

## PROJETO MINI CERVEJARIA

Ana Maria Bernardes Soares <sup>1</sup>

Sergio Oliveira Hamanaka <sup>2</sup>

: A cerveja é a bebida obtida pela fermentação alcoólica do mosto cervejeiro oriundo do malte de cevada e água potável, por ação da levedura, com adição de lúpulo. Basicamente, o processo de fabricação da cerveja se divide em: brassagem (produção do mosto), fermentação, maturação e filtração.

A cerveja é a bebida mais popular e consumida no mundo todo, sua produção vem séculos passados, como uma das atividades mais antigas desenvolvidas pelo homem. Há cerca de 10 mil anos, o homem antigo descobriu, por acaso, o processo de fermentação, no que surgiram, em pequena escala, as primeiras bebidas alcoólicas. Mais tarde, a cerveja era produzida inicialmente pelos padeiros, devido à natureza dos ingredientes que utilizavam: leveduras e grãos de cereais.

Há evidências de que a prática da cervejaria originou-se na região da Mesopotâmia onde os primeiros registros de fabricação têm aproximadamente 6 mil anos e remetem aos Sumérios, povo mesopotâmico.

A cerveja produzida naquela época era bem diferente comparada aos dias de hoje. Era escura, forte e muitas vezes substituía a água, sujeita a todos os tipos de contaminação, causando diversas doenças à população. Mas a base do produto, a cevada fermentada, era a mesma.

A expansão definitiva da cerveja se deu com o Império Romano, que se encarregou de levá-la para todos os cantos onde ainda não era conhecida. Na Idade Média, os conventos assumiram a fabricação da cerveja que, até então, era uma atividade familiar, como cozer o pão ou fiar o linho. Pouco a pouco, à medida que cresciam os aglomerados populacionais e que se libertavam os servos, entre os séculos VII e IX, começaram a surgir artesãos cervejeiros, trabalhando principalmente para grandes senhores e para abadias e mosteiros. O monopólio da fabricação da cerveja até por volta do século XI continuou com os conventos que desempenhavam relevante papel social e cultural, acolhendo os peregrinos de outras regiões. Por isso, todo monastério dispunha de um albergue e de uma cervejaria. Os monges por serem os únicos que reproduziam os manuscritos da época, puderam conservar e aperfeiçoar a técnica de fabricação da cerveja.

---

<sup>1</sup> Autor

<sup>2</sup> Discente do curso de Engenharia de Produção do Centro Universitário Antônio Eufrásio de Toledo de Presidente Prudente.

Com a posterior invenção de instrumentos científicos, bem como o aperfeiçoamento de novas técnicas de produção, o que bebemos hoje é uma agregação de todas as descobertas que possibilitaram o aprimoramento deste nobre líquido.

Este trabalho tem como objetivo analisar os ambientes interno e externo em que a micro cervejaria se instala, verificando suas oportunidades, ameaças, forças e fraquezas; Elaborar um plano de marketing para determinar os objetivos, estratégias e planos de ação a serem adotados pela organização a fim de se desenvolver no mercado em que irá atuar; Elaborar um plano operacional: planejar a estrutura organizacional, tecnológica, física e humana necessárias para produzir uma cerveja artesanal dentro das limitações espaciais e orçamentarias do empreendimento; Elaborar um plano financeiro visando a testar a viabilidade econômica do empreendimento. Para se produzir cerveja, foi seguido os princípios da Lei de Pureza Alemã (Reinheitsgebot), esta que possui a necessidade de apenas 4 ingredientes: água, malte, lúpulo e fermento.

É possível produzir inúmeros tipos de cervejas e com diversificação de cores e sabores, isso porque cada um dos ingredientes possui uma diversa variedade e podem ser dosados em quantidades diferentes. Outro fator relevante é processo de fabricação, durante a produção o tempo e a forma como eles são adicionados também modificam o resultado. É possível padronizar suas produções, mas quanto maior é a padronização exigida, maior deve ser a atenção dada a qualidade dos ingredientes, ao processo de fabricação e aos equipamentos.

O processo de produzir cerveja possui três processos básicos: mostura, fervura e fermentação. Geralmente a mostura e a fervura são feitas no mesmo dia. Já a fermentação tem a duração de algumas semanas.

**Palavras-Chave:** Cerveja, Cerveja artesanal, Engenharia de Produção, Empreendedorismo