

CERVEJARIA: PLANEJAR, ELABORAR, IMPLEMENTAR, CONTROLAR, SUPERVISIONAR, VALIDAR, REALIZAR, INDUSTRIALIZAR: A CERVEJA.

Conheça os desafios e se prepare
para superar cada um deles.





QUEM É O TÉCNICO CERVEJEIRO?

Com uma formação baseada nos aspectos tecnológicos e de qualidade na produção de cerveja, é o profissional que **domina o universo cervejeiro e é responsável por todo processo** desde a escolha e recebimento de matérias-primas passando pelas etapas de brassagem, fermentação, maturação, filtração até o envasamento da bebida.



QUEM É O TÉCNICO CERVEJEIRO?



O técnico cervejeiro **atua elaborando receitas, na gestão de matérias-primas e resíduos, no controle de todos os parâmetros** sempre buscando monitorar e aperfeiçoar a qualidade da cerveja. Pode, também, desenvolver técnicas mercadológicas de produtos e insumos para a indústria cervejeira e promover a inovação tecnológica.



ONDE TRABALHA O TÉCNICO CERVEJEIRO?

O técnico cervejeiro **pode trabalhar desde em grandes indústrias até em microcervejarias**. Numa grande cervejaria, atuará na área de supervisão de processos, conectando a linha de produção e a gerência técnica garantindo a consistência e qualidade das cervejas produzidas em larga escala. Posteriormente, caso desenvolva aspectos de gestão, poderá ocupar cargos mais altos nas áreas de processo, controle de qualidade e/ou inovação.

ONDE TRABALHA O TÉCNICO CERVEJEIRO?

Numa pequena cervejaria, este profissional pode ser o responsável técnico junto ao Conselho Regional de Química I e cuidará de todos os aspectos de produção – da escolha da matéria-prima ao envase, cuidando da qualidade do produto, passando pela precificação, entrega, marketing e o relacionamento com o cliente.



ONDE TRABALHA O TÉCNICO CERVEJEIRO?

Também pode ocupar cargos em empresas de serviços, de distribuição e de comercialização; no varejo de insumos e equipamentos para produção de cerveja; fazer consultorias técnicas; e atuar em instituições de ensino e pesquisa.

