em apoiar sua ideia!

Consultoria





Beer Pairing



Vindo da palavra inglesa pair, o termo significa par/dupla: duas coisas que, quando utilizadas juntas, formam uma unidade. É exatamente este o propósito da harmonização: combinar a cerveja e o alimento de forma que juntos resultem em um novo sabor. O evento tem uma dinâmica diferente, no qual as cervejarias convidadas apresentam dois rótulos que são harmonizados com pratos previamente definidos por chefs. A ideia é unir cerveja e gastronomia, com pratos elaborados e ingredientes diferenciados, oferecendo uma nova experiência aos participantes. O Science of Beer promove edições especiais do Beer Pairing também nas edições do Festival Brasileiro de Cerveja, em Blumenau

Hoje, com a expansão do mercado de cerveja artesanal, os consumidores estão ávidos pelo consumo de cervejas especiais, substituindo o consumo de quantidade pela qualidade. Logo, torna-se cada vez mais importante entender os diferentes aromas e sabores encontrados não só nas bebidas, mas também, nos alimentos. Neste contexto, mediante uma abordagem inédita e com o conhecimento de grandes profissionais do mercado de cerveja e gastronomia, a missão do Beer Pairing é entregar ao seu público, por meio de diferentes formatos de evento, uma experiência especial e inesquecível em termos de harmonização de cerveja



O **Science of Beer** é responsável pela Coordenação Técnica do **Concurso Brasileiro de Cerveja** desde a Primeira Edição, em 2012

O Concurso foi criado com o objetivo de elevar e promover a qualidade da cerveja brasileira e acontece todos os anos durante o Festival Brasileiro de Cerveja. Hoje são mais de 2 mil rótulos participantes, que o posicionam como o 2º maior do mundo em número de rótulos.





TARSIS SANTOS PATINI

Graduação em Química Bacharelado pela Universidade Estadual de Londrina (UEL). Conclusão em 2010. Cervejeiro artesanal - Confraria do Marquês Técnico em Cervejaria - SENAI Vassouras/RJ (Fevereiro/2013) Sommelier de Cerveja - Instituto da Cerveja Brasil (Setembro/2014) Especialização em Off Flavours - Instituto da Cerveja Brasil (Setembro/2014) Mestre em Estilos - Instituto da Cerveja Brasil (Dezembro/2014) Auditor Interno ISO 9001/2015 (Maio/2018) Cervejeiro da Cervejaria Theodora, de março de 2013 a agosto 2014. Cervejeiro da Cervejaria Premium Paulista. Jurado em concurso de cerveja caseira.

Equipe
**Science
of Beer
2019**



LUCAS ROMERO

Engenheiro industrial formado pela UNESP. Mestre em Engenharia Química pela USP e Mestre Cervejeiro pela Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin (VLB), atuou por 4 anos como Coordenador de Processos Cervejeiros do Grupo Petrópolis, com experiência na maltaria Oriental do Uruguai - Mosa e Weltenburger Brauerei na Alemanha. Atualmente é mestre cervejeiro da cervejaria Cevada Pura de Piracicaba/SP.



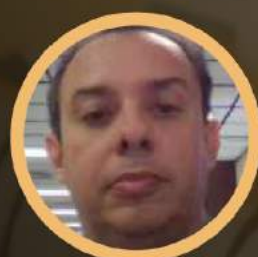
LEONARDO PENNA

Engenheiro de Alimentos, Técnico de Cervejaria pelo SENAI RJ (Cetec de Alimentos e Bebidas) - Vassouras e Mestre Cervejeiro certificado pela Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin - VLB Berlin, com MBA em gestão industrial pela Fundação Getúlio Vargas em Sorocaba. Atua desde 2004 na indústria cervejeira - Grupo Petrópolis - com experiência na supervisão da área de processamento de cerveja, especialista de processos industriais e auditoria técnica da qualidade nas unidades fabris do grupo. Participou do "startup" de duas unidades fabris de grande porte, desde a seleção e estruturação da equipe da área produtiva, exercendo interface com as áreas de Engenharia Civil, Eletromecânica e Equipes de montagem. Atualmente é Gerente de processos e produção no Grupo Petrópolis, responsável pela cadeia produtiva desde o recebimento e armazenamento da matéria-prima, brassagem, adegas, filtração, incluindo ETA e ETE.



