

Homologado
18/11/2025

**Curso de Especialização
em
Tecnologia Cervejeira**

ADENDA AO EDITAL

ANO LETIVO: 2025/2026

1ª Edição

1. Enquadramento e Objetivos

A formação proposta apresenta um perfil de curso de especialização na área da tecnologia de produção de cerveja. O curso tenta dar resposta a uma procura por cursos de aprendizagem ou aperfeiçoamento para os cervejeiros caseiros ou profissionais do ramo que pretendem aumentar o conhecimento do processo produtivo de cerveja artesanal.

O curso é lecionado pela Escola Superior Agrária de Viseu em colaboração com a Escola Superior de Cerveja e Malte, de Blumenau, Brasil.

Com este curso pretende-se que o estudante adquira competências em:

- Conhecer o mercado, a história, os estilos e as características das cervejas;
- Adquirir conhecimentos para seleção das matérias-primas usadas na produção de cervejas;
- Aprender e dominar as diferentes etapas do fluxo de produção de cerveja, de acordo com as regras de segurança alimentar;
- Compreender a importância da análise sensorial como ferramenta de gestão;
- Desenvolver receitas de cervejas sem o uso de softwares.

2. Funcionamento do Curso

- O Curso tem uma duração de 150 h (80% on-line síncrono e 20% presencial)
- As aulas on-line são em horário pós-laboral (19h às 22h) duas vezes por semana. As aulas presenciais decorrerão ao fim de semana.
- As aulas são lecionadas em português.
- A componente presencial é lecionada na ESAV
- Os estudantes são obrigados a assistir a pelo menos 75% do curso

3. Número de Vagas

- Número máximo de estudantes admitidos por edição: 25
- No caso de haver um número de candidatos superior a 25, processo de seleção e seriação será baseado no currículo académico, científico e profissional e no domínio da língua portuguesa

- Condições preferenciais de acesso
 - 1º - Candidatos residentes em Portugal
 - 2º- Candidatos residentes no Brasil
 - 3º- Candidatos residentes em outros países
- O curso entra em funcionamento com um número mínimo de 12 estudantes matriculados

4. Processo e Prazo candidatura

O processo de candidatura engloba:

- Boletim de candidatura (disponibilizado nos Serviços Académicos da ESAV ou no sítio da internet);
- Documento de identificação (Cartão de Cidadão, Passaporte ou outro documento de identificação);
- Comprovativo de residência
- Curriculum Vitae (facultativo)

Prazos (2ª fase):

- Candidaturas: até 12 de janeiro de 2026
- Informação aos Candidatos: até 16 de janeiro de 2026
- Matrícula: até 23 de janeiro de 2026
- Início do curso: 26 de janeiro de 2026

A candidatura será realizada on-line no portal de candidaturas da Escola Superior Agrária de Viseu. (<https://portal.ipv.pt/candidaturas/page>) ou no portal de candidaturas da Escola Superior de Cerveja e Malte (<https://cervejaemalte.com.br/curso-tecnologia-cervejeira-em-portugal/>)

5. Requisitos Mínimos

12º ano, ou equivalente legal.

6. Plano de estudos

Módulo	Duração (horas)
Introdução ao mundo da cerveja	6
Água	12
Lúpulo	12
Cevada e Malte Base	9
Maltes Especiais e Adjuntos	6
Fermento	12
Especiarias e Madeiras	6
Higienização	6
Brassagem Teórica	12
Brassagem Prática	8 (presencial)
Fermentação e Processos de Controle	12
Maturação e Estabilização	6
Filtração e Enchimento	15
Análise Sensorial	8 (presencial)
Elaboração de Receita	9
Visitas Técnicas	14

7. Certificação

No final do curso será atribuído um certificado de frequência aos participantes que tenham pelo menos 75% de presença nas horas lecionadas.

Os participantes que pretendam um certificado com microcredenciação (ECTS: 12 microcréditos), terão de realizar com aprovação uma prova de avaliação (o certificado está sujeito a pagamento dos emolumentos).

8. Taxas e Propinas

- Valor da propina:

Geral: 588€ (6 x 98€); Aluno ou ex-aluno do IPV: 540 (6x90); Sócios da Associação Portuguesa dos Técnicos de Cerveja e Malte: 540 (6x90);

- A primeira prestação da propina (98€ ou 90€) é paga no ato da matrícula
- Seguro escolar: 5.00€;
- Taxa de matrícula: isento

9. Desistência de frequência do curso

A desistência de frequência até 2 dias úteis antes do início do curso implica o pagamento de 50% do valor da propina; após essa data, é devida a totalidade do valor.

O estudante pode solicitar a desistência de frequência do curso através de requerimento dirigido ao Presidente da ESAV.

10. Coordenação do Curso:

Docentes Responsável: Professor Fernando Gonçalves (ESAV)
Professor Carlo Bressiani (ESCM)

11. Contactos:

Telf: +351 232 446 600

Para qualquer esclarecimento adicional utilize o e-mail: servicosacademicos@esav.ipv.pt

Serviços Académicos da ESAV

Quinta da Alagoa - Av. António Almeida Henriques. Ranhados

3500-631 Viseu

Telefone: 232446600