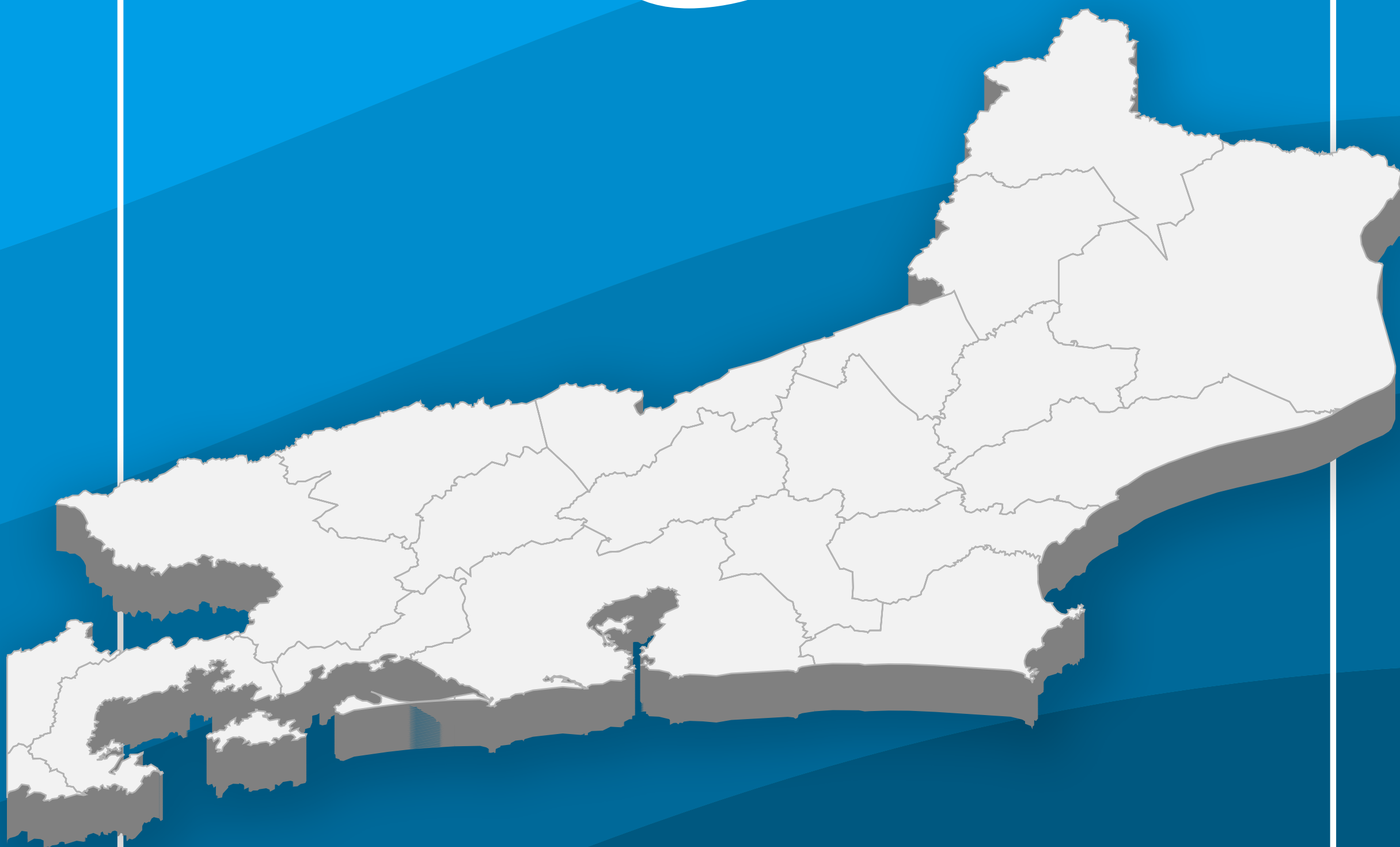


Pode inclusive ter seu próprio negócio!
Já se imaginou frente a uma
microcervejaria?



POR DENTRO DO MERCADO DE TRABALHO

Há três tipos de produção de cerveja: em fábrica própria, em bar próprio (os chamados "*brew pubs*") e em fábrica de terceiros (as chamadas "cervejarias ciganas"). Este último tipo se destaca por abrigar apaixonados por cerveja que transformaram um hobby em uma profissão e, ao alugarem uma planta industrial, produzem de acordo com critérios regulamentadores do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).



POR DENTRO DO MERCADO DE TRABALHO

Ano após ano, essa produção tem crescido cada vez mais, colocando o mercado cervejeiro em evidência. Para se ter uma ideia, de 2017 a 2021, o crescimento médio anual foi de 17%. E, no período de 2020 para 2021, tivemos um aumento de 166 novas cervejarias, o que significa quase quinze novas cervejarias foram abertas por mês.



POR DENTRO DO MERCADO DE TRABALHO

Nesse mesmo período o total de postos de trabalho formais da ocupação Técnicos Cervejeiros cresceu mais de 4,5%. Além disso, a remuneração desses profissionais aumentou 13,6%, enquanto no mercado de trabalho no estado como um todo, teve 5,5% de crescimento em relação a 2020. No último ano, o mercado de trabalho formal admitiu cerca de 90 Técnico Cervejeiro no território fluminense, e a maioria no setor de Indústria de Transformação. A faixa salarial dos Técnico Cervejeiro contratados variaram de 1,0 salário-mínimo até 4,0 salários-mínimos.

[2] Fonte: RAIS MTE Família de CBO 8417.