WALTER BORELLI PÖLZL

Cerveja artesanal é aquela feita com liberdade de criação. Atualmente é Diretor de Inovação - Think Craft Brewing Equipment, mas possui um histórico longo no meio - são mais de 22 anos trabalhando com cerveja e outras bebidas. Como mestre-malteiro, foi um dos fundadores da Malteria Bluemenau (SC). Aos 45 anos, tem uma sólida formação: engenheiro químico, mestre-cervejeiro pela VLB de Berlim/Alemanha E MBA pela Fundação Getúlio Vargas. Sua paixão são os equipamentos.



PROF. JOSÉ ANTUNES

Mestre em processos químicos e bioquímicos pela Universidade Federal do Rio de Janeiro. Desenvolvimento de projeto de pesquisa aplicada com o foco no aprimoramento de produtos e processo na indústria de bebidas. O desenvolvimento destas atividades, permitiu o acúmulo de experiências, ocupando vários cargos na instituição, dentre eles, o chefe do setor de educação do Centro de Tecnologia de Alimentos e Bebidas do SENAI/RJ.



AMANDA FELIPE REITENBACH

Brasileira, mora em Florianópolis (SC), tem formação em Engenharia Química e Alimentos. Desde sua graduação dedica-se 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.



CAROLINA ODA

Formou-se em gastronomia em 2007 pelo SENAC - Campus Águas de São Pedro. Nestes mais de dez anos de carreira, respira diariamente os ares do universo da restauração, buscando que a comida e a bebida tenham a mesma relevância na experiência gastronômica. Começou como assistente da sommelière e mestre-cervejeira Cilene Saorin, foi chefe de sala do bar Melograno, cuidou da Cia. Tradicional de Comércio (Ici Brasserie). Tem na cerveja a sua especialidade mas, de gole em gole, aprendeu e segue aprendendo sobre o amplo universo das bebidas, principalmente na convivência com os principais especialistas - incluindo cursos sobre destilados, café, chá, sakê e cachaça. Em 2016, pôde compartilhar este conhecimento na coluna "É de birra, mas não só" do caderno Paladar no jornal "Estado de São Paulo". Realiza jantares harmonizados com alguns dos melhores chefs e restaurantes do Brasil, como já feito no Jun Sakamoto, D.O.M e Remanso do Bosque. Dá aulas e é consultora para implantação de marcas e negócios, serviço de sala e de bebidas. No serviço, junto a equipe do salão, é onde está a sua dedicação, trabalhando sempre para valorizar, capacitar e integrar tudo o que existe dos dois lados do balcão.



ALINE ARAÚJO

Formada em Administração de Empresas e MBA em Trade Marketing, trabalha desde 2008 com cervejas e já liderou a área de Marketing da Bier & Wein, pioneira na importação de cervejas especiais no Brasil. É sommelière de cervejas formada pela Doemens Akademie e Science of Beer (onde atualmente é professora), nível 1 em destilados pelas W.S.E.T., cervejeira caseira e membro da 1ª confraria feminina de cervejas de São Paulo, a Maltemoiselles. Já viajou o mundo visitando cervejarias e vivenciando a tradição das principais escolas cervejeiras e hoje compartilha seu conhecimento e paixão pelo assunto Brasil afora, com maior dedicação à Santos, onde, desde 2017, tem uma distribuidora de cervejas especiais.



RODOLFO REBELO

Mestre em Engenharia Química, Universidade Regional de Blumenau - FURB, com a tese "Obtenção de malte flavorizando para produção de cerveja aromatizada"; Graduado Sommelier de cervejas (Diplom-Biersommelier), Doemens Akademie - Munique - Alemanha; Graduado Mestre Malteiro e Cervejeiro (Diplom Brau- und Mälzmeister); Doemens Akademie - Munique - Alemanha. Graduado em Engenharia Química, Universidade Regional de Blumenau - FURB.



