

**Edital Curso Técnico em Cervejaria – Trilhas de Futuro 5
2024**

Duração do curso	Início previsto	Carga horária	Modalidade	Turmas	Número de Vagas
18 meses	10/02/2025	1.200 h	Presencial	Manhã Tarde Noite	40 40 40

Inscrições e matrículas

Inscrições: de 10 a 23 de setembro de 2024 pelo site: www.trilhasdefuturo.mg.gov.br
Matrículas: de 15 a 29 de outubro de 2024 **na Matriz** à Rua Padre Sinfrônio de Castro, 75

Local das aulas:

Instituto Premium Unidade V - Rua - Presidente Kennedy, nº 433, Centro, Barbacena
M.G. Cep: 36.200- 042

Informações:

Instituto Premium Matriz, à Rua Padre Sinfrônio de Castro, 75, São Sebastião
Barbacena M.G., CEP: 36.202-294

www.institutopremium.com.br/trilhas

 **0800 032 7777 / (32)3332-5213 /  (32) 98854-5082**

Documentos para matrícula após a seleção do Governo de Minas: Histórico Escolar do Ensino Fundamental/Médio/Superior, Certidão de nascimento ou casamento, CPF, RG, Comprovante de residência, 3 fotos 3x4, Título de eleitor.

Pré-requisito: segundo grau completo ou concomitante

O perfil profissional de conclusão de curso é do profissional Técnico em Cervejaria, é do profissional que seja capaz de:

- Coordenar e supervisionar atividades de fabricação de cervejas.
- Desenvolver técnicas mercadológicas de produtos e insumos para a indústria cervejeira.
- Coordenar a aquisição e a manutenção de equipamentos e insumos.
- Promover a inovação tecnológica e o desenvolvimento de novos produtos.
- Controlar e corrigir desvios nos processos manuais e automatizados.
- Utilizar boas práticas de fabricação, de rotulagem e de identificação de embalagens adequadas.
- Efetuar o controle de qualidade.
- Realizar análises químicas, físicas, biológicas e sensoriais.
- Planejar e executar o processo de trabalho, de comércio e de venda de cervejas.
- Supervisionar o tratamento e o destino adequado de resíduos e efluentes.
- Operar software para controle do processo cervejeiro.

Técnico em cervejaria

Principais componentes curriculares do curso:

• Tecnologia de bebidas I
• Operações unitárias na indústria de alimentos I
• Microbiologia de alimentos e Princípios de conservação de alimentos
• Segurança do trabalho
• Instalações e equipamentos na indústria de alimentos
• Matérias primas agroindustriais
• Tecnologia de bebidas II
• Operações unitárias na indústria de alimentos II
• Gerenciamento de resíduos na indústria de alimentos e Higiene
• Gestão de custos
• Legislação de alimentos
• Tecnologia de bebidas III
• Operações unitárias na indústria de alimentos III
• Análise sensorial
• Empreendedorismo
• Gestão da qualidade na indústria de alimentos