



**UNIVERSIDADE FEDERAL
DE SANTA CATARINA**

UFSC NA MÍDIA - CLIPPING



Agcom
Agência de
Comunicação
da UFSC

16 de dezembro de 2015

Diário Catarinense

Visor

“Magnífico”

Magnífico / Conselho Universitário / UFSC / Luiz Carlos Cancellier de Olivo

MAGNÍFICO

O Conselho Unversitário da UFSC vai chancelar na sexta-feira a eleição de Luiz Carlos Cancellier de Olivo como o novo reitor da federal a partir de maio de 2016.

Diário Catarinense

Mônica Jorge

“Erro administrativo na UFSC”

Erro administrativo na UFSC / Departamento de Arquitetura e Urbanismo /
Justiça Federal / Florianópolis / Tribunal Regional Federal da 4ª Região /
TRF4

Erro administrativo na UFSC

Por erro administrativo, a UFSC terá de nomear uma professora de Arquitetura e Urbanismo aprovada em concurso realizado em julho de 2011. Em abril de 2012, o Departamento de Arquitetura e Urbanismo da instituição enviou pedido de prorrogação do prazo de um ano do processo seletivo à Pró-reitoria e avisou à docente que ela seria empossada. Acontece que o pedido foi respondido apenas em agosto, quando o prazo já havia encerrado.

Meses depois, a universidade abriu novo concurso para preenchimento da vaga. A professora entrou com ação pedindo anulação dos atos, mas a Justiça Federal de Florianópolis julgou o pedido improcedente.

Nesta semana, porém, no julgamento do recurso, o Tribunal Regional Federal da 4ª Região (TRF4) entendeu que a candidata foi prejudicada por erros cometidos pela instituição e exigiu que ela seja empossada no cargo.

Diário Catarinense - Sua Vida "SC ganha laboratório de levedura"

SC ganha laboratório de levedura / Cerveja / Santa Catarina / Leveduras / Florianópolis / Gabriela Müller / Mariana Müller / Levtek Tecnologia Viva / Cervejarias caseiras / Homebrews / Brasil / Associação das Microcervejarias Artesanais de Santa Catarina / Acasc / Universidade Federal de Santa Catarina / UFSC / Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Estado / Fapesc / Carlo Giovanni Lapolli / Blumenau / Escola de Cerveja e Malte / Vale do Itajaí / Bastards Cervejaria / Malteria Blumenau / Cervejaria Hofbrauhaus BH / RedNeck / Cervejaria Walfanger / Bierbaum Cervejaria / Paraná

SUA VIDA | TECNOLOGIA

DIÁRIO CATARINENSE, QUARTA-FEIRA, 16 DE DEZEMBRO DE 2015 33

SC ganha laboratório de levedura

PIONEIRA NO ESTADO E A SEGUNDA DO PAÍS, empresa faz a reprodução do fermento usado na fabricação das cervejas

Santa Catarina ganha hoje o primeiro laboratório de fabricação de leveduras no Estado. Fundado em Florianópolis pelas empreendedoras Gabriela Müller, 32 anos, e Mariana Müller, 31, a Levtek Tecnologia Viva vai atender ao mercado de microcervejarias e homebrews (cervejarias caseiras) com o controle de qualidade microbiológico e fornecedor nacional de fermento para a produção de cervejas especiais.

Segundo Gabriela, a ideia de abrir a empresa surgiu a partir da percepção do mercado crescente de microcervejarias no Brasil. Conforme a Associação das Microcervejarias Artesanais de Santa Catarina (Acasc), hoje passam de 40 empresas no setor no Estado, que têm alcançado crescimento médio 25% nos últimos anos.

Durante o pós-doutorado na Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), com bolsa empresarial da Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Estado (Fapesc), ela desenvolveu os kits de análise biológica.

Como o objetivo da minha bolsa era empresarial, criei durante o pós-doutorado kits para controle microbiológico que foram lançados em abril de 2015.

Para o presidente da Acasc, Carlo Giovanni Lapolli, a iniciativa é importante para reforçar a cadeia produtiva da cerveja em Santa Catarina.

- A gente tem hoje uma micromalteria de maltes especiais, em Blumenau, e agora ganha uma empresa de fermentos. Antes, esse insumo era só importado ou do Paraná. É muito bacana termos no Estado uma cadeia de fornecedores completa - diz o presidente.

