

Pesquisas e Trabalhos de Conclusão de Curso

Ano de defesa	Tema	Aluno(s) orientado(s)	Professor(es) orientador(es)
2022	LÚPULOS: avaliação sensorial de <i>Comet Brasileiro</i> e <i>Comet Importado</i> .	Gilson C. Floriani Junior Jean C. Feller Desiderio Nilson Dallagnolli.	Eddy Ervin Eltermann ¹ 1eddy.eltermann@ifc.edu.br
2022	CERVEJA PROBIÓTICA: uma inovação para o mercado cervejeiro.	Alírio Bernardino Jonas Arlan Fritzke.	Tatiane Sueli Coutinho ¹ 1tatiane.coutinho@ifc.edu.br
2022	ANÁLISE QUANTITATIVA DE VITAMINA C EM UMA FRUIT BEER DE ACEROLA.	Lucas Felipe Grubert.	Tatiane Sueli Coutinho ¹ 1tatiane.coutinho@ifc.edu.br
2022	LEVEDURA CERVEJEIRA: fatores que podem levar a floculação celular.	Rafael Rodrigo Wessling.	Tatiane Sueli Coutinho ¹ 1tatiane.coutinho@ifc.edu.br
2022	BIER FEST, O FESTIVAL DA CERVEJA ARTESANAL DE BRUSQUE: uma análise do período pré e pós pandemia.	Evandro Jaraceski.	Eddy Ervin Eltermann ¹ 1eddy.eltermann@ifc.edu.br
2022	ACERVA CATARINENSE: um relato histórico da formação da cultura cervejeira a partir da experiência de sua associação.	Klayton Charles Filippi.	Eddy Ervin Eltermann ¹ 1eddy.eltermann@ifc.edu.br
2022	A INTELIGÊNCIA COMPETITIVA E A TOMADA DE DECISÕES: um estudo de caso em cervejarias artesanais de Santa Catarina.	Julius Diego de França Santos.	Eddy Ervin Eltermann ¹ 1eddy.eltermann@ifc.edu.br
2022	A MODA CERVEJEIRA: um debate sobre a participação da mulher na produção de cerveja e de souvenirs relacionados ao segmento.	Ederson Vanolli.	Eddy Ervin Eltermann ¹ 1eddy.eltermann@ifc.edu.br
2022	ELABORAÇÃO DE PROCEDIMENTOS OPERACIONAL PADRÃO (POP) PARA COZINHA CERVEJEIRA DO IFC BRUSQUE: da mostura ao resfriamento do mosto cervejeiro.	Jones Kohler Silvio Roberto Scalvin.	Tatiane Sueli Coutinho ¹ 1tatiane.coutinho@ifc.edu.br

2022	ANÁLISE SENSORIAL DE CERVEJAS PILSEN: experiências utilizando cardamomo e gengibre na receita.	Marélis Regina da Cruz.	Eddy Ervin Eltermann ¹ ¹ eddy.eltermann@ifc.edu.br
2021	O CONSUMO DE CERVEJA NA REGIÃO DE BRUSQUE (SC): uma análise a partir da perspectiva de estabelecimentos especializados.	Gerson Antônio Knihs Maycon E. Nicoletti.	Eddy Ervin Eltermann ¹ ¹ eddy.eltermann@ifc.edu.br
2021	DA INEXISTÊNCIA DE RELAÇÃO JURÍDICA QUE OBRIGUE AS CERVEJARIAS A REGISTRAREM-SE JUNTO AOS CONSELHOS REGIONAIS DE QUÍMICA E CONTRATAREM PROFISSIONAIS QUÍMICOS COMO RESPONSÁVEIS TÉCNICOS: uma análise sob a ótica jurisprudencial recente.	Alessandro Roberto Fuchs.	Helder Felix Pereira de Souza ¹ ¹ helder.souza@ifc.edu.br
2021	ELABORAÇÃO DE PROCESSO OPERACIONAL PADRÃO (POP) PARA CERVEJEIROS CASEIROS: da moagem ao resfriamento do mosto cervejeiro	Jonas Luiz Da Silva Marcos Cesar Bueno Ricardo Winter	Eddy Ervin Eltermann ¹ ¹ eddy.eltermann@ifc.edu.br
2021	A CERVEJA EM BRUSQUE (SC): uma perspectiva histórico social das cervejarias do município	André Foss Gilmar De Souza Luiz Helfenstein	Eddy Ervin Eltermann ¹ ¹ eddy.eltermann@ifc.edu.br
2021	ANÁLISE DOS SANITIZANTES UTILIZADOS PELOS CERVEJEIROS ARTESANAIS	Douglas Alex Sorgetz Luciano H. Schlosser Sandro Rodrigues	Tatiane Sueli Coutinho ¹ ¹ tatiane.coutinho@ifc.edu.br