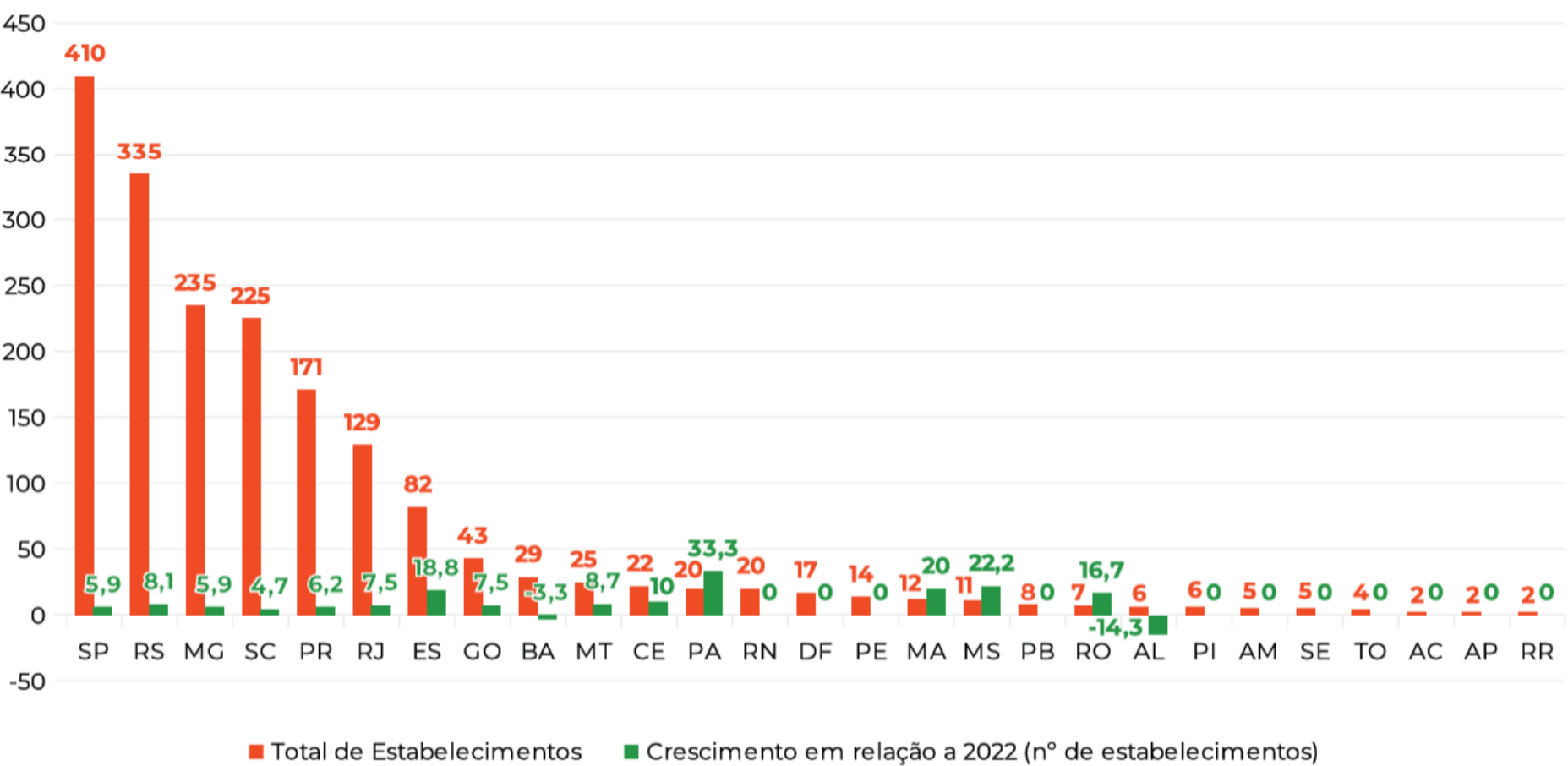
[3] Fonte: NOVOCAGED MTE Família de CBO 8417.

[4] Fonte: A Faixa salarial corresponde aos valores mínimo e máximo observados dos salários mensais declarados na admissão, informado pelas empresas ao MTE.

[5] Fonte: NOVOCAGED MTE Família de CBO 8417, a valores presentes INPC.

POR DENTRO DO MERCADO DE TRABALHO

Gráfico 2: Total de estabelecimentos registrados por unidade da Federação



Fonte: Anuário da Cerveja 2024 – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Mas entenda, para o Mercado de trabalho que está em constante transformação, ser um Técnico em Cervejaria requer mais do que conhecimentos técnicos específicos e demanda também algumas competências pessoais, tais como atenção difusa, objetividade, raciocínio rápido, auto-organização e um senso de orientação por detalhes – dentre os quais a capacidade de discriminação de cores, odores e sabores. Diante do contexto da Indústria 4.0, um cenário de mudanças constantes, a demanda por habilidades comportamentais se destaca cada vez mais. E a Firjan SENAI, conhecida pela qualidade do ensino técnico, tem ainda o diferencial de desenvolver as soft skills mais importantes para a indústria.

estabilidade emocional

flexível para lidar com mudanças

potencial para resolução de problemas e imprevistos



TENDÊNCIAS DO MERCADO CERVEJEIRO

O setor de alimentos e bebidas, no qual o mercado cervejeiro está inserido, mostrou que tem acompanhado as novas tendências do mercado. A tecnologia emergente de instrumentação do processo para acompanhamento e controle por meio de equipamentos de medição já é uma realidade em mais da metade das empresas do setor de bebidas. O planejamento e controle da produção e as BPF (Boas Práticas de Fabricação) são metodologias de gestão utilizadas, respectivamente, em 83 a cada 100 e 77 a cada 100 das empresas do setor. Na transformação digital, o marketing digital e o delivery já são realidade nas empresas do setor.