RAFA BRUNETTO

Natural de Porto Alegre, Rio Grande do Sul. É sommelier de cerveja, certificada pelo instituto da Cerveja Brasil e ABS - Associação Brasileira de Sommeliers. O interesse pelo universo da cerveja começa na cozinha - onde atuou por mais de três anos, realizando eventos gastronômicos voltados para as áreas social e corporativa. A primeira oportunidade de trabalho no mercado cervejeiro foi em uma distribuidora de cervejas, onde passou por todas as áreas do negócio. Entretanto, a experiência na cozinha sempre foi um diferencial. Por isso, atuou principalmente no desenvolvimento de cartas de cervejas para restaurantes e gastro-bares - selecionando o mix de produtos e descrevendo os rótulos, treinamento de equipes de vendas e atendimento, degustações e jantares orientados, organização de eventos internos e externos da empresa, além de criação de conteúdo e manutenção das redes sociais. Rafa é mais lembrada por seu trabalho quando, em 2015, se tornou a primeira embaixadora da Brooklyn Brewery no Brasil. Realizou treinamento com o brewmaster Garrett Oliver em Nova Iorque. Viajou por diversos estados do Brasil, divulgando a marca, através da criação e realização de eventos nos mais diversos formatos. Atualmente, presta consultoria para empresas e empreendedores especialmente na concepção e criação de projetos na área cervejeira - como criação de carta de cervejas e treinamento de equipe de vendas e atendimento, condução de eventos de degustação e harmonização, além de desenvolver projetos no âmbito cultural e educacional dentro do mercado da cerveja.



LUCIANO TOZETTO

Mestre em Engenharia de Produção, na área de concentração. Formação em Gestão Industrial junto a Universidade Tecnológica Federal do Paraná - UTFPR. Possui graduação em Tecnologia de Alimentos pelo Centro Federal de Educação Tecnológica do Paraná. Curso técnico-profissionalizante em Alimentos pelo Centro Federal de Educação Tecnológica do Paraná. Atualmente é Técnico de Laboratório do Departamento Acadêmico de Engenharia Química - DAENQ, da UTFPR, Campus Ponta Grossa. Experiência na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos, com ênfase em Tecnologia de alimentos - Bebidas, com 14 anos e 9 meses de atuação profissional na indústria cervejeira. Homebrew & Consultor.



LEONARDO SEWALD

Leo é cervejeiro e sócio-fundador da Cervejaria Seasons, renomada cervejaria de Porto Alegre/RS. Cervejeiro formado pelo Siebel Institute of Technology de Chicago/EUA, Leo também é consultor de mercado para novos negócios, membro da Brewers Association, ASBC - American Society of Brewing Chemists e MBAA - Master Brewers Association of Americas. Professor da Escola Superior de Cerveja e Malte, Science of Beer e jurado em competições nacionais e internacionais de cerveja, também atuou como membro da diretoria das associações brasileiras que trabalham em prol da comunidade cervejeira nacional e estadual, respectivamente, a ABRACERVA e AGM. Sócio-fundador da Acerva Gaúcha, homebrewer desde 2005 e viciado confesso em compostos de lúpulo, Leo é um ativista do setor, ministrando palestras, cursos e workshops com o intuito de disseminar a cultura das boas cervejas.



GUSTAVO H. P. MIRANDA

Engenheiro Químico, Mestre-cervejeiro diplomado pela TU Berlin - VLB, pós-graduado em Engenharia Econômica e Administração Industrial, MBA Executivo Gestão Empresarial e Sommelier de Cervejas pelo SENAC/Doemens. Profissional com mais de 35 anos de atuação na área de bebidas e cervejaria, carreira executiva empreendida na área industrial e comercial de empresas nacionais e multinacionais de médio e grande porte. Trabalhou no Centro de Tecnologia SENAI Alimentos e Bebidas com serviços técnicos e de consultoria, no desenvolvimento de projetos, na formação profissional de técnicos cervejeiros e nos cursos de qualificação para a indústria cervejeira e de bebidas em geral. Atualmente desenvolve trabalhos de treinamento e consultoria no mercado cervejeiro através de empresa individual e em parcerias com outras instituições. É também instrutor da área de gastronomia - Especialidade: Bebidas, do SENAC RJ.



