

The logo graphic consists of a dark blue curved shape at the top, followed by a larger orange curved shape below it, and a smaller orange curved shape at the bottom. The word "Senac" is written in a bold, blue, sans-serif font below the graphic.

Senac

Editora Senac – Novo Livro

Cachaça: história, gastronomia e turismo

A parceria Senac São Paulo - IBRAC

O Senac São Paulo promove o desenvolvimento e a capacitação de pessoas para as áreas de turismo, gastronomia e hotelaria, desde o início da década de 1950, com tradição na oferta de um itinerário de estudos completo para formação de: garçons, copeiros, maîtres, bartenders, baristas, sommeliers e gestores de alimentos e bebidas. O portfólio do Senac inclui cursos de formação inicial e continuada para o seu desenvolvimento profissional.

O Instituto Brasileiro da Cachaça (IBRAC) foi fundado em 2006 e tem como missão defender a cachaça como um destilado genuinamente brasileiro, além de colaborar com as autoridades competentes no controle e regulamentação deste produto.

A aliança estratégica entre Senac e IBRAC formaliza a união de esforços das duas partes, com o intuito de agregar conhecimentos visando o desenvolvimento e a promoção da cachaça no Brasil. Aos alunos do Senac, proporciona educação, maior competitividade nos serviços associados ao negócio, disseminação diferenciada da cachaça e seus atributos históricos e culturais através de cursos com dupla certificação (Senac e IBRAC).

Formação em Cachaças

100 horas.aula



FORMAÇÃO DE SOMMELIER: CACHAÇAS

Aprofunde o seu conhecimento sobre a mais brasileira das bebidas: a cachaça!

Conheça a história, a cultura, os tipos e as regiões produtoras de cachaça. Aprenda a selecionar produtos, elaborar cartas, servir e orientar clientes, sugerindo diferentes tipos de cachaças com suas possibilidades de degustação e harmonização.

INSCREVA-SE!



Conheça também os outros cursos dessa área:

- Básico em Destilados
- Técnicas de Vendas de Alimentos e Bebidas

CACHAÇA, APRECIADA DE FORMA MODERADA, RESPONSÁVEL E CONSCIENTE! - "SE FOR DIRIGIR NÃO BEBA"

0800 883 2000
www.sp.senac.br



32 horas.aula



PORTFÓLIO DIAMOND

O conhecimento é para sempre.

Cachaças e Madeiras: inovação e oportunidades.

Conheça o novo curso desenvolvido em parceria com o Instituto Brasileiro da Cachaça (Ibrac) que capacitará o aluno a reconhecer as diferentes madeiras utilizadas no processo de armazenamento e envelhecimento da cachaça e a importância desse processo para a caracterização e o posicionamento de diferentes tipos e estilos.

MULTIPLIQUE SUAS CHANCES.

Inscriva-se.

Parceiro:  Realização: 

Centro Universitário Senac - Campos do Jordão
Av. Frei Orestes Girardi, 3549 - Vila Capivari
Campos do Jordão - SP
Telefone: (12) 3668-3001
www.sp.senac.br/diamond



Justificativa do projeto

De forma abrangente, este livro tem a proposta de ser uma espécie de Guia da Cachaça, explorando os aspectos, desde a sua origem, passando pelo envolvimento sócio-cultural, processo produtivo, tipos e estilos, forma de apreciação e serviço, harmonização gastronômica, culminando com um guia turístico dos produtores e seus produtos de abrangência nacional.

Além de constituir um importante registro cultural e sócio-econômico do Brasil, símbolo da Civilização do Açúcar, o livro terá relevância para os setores da gastronomia e do turismo brasileiro, abrindo novas oportunidades de negócios sustentáveis, caracterizando mais um atributo para o Brasil como destino turístico.

É portanto uma proposta de conteúdo relevante e inovador, que pode criar o conceito do “Turismo Cachaçogastronômico no Brasil”.

Cachaça: história, gastronomia e turismo

Parte I - A Cachaça

Constitui a parte teórica do livro, iniciando com os aspectos históricos e sociológicos da cachaça, passando pela matéria prima, processos produtivos, regiões produtoras, tipos e estilos, princípios de degustação e harmonização, formas de apreciação, “drinkologia”, ritual do serviço e legislação pertinente.