TENDÊNCIAS DO MERCADO CERVEJEIRO

A busca por experiências sensoriais, seja por meio da harmonização com comidas ou da simples busca por novos sabores, cores, texturas e aromas, faz com que a tendência de "premiunização" fomenta o mercado cervejeiro por meio da valorização das cervejas especiais. Além do expansivo e constante crescimento das microcervejarias, grandes indústrias como a Ambev estão se adequando às demandas do mercado e realizando grandes investimentos para adequação às exigências de mercado.



Além disso, o mercado para grandes cervejarias no Brasil está se modificando com investimento de novos entrantes como a empresa espanhola Estrella Galícia e Coca Cola com a marca Teresópolis o que resulta na busca de ampliação de competitividade de antigos participantes.

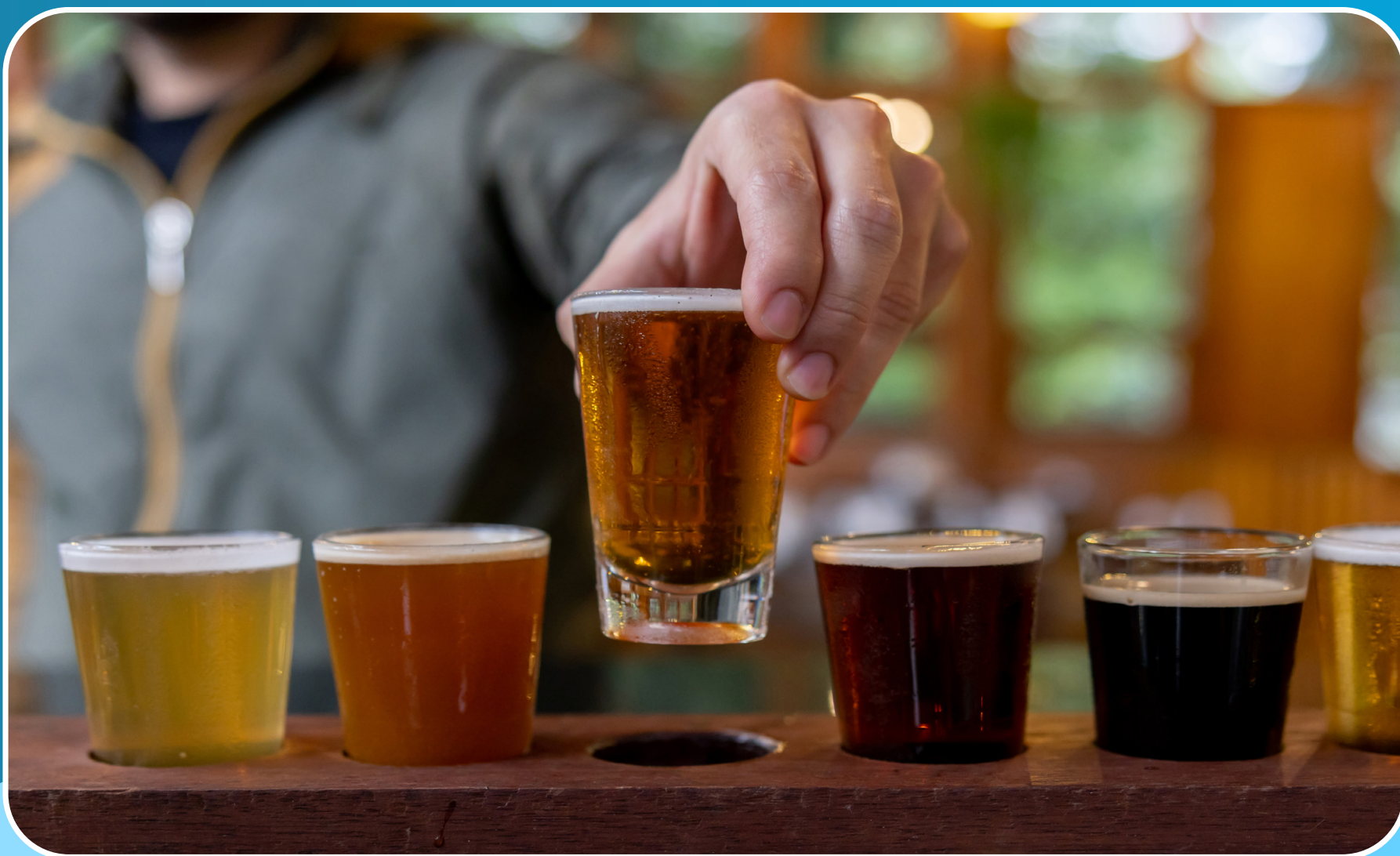


TENDÊNCIAS DO MERCADO CERVEJEIRO

Focando em microcervejarias, algumas cidades do Brasil como vem sendo como Maringá no Paraná e a capital do Rio de Janeiro, ganharam recentemente legislação para ajudar na desburocratização e isenções fiscais com o intuito de ajudar no o crescimento de pequenas cervejarias locais.