RODRIGO CAMPOS

Formado em Odontologia. Editor do blog paraquevocerveja.blogspot.com. Cervejeiro caseiro desde 2011. Mais de 150 receitas diferentes de cervejas de todas as escolas cervejeiras. Presidente por 3 anos e fundador da ACervA Cearense. Juiz de concursos de cerveja. Medalhista em diversos concursos de cerveja de nível Nacional e Internacional. Panela de ouro no Nacional das ACervAs de 2017. Medalha de ouro e melhor cerveja da Copa Sul-Americana 2017.



VICTOR MARINHO

Sommelier de cerveja. Mestre em estilos e cervejeiro caseiro desde 2009, atualmente é professor do Science of Beer e cervejeiro da Cervejaria Dádiva, já trabalhou como consultor de cervejarias como Júpiter, Dogma, Urbana, Bragantina e outras.



LEONARDO BOTTO

Mestre-cervejeiro carioca, sommelier de cervejas, consultor de cervejarias artesanais e proprietário do Bar do Botto, no Rio de Janeiro. É criador do blog bottobier.com.br/blog, dedicado aos amigos, à cerveja e à cultura cervejeira.



HUMBERTO FROHLICH

Juiz BJCP nível National, Cervejeiro-chefe e proprietário da cervejaria Babel. Engenheiro Eletricista, Humberto Fröhlich é cervejeiro desde 2005, mas a tradição já corre no seu sangue há mais tempo: Sua família tinha uma antiga cervejaria na colônia alemã, no interior do Rio Grande do Sul. Humberto coordenou a tradução dos documentos do BJCP (Beer Judge Certification Program) para o português, incluindo as Diretrizes de Estilos 2008. Em 2014, foi o primeiro juiz de cerveja brasileiro a atingir o nível National. Desde 2013 comanda a cervejaria Babel, com diversas cervejas premiadas no Brasil e no exterior. É professor no Science of Beer desde 2016.



ANA PAULA NOGUEIRA

Engenheira de Alimentos e MS em Química de Alimentos - Universidade Federal de Viçosa - MG. Pós Graduação em Adm. e Marketing, com Ênfase em Serviços - FAAP - SP. Doutorado em Alimentos e Nutrição - Análise Sensorial, em curso - Unicamp - SP. Sommelier de Cerveja - ABS - SP, Mestre em Estilos - Instituto brasileiro de Cerveja. Degustadora líder de painel, treinada desde 2001 pelo Dr. Bill Simpson, Consultoria Cara Technology. Professora eventual em cursos de Pós Graduação: Uniasselvi - Blumenau, Curso "Cervejeiro". Uniso - Sorocaba, Curso "Controle de Qualidade em Indústria de Alimentos". Experiência de 18 anos em Indústria de Bebidas, áreas de atuação: Pesquisa e Desenvolvimento, Qualidade Assegura - Análise Sensorial AmBev, Brasil Kirin e Grupo Petrópolis - atual. Participação ativa nos projetos de desenvolvimento de produtos e tecnologias, da concepção do conceito à validação do produto através de pesquisas com consumidores. Desenvolvimento de treinamentos, aulas, apresentações, palestras e participações em eventos/feiras e concursos como Especialista em Análise Sensorial, Sommelier de Cervejas e Mestre em Estilos.



GISELE RUSSANO

Beer Sommelier formada pela ABS-SP (Associação Brasileira de Sommeliers), com especialização de Mestre em Estilos de Cervejas pelo Instituto da Cerveja. Desenvolve e compartilha conteúdo em artigos sobre o mercado de cervejas especiais do Brasil e do mundo, e conduz aulas e eventos de degustação e harmonização. Vive na Alemanha, onde vivencia e acompanha as tradições, tendências e movimentos do cenário cervejeiro europeu.

Onde estamos no 1º Semestre 2019



Datas atualizadas dos eventos a seguir;
[Facebook.com/pg/ScienceBeerBrasil/events](https://www.facebook.com/pg/ScienceBeerBrasil/events)

CURSO DE
Science of Beer Styles
 em **PETRÓPOLIS**
 Confira as datas:
 29 de Janeiro
 à 03 de Fevereiro

CURSO DE
**TECNOLOGIA
 E PROCESSOS
 CERVEJEIROS**
 EM **CURITIBA**



VAMOS
 ESTUDAR
 CERVEJA?

