PRODUÇÃO ARTESANAL DE CHOCOLATE

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 no trabalho na produção artesanal de chocolate	1 horas
Diferenças entre chocolates	1 horas
Recheios de trufas, bombons e ovos de páscoa	4 horas
O processo de temperagem de chocolate	2 horas
Processo de produção - modelagem de bombons	3 horas
Processo de produção modelagem do ovo de páscoa	3 horas
Processo de Produção - cristalizados, cupcake, palha italiana e pão de mel e com uso de chocolate	5 horas
Comercialização de produtos	3 horas

Objetivo:

Público Alvo:

COMUNIDADE RURAL

Recurso de Parceiro

Descrição	Quantidade

Agenda:

Situação do Curso	Município	Período	Entidade Responsável	Telefone
Confirmado	Itaberaí	16/11/2026 a 18/11/2026	SIND. RURAL DE ITABERAÍ	(62) 3375-1533
Confirmado	Jaraguá	23/11/2026 a 25/11/2026	SIND. RURAL DE JARAGUÁ	62 9 81617336
Confirmado	Itarumã	12/11/2026 a 14/11/2026	SIND. RURAL DE ITARUMÃ	64 3659-1137
Confirmado	Trindade	16/11/2026 a 18/11/2026	SIND. RURAL DE TRINDADE	62-3505-1163
Confirmado	Planaltina	09/11/2026 a 11/11/2026	SIND. DOS TRAB. RURAIS DE PLANALTINA	6200000000
Confirmado	Inaciolândia	23/11/2026 a 25/11/2026	SIND. RURAL DE INACIOLÂNDIA	64 3435-1339
Confirmado	Guapó	26/11/2026 a 28/11/2026	SIND. RURAL DE GUAPÓ	62 9982-38562
Confirmado	Chapadão do Céu	23/11/2026 a 25/11/2026	SIND. RURAL DE CHAPADÃO DO CÉU	64 3634-1486