TENDÊNCIAS DO MERCADO CERVEJEIRO

Com isso, o Brasil ocupa o posto de terceiro maior produtor do mundo, com um setor que movimenta bilhões de reais e gera milhares de empregos diretos e indiretos no país. Em relação à digitalização das indústrias, duas realidades são bem distintas entre as pequenas e as grandes cervejarias. Nas grandes, já se observa um processo adiantado de implementação da chamada “Indústria 4.0”, ao contarem com um robusto esquema de automação e controle de processos. Os investimentos, nesse caso, concentram-se no controle remoto e na utilização de Inteligência Artificial para predição de aspectos de produção.



Já nas microcervejarias, por outro lado, observa-se uma realidade menos automatizada, em que, num primeiro momento, deverão aumentar o nível de automatização da produção antes de migrar para um modelo de “Indústria 4.0”.

A FIRJAN SENAI E O CURSO TÉCNICO EM CERVEJARIA



O Curso Técnico em Cervejaria da Firjan SENAI foi o primeiro no Brasil na modalidade EAD. A proposta surgiu com o objetivo de permitir que os alunos possam realizar o curso sem se ausentarem por longos períodos do seu ambiente de trabalho. Além do Rio de Janeiro ter o único SENAI com esse curso em todo o Brasil, somente outras duas instituições conhecidas no mercado – ambas no Sul no país – ofertam algo parecido.

Cursos Técnicos

Presenciais da Firjan SENAI

Invista na sua carreira com um
curso técnico da Firjan SENAI.

Veja os diferenciais da formação do curso técnico da Firjan SENAI:



O diploma da Firjan SENAI é amplamente reconhecido na indústria e permite habilitação técnica junto ao Conselho Regional dos Técnicos Industriais, Conselho Regional de Engenharia e Agronomia (CREA) ou a Secretaria Especial de Previdência e Trabalho.



O Curso Técnico em Cervejaria - EAD é ofertado no modelo híbrido, com aulas online e presenciais (80% aulas online e 20% aulas presenciais). O curso tem 100% de interação com os instrutores da Firjan SENAI, com as aulas online acontecendo com instrutor "ao vivo" em plataforma digital, e as aulas presenciais na Unidade Firjan SENAI, no final de cada módulo, com duração de 8h por dia, conforme agenda alinhada no início do curso. O modelo mescla as experiências das aulas presenciais com a flexibilidade das aulas à distância online (4h por dia).



Aulas práticas nos equipamentos de última geração, que refletem o que há de melhor no mercado.



Utilização de plataforma para autoestudo orientado com estudo de casos com exemplos reais de empresas que atuam no mercado ou em atendimento as metas dos ODS (Objetivos de Desenvolvimento Sustentável).

Cursos Técnicos Presenciais da Firjan SENAI

Invista na sua carreira com um
curso técnico da Firjan SENAI.



Os Instrutores da Firjan SENAI são profissionais experientes da indústria que transmitem conhecimentos objetivos e práticos, embasados em sua vasta experiência no mercado de trabalho. São reconhecidos pela sua alta performance e pela excelência no segmento, garantindo aos alunos uma formação de qualidade.



Quem faz um curso técnico, além de ter chance de empregabilidade, fica também mais preparado para o ensino superior e para o mercado de trabalho.



Cursos Técnicos

Presenciais da Firjan SENAI

Invista na sua carreira com um
curso técnico da Firjan SENAI.

PRÉ-REQUISITOS:



Ter, no mínimo, 18 anos até data do início do curso.

Ter concluído o Ensino Médio ou comprovar estar cursando, no mínimo, o segundo ano do Ensino Médio.

Ter disponibilidade para participar dos encontros presenciais, aulas práticas em laboratório ou visitas técnicas.

Possuir computador/notebook e acesso à Internet banda larga ou 4G para que possa acompanhar o curso e executar as atividades na plataforma virtual de aprendizagem.

Educação profissional e técnica viabiliza mais **oportunidades** de evolução de **carreira** para os jovens.

96,4%

de quem fez o curso técnico da Firjan SENAI afirma que tem total **segurança para desenvolver as atividades da sua função.**

Por que escolher fazer um curso técnico?

39,6%

Infraestrutura/equipamentos de qualidades.

51,1%

Querem aprender uma nova profissão/emprego.

54,7%

Credibilidade/referência da Firjan SENAI no mercado de trabalho.

