SUEQ
8ª Edição

UFTM
Universidade Federal
do Triângulo Mineiro

1. SOBRE O DESAFIO

1.1 O "**Desafio Jovem Cervejeiro**" é uma competição realizada pela VIII Semana Universitária de Engenharia Química (SUEQ) da UFTM.

1.2 A organização do Desafio Jovem Cervejeiro é de exclusiva responsabilidade da comissão organizadora interna, formada por membros da Diretoria de Desenvolvimento e Inovação.

1.3 Nesta competição, jovens cervejeiros caseiros irão enfrentar desafios do processo produtivo, desde a obtenção da matéria prima até o envase, cujo foco principal é descobrir e valorizar a autêntica cerveja caseira do Brasil. O desafio também tem a intenção de incentivar, aperfeiçoar e fomentar o aprendizado dos graduandos, conciliando teoria e prática na área de processos.

1.4 Por meio dos critérios de avaliação aqui estabelecidos, a comissão organizadora irá premiar a criatividade dos estudantes da Universidade Federal do Triângulo Mineiro (UFTM) a partir da decisão justa e criteriosa de juízes capacitados para tal.

1.5 Tem como objetivo contribuir para o empreendedorismo e para a cultura cervejeira.

2. PÚBLICO ALVO

2.1 O Desafio Jovem Cervejeiro é aberto à participação de qualquer aluno matriculado nos cursos de graduação da UFTM que seja maior de 18 anos.

2.2 Não é permitida a inscrição de membros da comissão organizadora do evento, bem como da banca julgadora.

2.3 As equipes deverão ser formadas por no máximo 5 e no mínimo 3 integrantes.

2.4 Cada aluno poderá integrar apenas uma equipe.

2.5 Cada equipe deverá eleger um representante, o qual deverá ser identificado na inscrição do Desafio. O objetivo é facilitar a comunicação entre a equipe e a comissão organizadora.

2.6 **O número de vagas é limitado a 5 equipes** devido à capacidade de produção e a disponibilidade dos equipamentos básicos fornecidos pela organização do evento. Ou seja, os 5 grupos que cumprirem todas as etapas de inscrição e passarem para segunda fase poderão produzir a cerveja.

3. ESTILO DA CERVEJA

3.1 O estilo da cerveja selecionado para o Desafio será: **INDIA PALE ALE**.

3.2 A avaliação das amostras de cerveja inscritas neste Desafio será orientada pela melhor adequação ao estilo, de acordo com as Diretrizes de Estilos para Cerveja do BJCP (Beer Judge Certification Program), edição 2015, disponíveis através do link: http://www.bjcp.org/docs/2015_Guidelines_Beer.pdf. (21A. American IPA, página 37).

4. INSCRIÇÃO

4.1 A inscrição deverá ser feita única e exclusivamente através do site da VIII SUEQ (https://www.sueq.com.br/desafio-cervejeiro), conforme as datas e prazos previstos neste regulamento.

4.2 Todos os integrantes das equipes deverão ter seus dados cadastrados no formulário eletrônico, que deverá ser preenchido uma única vez pelo representante da equipe.

4.3 Após o preenchimento do formulário, o representante deverá enviar uma **cópia do RG de cada integrante** da equipe para o e-mail *innova.sueq@gmail.com.* O representante deverá ser identificado, e o assunto do e-mail deverá vir escrito na forma:

RG – [Nome da Cerveja da Equipe]

4.4 A confirmação da inscrição será enviada para o e-mail do representante da equipe. Caso exceda o prazo limite, haverá a perda da inscrição.

4.5 Será permitida a inscrição de apenas uma cerveja por equipe.

4.6 A organização não se responsabilizará por possíveis problemas relativos ao envio ou preenchimento dos formulários, sendo a inscrição finalizada somente com o recebimento do e-mail de confirmação.