INOVAÇÃO NASCIDA EM SANTA CATARINA

Gabriela é formada em Farmácia Bioquímica, mestre em Biotecnologia, doutora em Bioquímica de Leveduras e pós-doutora em Biotecnologia e Biociências pela UFSC. Além disso, é professora das disciplinas de Química voltada a cerveja, Bioquímica e Microbiologia da Cerveja, Fermentos, Análises de Laboratório e Controle de Qualidade microbiológico na Escola Superior de Cerveja e Malte, no Vale do Itajaí.

A Levtek também está em processo de seleção para incentivo no programa Sinapse de Inovação. Depois de dois anos de estudo sobre o mercado de microcervejarias e a viabilidade da imple-



mentação de um laboratório para a produção de leveduras e análise, Gabriela decidiu empreender ao lado da irmã, Marina, que é bióloga. Atualmente, 99% das leveduras utilizadas em microcervejarias e por cervejeiros caseiros são importadas. Existe somente um laboratório no Brasil que oferece leveduras prontas para a produção de cerveja, localizado no Paraná.

- Desenvolvemos levedura para microcervejarias e também caseiras. Vamos colocar sachês com foco em homebrews à venda em lojas especializadas nesse tipo de público - conta.

Entre os clientes que fazem análises microbiológicas dos produtos com a LevTek estão Bastards Cervejaria, Malteria Blumenau, Cervejaria Hofbrauhaus BH, Cervejaria, RedNeck, Cervejaria Walfanger, Bierbaum Cervejaria.

Marina (E) e Gabriela são as responsáveis pelo laboratório Levtek, que inaugura hoje em Florianópolis

“A gente tem hoje uma micromalteria de maltes especiais, em Blumenau, e agora ganha uma empresa de fermentos. Antes, esse insumo era só importado ou do Paraná. É muito bacana termos no Estado uma cadeia de fornecedores completa.

CARLO GIOVANNI LAPOLLI
Presidente da Associação das Microcervejarias Artesanais de SC

Conforme a Associação das Microcervejarias Artesanais de Santa Catarina (Acasc), hoje passam de

40 empresas no setor no Estado.

Elas têm alcançado crescimento médio de

25% nos últimos anos.

COMO FUNCIONA O FERMENTO NA CERVEJA



ALE

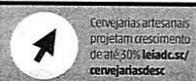


LAGER

FERMENTO (LEVEDURA CERVEJEIRA)

O fermento, ou levedura, é um elemento vivo usado na produção de cerveja. Trata-se de um micro-organismo que consome os açúcares que estão no mosto (formado pelo cozimento do malte) e libera álcool e gás carbônico (CO₂).

Basicamente, existem dois tipos de levedura cervejeira. As de alta fermentação (ale) e as de baixa fermentação (lagers). O fermento de alta atua na parte superior do fermentador contribuindo com sabores que variam de frutado até picante à cerveja, enquanto o de baixa fermentação age mais na parte de baixo, gerando uma cerveja mais neutra.



Diário Catarinense
Anexo
"Concerto de fim de ano"

Concerto de fim de ano / Espetáculo / Orquestra de Câmara da UFSC /
Teatro da UFSC



CONCERTO DE FIM DE ANO

Espectáculo de encerramento do ano da Orquestra de Câmara da UFSC, composta por alunos dos cursos de graduação da universidade. No repertório, um conjunto de peças estrangeiras trabalhadas durante 2015 pelo grupo.

Quando: Teatro da UFSC, ao lado da Igrejinha (Praça Santos Dumont, Trindade, Florianópolis)

Onde: hoje, às 20h

Quanto: gratuito. O teatro abre uma hora antes do espetáculo para a retirada dos ingressos

Notícias veiculadas em meios impressos, convertidas para o formato digital, com informações e opiniões de responsabilidade dos veículos.

CLIPPING DIGITAL

[UFSC abre 118 vagas em concurso para professores](#)

[Estudante da UFSC está desaparecida](#)

[Orquestra de Câmara da UFSC realiza apresentação de encerramento do ano nesta quarta](#)

[Coluna Osni R. Mello 15 Dezembro](#)

[Santa Catarina ganha primeiro laboratório que fabrica fermento para cerveja](#)

[UFSC abre concurso com 118 vagas para professores em cinco campi](#)

[UFSC divulga cadernos de prova e gabarito preliminar do vestibular 2016](#)

[Acessibilidade na web](#)

[Governo busca investidores para o Trem Pé Vermelho](#)

[UFSC publica provas e gabaritos do vestibular 2016](#)

[Orquestra de Câmara da UFSC realiza apresentação de encerramento do ano](#)