Benefícios que os alunos veem no curso técnico:

36,6%



Teve aumento salarial ou na renda.

85%



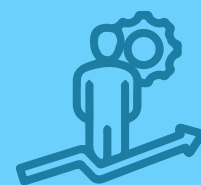
Melhora o seu relacionamento com as pessoas/trabalho em equipe.

80,2%



Amplia as suas possibilidades de atuação profissional.

88,9%



Ficou mais interessado no seu desenvolvimento pessoal e profissional.

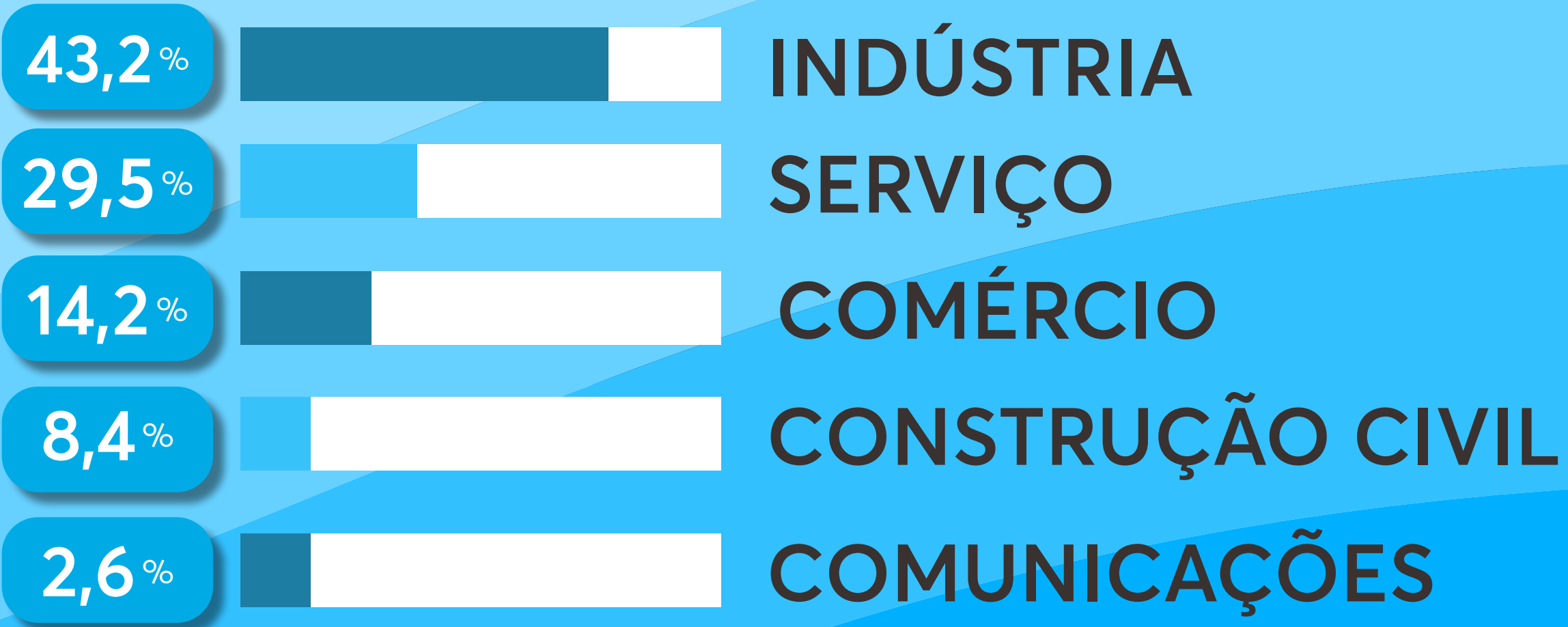
Fonte: Pesquisa de egressos Firjan SENAI - Painel 2021 - 2023 e Pesquisa de Concluintes 2022



Jake Monteiro
Aluna do Curso Técnico em Mecânica

O curso técnico é o primeiro passo para alcançar uma carreira de sucesso.

Nossos alunos do curso técnico que **já estão empregados**:



Fonte: Pesquisa de egressos Firjan SENAI - Painel 2021 - 2023 e Pesquisa de Concluintes 2022



Quem fez, avalia:

87,3%

acham os instrutores ótimos.

85,5%

acreditam que o conteúdo do curso é um diferencial e rico.

81,3%

avaliam bem os recursos didáticos expostos.

81,1%

acreditam ser eficiente o desenvolvimento de projetos e situações de aprendizagem.

