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	Anápolis	24/11/2025 a 26/11/2025	SIND. RURAL DE ANÁPOLIS	62 98244-0047
Confirmado	São Miguel do Araguaia	17/11/2025 a 19/11/2025	SIND. RURAL DE SÃO MIGUEL DO ARAGUAIA	(62) 3364-1102
Confirmado	Goiás	24/11/2025 a 26/11/2025	SIND. RURAL DE GOIÁS	62.99847535
Confirmado	Uruaçu	10/11/2025 a 12/11/2025	SIND. RURAL DE URUAÇU	(62) 3357-1987
Confirmado	Aruanã	27/11/2025 a 29/11/2025	SIND. RURAL DE BRITÂNIA E ARUANÃ	62-3383-1859