

PRODUÇÃO ARTESANAL DE CERVEJAS ESPECIAIS

ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Carga Horária 23 Horas

Idade Mínima 18 Anos

Vagas 14 Vagas

Mínimo de Pré-inscritos 9

Objetivo NÃO CADASTRADO

Programação

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

Certificado

Público Alvo Comunidade Rural

Recursos do Parceiro

Descrição	Qtd	
Tampinhas pry-off (unid.)		20.00
Termômetro culinário (unid.)		1.00
Botijão de gás (unid.)		1.00
Balde fermentador 12L (propileno) (unid.)		1.00
Controlador de temperatura (desejável) (unid.)		1.00
Garrafas 600 ml (limpas e íntegras) (unid.)		20.00
Geladeira ou freezer (unid.)		1.00

Descrição	Qtd
Sacos para lixo: 30 litros (unid.)	2.00
Recipiente para lixo com tampa (unid.)	1.00
Esponja (unid.)	2.00
Álcool 70% (l)	4.00
Sabonete (unid.)	2.00
Pano de chão (unid.)	2.00
Detergentes (unid.)	3.00
Água mineral (L)	30.00
Malte CaraHell (g)	500.00
Levedura US-05 (und)	1.00
Lúpulo Columbus (g)	30.00
Malte Pilsen (Kg)	1.00