



ESCOLA DE ENGENHARIA INDUSTRIAL METALÚRGICA DE VOLTA REDONDA

CURSO DE GRADUAÇÃO EM ENGENHARIA DE AGRONEGÓCIOS



Título: Controle de qualidade na produção de cerveja artesanal: avaliação de parâmetros microbiológicos das cervejarias do Sul Fluminense

Aluno: Vitor Novais Antunes Braz

Orientador: Carlos Eduardo de Souza Teodoro

RESUMO

Microcervejarias são pequenas fábricas capazes de produzir até 200 mil litros de cerveja por mês, para consumo no local, ou envasamento para consumo em outros ambientes. O presente trabalho buscou analisar as práticas referentes ao controle de qualidade em microcervejarias de Volta Redonda - RJ, no que diz respeito a suas técnicas de gestão da qualidade, a fim de monitorar os perigos relacionados à contaminação microbiana durante a produção de cerveja em uma pequena cervejaria. Para isso, foi elaborado questionário e enviado para sete cervejarias artesanais, em que duas responderam questões envolvendo matérias-primas, controle de qualidade, controle estatístico de processo e análises microbiológicas. Os resultados indicam que, embora algumas práticas de controle de qualidade estejam sendo adotadas, deve-se ter maiores cuidados especialmente no monitoramento microbiológico. Sobre o controle estatístico de processo, as respostas indicam que ambas as cervejarias reconhecem a importância do controle estatístico de processo, mas em diferentes níveis de aplicação.

Palavras-chave: análises microbiológicas, cervejaria artesanal, controle de qualidade, controle estatístico de processo

Monografia apresentada ao Curso de Graduação em Engenharia de Agronegócios da Escola de Engenharia Industrial Metalúrgica de Volta Redonda da Universidade Federal Fluminense.

Data da defesa: 24 de janeiro de 2025

Email do autor: vitornovais@id.uff.br