4.7 A cerveja inscrita deverá ser, obrigatoriamente, produzida pela equipe e não pode ter sido ou estar sendo produzida por cervejarias comerciais estabelecidas, sob pena de eliminação.

5. O DESAFIO

O desafio será constituído pelas 2 etapas dispostas a seguir:

5.1 A primeira etapa do desafio será eliminatória desde que haja mais de 5 grupos inscritos. Nesta etapa é obrigatório que a equipe faça um vídeo de no mínimo 3 minutos e no máximo 5 minutos apresentando seus integrantes. O grupo também deverá expor suas ideias acerca dos 3 critérios de avaliação: receita, nome e logotipo da cerveja. O vídeo deverá ser entregue pelo e-mail *innova.sueq@gmail.com* antes da data prevista neste edital.

5.2 Os 5 melhores vídeos serão aprovados para a próxima fase da produção da cerveja, que por sua vez, tem um custo de **R$ 50,00 por grupo**, utilizados para suprir os custos com os maquinários e insumos que são oferecidos às equipes.

O pagamento deverá ser efetuado por todas as equipes aos seguintes membros da Diretoria de Desenvolvimento e Inovação da SUEQ:

Nome	WhatsApp	Local
Bruna Guardieiro	(34) 99142-7913	ICTE
Luiz Marques	(35) 99134-2668	ICTE
Yan Almeida	(38) 99122-5085	ICTE

Ou por depósito:

Agência	15-9
Conta	2761-8
Favorecido	Mariana Tae Saito Franco
Banco	Banco do Brasil
Tipo de conta	Conta Corrente

Obs.: A equipe que optar pelo depósito deverá enviar o comprovante de pagamento para o e-mail *innova.sueq@gmail.com* e esperar pela confirmação da comissão organizadora.

5.3 As cinco equipes participantes deverão preencher o roteiro referente a produção da cerveja que se encontra no Anexo A. Este deverá ser preenchido e enviado à equipe organizadora para o e-mail *innova.sueq@gmail.com* nas datas estabelecidas.

5.4 Para a produção, serão fornecidos equipamentos e insumos básicos (um (1) tipo de malte, um (1) tipo de lúpulo e um (1) tipo de levedura) e um local apropriado para a produção.

*O lúpulo e a levedura deverão ser escolhidos pela equipe com base nas tabelas de insumos contidas no estabelecimento citado no Item 5.5. Caso a equipe queira acrescentar outros ingredientes ou insumos (diferentes daqueles que serão fornecidos) para incrementar a receita, estes deverão ser adquiridos pelos próprios membros. Vale lembrar que a Ficha Técnica deve conter todos os ingredientes e insumos utilizados. Mais detalhes sobre os critérios de avaliação da Ficha Técnica no Item 8 deste edital.

5.5 O local disponibilizado para a produção será na **Associação dos Cervejeiros de Uberaba – ACURA**, que é situada na loja **B&B Casa dos Cervejeiros**, localizada na Rua João Batista Jacques Gonçalves, 493 - Sala B - Parque São Geraldo.

Obs.: Lembrando que as equipes deverão providenciar local e recipiente para fermentar e maturar. As equipes serão orientadas por mentores previamente escolhidos pela comissão organizadora. Após produzir a cerveja, as equipes devem armazená-la em embalagem adequada, criando, inclusive, um rótulo que contenha a marca da cerveja. Posteriormente, no dia da apresentação, a banca avaliadora irá degustar e pontuar as cervejas de acordo com os critérios definidos nos Anexos B (Súmulas de Avaliação das Cervejas).

5.6 Para a produção das cervejas, todos os integrantes das equipes devem providenciar luvas, máscaras e toucas, devendo portar esses acessórios durante a produção.