Fonte: Pesquisa de egressos Firjan SENAI - Painel 2021 - 2023
e Pesquisa de Concluintes 2022



9 em cada 10 alunos
recomendam
os cursos técnicos
da Firjan SENAI.

*Fonte: Pesquisa de egressos Firjan SENAI - Painel
2021 - 2023 e Pesquisa de Concluintes 2022*

Quem fez Firjan SENAI RECOMENDA

“

Eu cursei o técnico em cervejaria. Era um curso que eu vislumbrava cursar desde de Vassoura, mas a distância e a necessidade de estar lá por quase 3 semestres sempre me impediu. Tão logo surgiu a possibilidade de ensino híbrido não pensei duas vezes e embarquei nessa jornada. Já havia sido aluno de vários outros cursos de cerveja da Firjan SENAI e, também fui da primeira turma do tecnologia cervejeira básica, quando foi inaugurado a Firjan SENAI na Tijuca. Apesar de já estar trabalhando em um chão fábrica e ser o responsável pela produção e criação da cervejaria Alpendorf estar estudando em uma escola com professores tão experientes e com uma fábrica completa a disposição dos alunos, faz total diferença na formação. Poder trocar informações também com pessoas de fábricas de vários tamanhos também é muito importante para nossa formação profissional. Além de todas essas vantagens o suporte profissional que recebemos da instituição é muito importante, servindo de indicadores e referenciando nossos currículos, tão logo todos os meus colegas que estavam no mercado estão empregados. A vivência no dia a dia de fábrica que não é a sua e ter que realizar todas as tarefas com seus colegas de classe, descobrindo e resolvendo problemas, realizando atividades e terminando com o tão gracioso produto que é a cerveja cria laços que são brindados e abençoados com cervejas produzidas por nós mesmos, é um laço inquebrável.

”

GABRIEL THURLER COSTA

Ex-aluno da Firjan SENAI



Quem fez Firjan SENAI **RECOMENDA**

“

Gostaria de compartilhar um pouco da minha história com o curso técnico da Firjan SENAI. **Eu já havia feito o curso básico de tecnologia cervejeira na Firjan SENAI há um tempo atrás pra ver se realmente era esse ramo que gostaria de seguir, e simplesmente me apaixonei.** Já trabalhava na cervejaria Piedade na época, mas era na área de envase e não tinha muito conhecimento sobre o assunto, mas sabia que era um ramo que eu gostava e resolvi me aprimorar mais. Foi aí que comecei no técnico em cervejaria na Firjan Senai, e a paixão só aumentou junto com o conhecimento, foi um aprendizado que fez toda a diferença na minha área profissional. Hoje, me tornei responsável por toda a produção de cerveja da cervejaria e controle de qualidade, e em breve, responsável técnica da cervejaria Piedade, sem dúvidas é um curso que super recomendo pois mudou minha vida profissional.

JULIANA ALVES DA SILVA
Ex-aluna da Firjan SENAI



”

Quem fez Firjan SENAI RECOMENDA

Fui aluna da primeira turma do Técnico em Cervejaria da Firjan SENAI Tijuca. Trabalho com clientes de indústrias cervejeiras de 11 estados do Brasil - anteriormente apenas na parte de gestão e comercial. A participação no curso veio a fortalecer o corpo técnico da representação de insumos, ao mesmo tempo que enriqueceu a minha atuação comercial por possibilitar um maior entendimento das necessidades e potenciais dos clientes (cervejarias) - e atendê-los com melhores soluções. Já tinha formação e conhecimento sensorial há muito tempo mas a formação técnica complementou o combo para que recebesse convites para compor o corpo de jurados dos maiores concursos a nível nacional já no ano de formação (fun fact: o primeiro veio no dia da defesa do projeto). O que mais gostei no curso foram as pessoas: os colegas - que levo até hoje na vida pessoal e profissional, a oportunidade de ter estudado com o corpo técnico do lendário Senai Vassouras (em especial os professores Henrique Trancoso e o Zé Antunes), assim como os professores e professoras da nova leva, como a Prof Érica - foi especial. Recomendo fortemente as formações técnicas aos profissionais e aspirantes do ramo industrial e cervejeiro, foi uma experiência extremamente enriquecedora e acredito que agrega valor a qualquer profissional.

