PRODUÇÃO ARTESANAL DE CERVEJAS ESPECIAIS

Carga horária **24 horas**Idade mínima **18 anos**Vagas **14**Mínimo de pré-inscritos **9 alunos**Com **Certificado**

Sobre o Curso

Conteúdo:

Matéria	Carga horária
Higiene e segurança na produção de alimentos e bebidas	2 horas
A história das cervejas especiais	2 horas
As escolas cervejeiras	2 horas
As famílias (estilos) de cervejas	1 horas
Ingredientes básicos da cerveja	12 horas
O mercado cervejeiro no brasil e no mundo	2 horas
Principais desafios - Legislação, tributação, oligopólio, capacidade de produção, logística	2 horas

Objetivo:

Público Alvo:

COMUNIDADE RURAL

Recurso de Parceiro

Descrição	Quantidade
Malte Pilsen (Kg)	1
Lúpulo Columbus (g)	30
Levedura US-05 (und)	1
Malte CaraHell (g)	500
Água mineral (L)	30
Detergentes (unid.)	3
Pano de chão (unid.)	2
Sabonete (unid.)	2
Álcool 70% (l)	4
Esponja (unid.)	2
Recipiente para lixo com tampa (unid.)	1
Sacos para lixo: 30 litros (unid.)	2
Geladeira ou freezer (unid.)	1
Garrafas 600 ml (limpas e íntegras) (unid.)	20
Controlador de temperatura (desejável) (unid.)	1
Balde fermentador 12L (propileno) (unid.)	1
Botijão de gás (unid.)	1
Termômetro culinário (unid.)	1
Tampinhas pry-off (unid.)	20

Agenda:

Situação do Curso	Município	Período	Entidade Responsável	Telefone
Confirmado	Goianira	24/11/2025 a 26/11/2025	FAEG	62-3096-2200
Confirmado	Edéia	28/11/2025 a 30/11/2025	SIND. RURAL DE EDÉIA	64 3492-1766
Confirmado	Santa Helena de Goiás	10/11/2025 a 12/11/2025	SIND. RURAL DE SANTA HELENA DE GOIÁS	64 3641-3389