5.7. Cada equipe produzirá, ao todo, 20 L de cerveja.

5.8 Para o engarrafamento da cerveja produzida, deverão ser engarrafadas 10 (dez) garrafas de 600 ml por equipe, sendo que no dia da avaliação das cervejas, a equipe deverá levar 5 (cinco) destas garrafas para julgamento por parte da banca avaliadora. O restante da cerveja produzida poderá ser engarrafado se for do interesse da equipe.

6. BANCA AVALIADORA

6.1 A banca de jurados da avaliação das cervejas da 2ª etapa será composta por docentes e jurados técnicos especialistas.

6.2 A banca avaliadora do desafio será inteira e exclusivamente selecionada pela comissão organizadora do mesmo.

6.3 Os membros da banca avaliadora participarão de forma voluntária, sem remuneração e devendo cumprir com as determinações da comissão organizadora.

7. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

7.1 Os critérios de avaliação desta etapa encontram-se melhor especificados nas Súmulas de Avaliação das Cervejas (Anexos B).

8. CRITÉRIO DE DESEMPATE NA NOTA FINAL

Em caso de empate na nota final, os critérios que serão utilizados serão:

a) Maior nota em “Impressão geral”;
b) Maior nota em “Sabor da Cerveja”;
c) Maior nota em “Aroma da Cerveja”.

9. DATAS E PRAZOS

Data	Atividade
03/06 a 31/06/2019	Prazo para as inscrições
08/07/2019	Data de entrega do vídeo
15/07/2019	Divulgação dos resultados da 1 etapa
05/08/2019	Envio do roteiro de produção (Anexo A)
12/08 a 16/08/2019	Etapa de produção

20/09/2019	Evento e premiação das equipes vencedoras do Desafio

9.1 A organização do Desafio se reserva ao direito de alterar as datas previstas no cronograma do Desafio, seja por motivos de força maior, ou ainda, para viabilizar a realização do mesmo.

10. PENALIDADES

10.1 Caso os prazos contidos no Item 9 não forem cumpridos pelas equipes participantes, haverá desclassificação da equipe do desafio.

10.2 Caso alguma equipe desrespeite as leis do código moral, cometa algum ato de homofobia, racismo, ou qualquer tipo de preconceito em qualquer etapa do desafio, a mesma será desclassificada.

11. PREMIAÇÃO

11.1 A equipe que se classificar em primeiro lugar, ganhará um prêmio de R$200,00 (duzentos reais) e uma receita completa de cerveja à escolha entre IPA, APA ou Cream Ale.

11.2 Todos os participantes do 2° Desafio Jovem Cervejeiro receberão certificados de participação, sendo que a equipe vencedora receberá um certificado especial.

12. DISPOSIÇÕES GERAIS

12.1 Os casos não detalhados neste edital serão analisados pela Comissão Organizadora, que determinará como proceder.

12.2 Os coordenadores da competição são Bruna de Paula Guardieiro, Luiz Antônio Marques Junior e Yan Alves Almeida. A comunicação entre os membros e a organização será realizada através do e-mail oficial *innova.sueq@gmail.com* e a página do Facebook da VIII SUEQ (www.facebook.com/SUEQUFTM).

Anexo A

Desafio Jovem Cervejeiro

Ficha Técnica

Nome da Cerveja:

[Escreva Aqui]

Logomarca da Cerveja: *(O grupo deverá criar uma logomarca para a sua cerveja e anexá-la no espaço delimitado abaixo)*

Matérias-Primas Utilizadas *(Descrição detalhada de cada matéria-prima a ser utilizada na produção da cerveja. Separar as matérias-primas por tópicos)*

Potencial Econômico *(Detalhar qual potencial o projeto desenvolvido tem em relação ao processo de produção e/ou matérias-primas utilizadas que podem melhorar ou incrementar o cenário cervejeiro atual)*

Descrição detalhada da produção *(Descrever detalhadamente todas as etapas de produção da sua cerveja artesanal. Este item deverá ser escrito em forma de texto, com o máximo de 30 linhas)*

Referências Bibliográficas

Anexo B

Desafio Jovem Cervejeiro

Estilo Avaliado*: *Pale Ale 18B Pg. 33 BJCP

Nome do Juiz: _____ Nome da Cerveja: _____

INSTRUÇÕES: '■' ou '☒' para atributos que você percebeu. Circule os quadros onde o esperado para o estilo não foi alcançado.