Parte II - O Turismo da Cachaça

É a parte dedicada ao turismo, constituindo uma espécie de guia dos alambiques e destilarias, ordenados por estado. O objetivo desta parte é apresentar ao leitor possibilidades de visitação de forma a estimular o Turismo Cachaçogastronômico Brasileiro.

Em alinhamento com a Agenda Estratégica da Cachaça, a ideia do projeto é que as associações estaduais de produtores identifiquem aqueles que estão interessados em fazer parte do guia, estimulando a legalização da propriedade, no âmbito da iniciativa “Cachaça Legal” do IBRAC.

Assim, além do cunho histórico e cultural, o livro tem um apelo social, legal e estimula o empreendedorismo no turismo, como vocação estratégica do Brasil.

Cachaça: história, gastronomia e turismo

Apresentação

Prefácio

Parte I - A Cachaça

- História
- Sociologia
- Matéria prima
- Tipos e estilos
- Laboração em madeiras
- Regiões produtoras
- Degustação e apreciação
- Drinkologia
- Cachaçogastronomia
- Serviço
- Marco legal

Parte II - O Turismo da Cachaça

- Cachaça e turismo
- Mapa da cachaça
- Sites turísticos

Mapa da cachaça



Mapa da cachaça

Cachaça “Ç”



Dados do produtor:

- Nome:
- Endereço:
- Distâncias:
- Website:
- Telefone:

Histórico:

- Resumo histórico
- Fatos interessantes

Centro de visitação:

- Descrição
- Atrativos
- Facilidades
- Loja
- Agendamento

Linha de produtos:



- Cachaça:
- Armazenamento:
- Graduação (%):
- Características:



- Cachaça:
- Armazenamento:
- Graduação (%):
- Características:

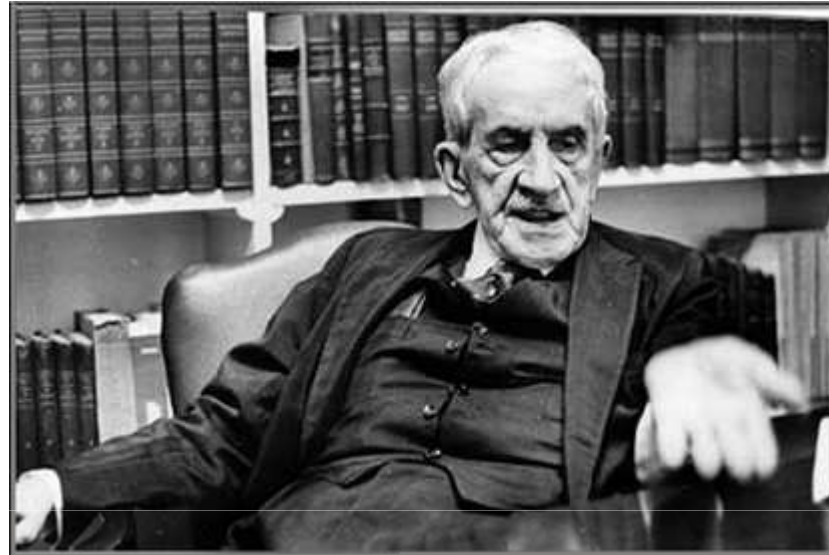


- Cachaça:
- Armazenamento:
- Graduação (%):
- Características:

Premissas e Próximos passos

1. Contato do IBRAC com as Associações Estaduais para levantamento dos produtores interessados.
2. Serão considerados os produtores com facilidades de visitação.
3. Envio de modelo padrão para a coleta de informações dos produtores: textos, fotos em alta resolução, espectro de produtos e suas principais características.
4. Devolução das informações até 31 de janeiro de 2015.
5. Padronização das informações da Parte II até 28 de fevereiro de 2015.
6. Elaboração do texto final da Parte I até 28 de fevereiro de 2015.
7. Revisão do texto final do livro completo até 10 de março de 2015.
8. Reunião de entrega do texto final do livro à Editora Senac até 20 de março de 2015.

Mensagem Final



“Quando o Brasil criar juízo e se tornar uma potência mundial, será a cachaça, e não o whisky, a bebida do planeta.”

Sobral Pinto (1893 – 1991)