CONFIRA AS DATAS:
 15 e 16 | Junho
 20 e 21 | Julho
 24 e 25 | Agosto
 21 e 22 | Setembro
 19 e 20 | Outubro

CURSO DE
**TECNOLOGIA
 E PROCESSOS
 CERVEJEIROS**
 EM **SALVADOR**



VAMOS
 ESTUDAR
 CERVEJA?

CONFIRA AS DATAS:
 25 e 26 | Maio
 08 e 09 | Junho
 20 e 21 | Julho
 17 e 18 | Agosto
 21 e 22 | Setembro

CURSO DE
**TECNOLOGIA
 E PROCESSOS
 CERVEJEIROS**
 EM **RECIFE**



VAMOS
 ESTUDAR
 CERVEJA?

CONFIRA AS DATAS:
 04 e 05 | Maio
 08 e 09 | Junho
 06 e 07 | Julho
 03 e 04 | Agosto
 28 e 29 | Setembro

**CURSO DE
TECNOLOGIA
EM PROCESSOS
CERVEJEIROS**



CONFIRA AS DATAS:
15 e 16 | Junho
20 e 21 | Julho
24 e 25 | Agosto
21 e 22 | Setembro
19 e 20 | Outubro

**VAMOS
ESTUDAR
CERVEJA?**

CURITIBA

CURSO DE

**SOMMELIER
DE CERVEJA**

CONFIRA AS DATAS:
13 e 14 | Abril
25 e 26 | Maio
29 e 30 | Junho
27 e 28 | Julho

**CURSO DE
TECNOLOGIA
EM PROCESSOS
CERVEJEIROS**



CONFIRA AS DATAS:
07 à 16 de
Janeiro

**VAMOS
ESTUDAR
CERVEJA?**

PETRÓPOLIS

CURSO DE

**SOMMELIER
DE CERVEJA**

CONFIRA AS DATAS:
19 à 26 de
Janeiro

**CURSO DE
SOMMELIER
DE CERVEJA
FLORIANÓPOLIS**



**VAMOS
ESTUDAR
CERVEJA?**

CONFIRA AS DATAS:
18 e 19 | Maio
29 e 30 | Junho
27 e 28 | Julho
24 e 25 | Agosto

**CURSO DE
SOMMELIER
DE CERVEJA
RIO DE JANEIRO**



**VAMOS
ESTUDAR
CERVEJA?**

CONFIRA AS DATAS:
04 e 05 | Maio
01 e 02 | Junho
13 e 14 | Julho
03 e 04 | Agosto

CURSO DE
**SOMMELIER
DE CERVEJA**
EM **BELEM**



VAMOS
ESTUDAR
CERVEJA?

CONFIRA AS DATAS:

08 e 09 | Junho
06 e 07 | Julho
17 e 18 | Agosto
14 e 15 | Setembro

CURSO DE
**SOMMELIER
DE CERVEJA**
EM **ARAÇATUBA**



VAMOS
ESTUDAR
CERVEJA?

CONFIRA AS DATAS:

13 e 14 | Abril
18 e 19 | Maio
15 e 16 | Junho
13 e 14 | Julho

CURSO DE
**SOMMELIER
DE CERVEJA**
EM **RIBEIRÃO
PRETO**



VAMOS
ESTUDAR
CERVEJA?

CONFIRA AS DATAS:

08 e 09 | Junho
06 e 07 | Julho
17 e 18 | Agosto
14 e 15 | Setembro

Ainda não Estamos Perto?

PODEMOS CHEGAR ATÉ A VOCÊ!

Siga-nos nas redes sociais e descubra quais são os cursos e cidades próximos à você.

 @ScienceofBeer

 facebook.com/ScienceBeerBrasil

 (48) 99130 - 4906.

www.scienceofbeer.com.br





OBRIGADO!

www.scienceofbeer.com.br