AROMA			**Malte**	**Lúpulo**	**Ésteres**	**20**
# Aspecto	⦸	**B M A**	☐Grão	☐Cítrico	☐'Frutado'	
Malte	☐	☐☐☐☐☐	☐Caramelo	☐Terroso	☐Maçã/Pera	
Lúpulo	☐	☐☐☐☐☐	☐Pão	☐Floral	☐Banana	
Ésteres	☐	☐☐☐☐☐	☐Rico	☐Gramíneo	☐Berry	
Álcool	☐	☐☐☐☐☐	☐Fruta Escura	☐Ervas	☐Cítrico	
Dulçor	☐	☐☐☐☐☐	☐Tostado	☐Pinho	☐Frutas Secas	
Acidez	☐	☐☐☐☐☐	☐Torrado	☐Condim.	☐Uva	
_____	☐	☐☐☐☐☐	☐Queimado	☐Madeira	☐_____	

APARÊNCIA			**Especificações de Cor**	**10**
# Aspecto	⦸	**B M A**	**Cerveja** ☐Palha ☐Amarelo ☐Ouro ☐Âmbar ☐Cobre ☐Marrom	
Limpidez	☐	☐☐☐☐☐	**Colar** ☐Branco ☐Marfim ☐Creme ☐Bege ☐Moreno ☐Marrom	
Tamanho Colar	☐	☐☐☐☐☐		
Retenção Colar	☐	☐☐☐☐☐		

SABOR			**Malte**	**Lúpulo**	**Ésteres**	**Equilíbrio**	**40**
# Aspecto	⦸	**B M A**	☐Grão	☐Cítrico	☐'Frutado'	☐Malte	
Malte	☐	☐☐☐☐☐	☐Caramelo	☐Terroso	☐Maçã/Pera	☐Lúpulo	
Lúpulo	☐	☐☐☐☐☐	☐Pão	☐Floral	☐Banana	☐Equilibrado	
Ésteres	☐	☐☐☐☐☐	☐Rico	☐Gramíneo	☐Berry		
Álcool	☐	☐☐☐☐☐	☐Fruta Escura	☐Ervas	☐Cítrico		
Dulçor	☐	☐☐☐☐☐	☐Tostado	☐Pinho	☐Frutas Secas		
Amargor	☐	☐☐☐☐☐	☐Torrado	☐Condim.	☐Uva		
Acidez	☐	☐☐☐☐☐	☐Queimado	☐Madeira	☐_____		
Aspereza	☐	☐☐☐☐☐					

SENSAÇÃO NA BOCA			**Falhas**	**Final**	**10**
# Aspecto	⦸	**B M A**	☐Choca	☐Enjoativo	
Corpo	☐	☐☐☐☐☐	☐Quente	☐Doce	
Carbonatação	☐	☐☐☐☐☐	☐Áspero	☐Médio	
Calor	☐	☐☐☐☐☐	☐Escorregadio	☐Seco	
Cremosidade	☐	☐☐☐☐☐		☐Picante	
Adstringência	☐	☐☐☐☐☐			

IMPRESSÃO GERAL		**Drinkability**	**20**
Avaliação	**B M A**	☐Eu beberia esta amostra até o fim	
Precisão de Estilo	☐☐☐☐☐	☐Eu beberia um *pint* dessa cerveja	
Mérito Técnico	☐☐☐☐☐	☐Eu pagaria por esta cerveja	
Intangíveis	☐☐☐☐☐	☐Por favor, me mande a receita!!!	

TOTAL (Área restrita aos organizadores)	**100**