MANUELA S C OLIVEIRA
Ex-aluna da Firjan SENAI



Quem fez Firjan SENAI
RECOMENDA

Sou muito grato a Firjan SENAI Graças a Deus, a instituição me preparou para chegar onde estou. Me formei como técnico em alimentos e tive todo o suporte e preparo para a vida profissional. Hoje, sou técnico de controle de qualidade em uma grande cervejaria (Grupo Petrópolis) há aproximadamente 13 anos. Seguindo essa área da cervejaria, decidi aprimorar meus conhecimentos e me aprofundar nos estudos relacionados à cerveja. Sem dúvidas, a primeira porta que procurei foi novamente a Firjan SENAI. Resolvi fazer o curso técnico cervejeiro. Foi uma experiência ótima, pois percebi que a instituição mantém os mesmos padrões de ensino e excelentes professores, como nos tempos em que decidi fazer o curso técnico em alimentos. Ao mesmo tempo, mantém-se atualizada, oferecendo aos seus alunos todo o suporte técnico e teórico, com conteúdos programáticos e equipamentos atualizados, bem próximos da vida industrial de grandes empresas reconhecidas no mercado. Hoje, tenho minha vida profissional e pessoal particularmente estável. E tudo isso graças ao Senai, que me preparou para enfrentar o mercado de trabalho. Levo comigo o seguinte pensamento: não deixe a oportunidade aparecer para se preparar, prepare-se e, quando a oportunidade aparecer, você já estará preparado.

**LEONARDO PATRASSO
DE OLIVEIRA DOS SANTOS**
Ex-aluno da Firjan SENAI



Quem fez Firjan SENAI
RECOMENDA

“O curso foi um grande aprendizado para mim, entrei sem saber absolutamente nada nesse meio de cervejarias e graças a Firjan SENAI que consegui um estágio na AMBEV e assim que conclui o curso, fui efetivada. Hoje em dia, trabalho com maltaria, filtração, bebidas alcoólicas e não alcoólicas e muito mais. Além de todo o conhecimento que foi passado para nós, também fiz amizades, não só com os outros alunos, mas com os professores também. Até hoje falo com a maioria deles pois acabamos criando um vínculo muito bom. Iniciei o curso um ano depois da pandemia pois antes tinha um restaurante no Centro do Rio e infelizmente com as mudanças, achei melhor fechar e reiniciar em algo novo, e foi justamente o que fiz. Entrei no curso Técnico de Cervejaria e comecei a me encantar por esse novo mundo, onde já me encontro trabalhando a 2 anos e meio.”

PALOMA MENDES DE UZÊDA
Ex-aluna da Firjan SENAI



AMPLIE SEUS CONHECIMENTOS TÉCNICOS CONOSCO:

Este curso ajuda o profissional a desenvolver suas habilidades de degustação e aprimorar sua compreensão das características sensoriais da cerveja dos diferentes estilos de cerveja. O curso também capacita o participante a identificar através da análise sensorial defeitos oriundos do processo de fabricação de cerveja.

Para acompanhar as novidades do segmento e ampliar sua formação técnica, você pode contar com os **cursos de especialização** da Firjan SENAI:



Produção de Cerveja Artesanal

Curso voltado para novos empreendedores que desejam melhorar seu processo artesanal/caseiro de produção de cerveja.

AMPLIE SEUS CONHECIMENTOS TÉCNICOS CONOSCO:



Tecnologia Cervejeira

Programa destinado a empreendedores iniciantes que buscam aprimorar suas habilidades no processo artesanal/ caseiro de fabricação de cerveja, bem como para aqueles já inseridos no mercado que buscam aperfeiçoamento ou reciclagem.

AMPLIE SEUS CONHECIMENTOS TÉCNICOS CONOSCO:



Microbiologia do Processo Cervejeiro

Curso de Aperfeiçoamento destinado a profissionais que atuam nas áreas de controle da qualidade físico-química e microbiológica das unidades fabris cervejeiras com objetivo de assegurar e aprimorar a qualidade do produto final.

AMPLIE SEUS CONHECIMENTOS TÉCNICOS CONOSCO:



Análise Sensorial e Off Flavour da Cerveja

O curso de Aperfeiçoamento explora técnicas avançadas para avaliação sensorial de cervejas, abrangendo a identificação e análise de off-flavours. Os participantes desenvolvem habilidades para reconhecer nuances sensoriais, aprimorando a capacidade de avaliar e aperfeiçoar a qualidade de cervejas por meio de análises críticas e identificação de possíveis defeitos.

AMPLIE SEUS
CONHECIMENTOS
TÉCNICOS CONOSCO:



Food Defense e Food Fraud

Neste curso, ensina-se como implementar um programa de food safety, identificando as vulnerabilidades na cadeia de suprimento de alimentos e bebidas que englobe os conceitos de Food Defense.

CURTIU ESSE CONTEÚDO?

Acesse

firjansenai.com.br

e descubra tudo
sobre nossos cursos.



firjansenai



Firjan SENAI