



Fermentec
Academy[®]





Fermentec
Academy[®]

CONHECIMENTO QUE
IMPULSIONA, ENERGIA
QUE **CONSTRÓI**





CURSOS

CURSO

Fermentando com Alta Eficiência

OBJETIVOS

Compreender todas as etapas e operações que envolvem a produção de etanol nas unidades industriais. Otimizar o processo de fermentação alcoólica através de técnicas assertivas e aumentar os rendimentos na produção industrial, reduzindo custos com insumos e retrabalhos.

A QUEM SE DESTINA

Gestores industriais e de controle de qualidade, supervisores de produção e de controle de qualidade (Laboratório), técnicos ligados ao setor da Fermentação e Tratamento do Caldo, estudantes e demais profissionais interessados no tema.

DURAÇÃO

2 dias

MODALIDADE

In-Company Web Conferência.

INVESTIMENTO

Consultar valores



COM
CERTIFICADO
DIGITAL

ESCOPO



- 1- Leveduras - conceitos e características
 - Conhecendo as leveduras
 - Metabolismo das leveduras
 - Monitoramento e seleção das leveduras
 - Leveduras selecionadas & Leveduras personalizadas
 - Combate e controle de bactérias na fermentação
 - Bactérias: Conceitos e métodos de controle
 - Antimicrobianos no combate e controle das bactérias
 - Controle de processo eficiente



- 2- Cuidados no preparo e na distribuição do Mosto
 - Decantação e tratamento térmico do caldo
 - Cuidados no preparo do Mosto
 - Distribuição do Mosto



- 3- Passo a passo da fermentação
 - Alimentação das domas: Velocidade e ritmo
 - Alimentação das domas: Controle da temperatura
 - Alimentação das domas e centrifugação
 - Cuidados no tratamento do fermento
 - Fermentação com Mel
 - Interferência de componentes do Mel



- 4- Cálculos de Rendimentos da Fermentação e da Destilaria
 - Rendimento Geral da Destilaria (RGD): Conceitos e definições
 - Cálculo do Rendimento da Fermentação (RF) por subprodutos
 - Cálculo do Rendimento da Destilação (RD) por subprodutos
 - Cálculo do Rendimento Geral da Destilaria (RGD) por volumes
 - Ferramentas e tipos de cálculos

CURSO

Trabalho
em
equipe

Desenvolvendo Atitudes Para Minimizar as Perdas no Processo Industrial

OBJETIVOS

Instigar ainda mais nos profissionais das unidades industriais, a percepção da urgência das tomadas de decisões e ações para minimizar perdas e melhorar o desempenho operacional das unidades, ajudando-os a identificar as oportunidades de exercer a “Liderança Situacional”, referente às necessidades específicas do processo de produção

A QUEM SE DESTINA

A todos os profissionais que atuam no setor, desde auxiliares, operadores até gerentes e diretores.

DURAÇÃO

3 dias

MODALIDADE

In Company

INVESTIMENTO

Consultar valores



ESCOPO



1- Mudando Atitudes e Melhorando o Desempenho Profissional
O senso de urgência move, tira o indivíduo da zona de conforto, tornando-o mais proativo, possibilitando aos mesmo estar sempre um passo à frente, têm senso de urgência aguçado e, geralmente tomam iniciativas e se antecipam às demandas. Profissionais com nível alto de senso de urgência são mais eficientes e produtivos.



3- Monitorando e Minimizando as Perdas no Processo Industrial
A melhor maneira de ganhar é não perder. Nesse tópico são identificados os principais pontos de perdas no processo industrial e discutidas medidas para minimizar essas perdas.



5- Gerenciamento dos números
Números são ferramentas para tomadas de decisões, desta forma conhecer os principais números do processo, nos permite ter melhor entendimento do processo e agir de forma mais assertiva para minimizar as perdas e aumentar a eficiência.



2- Importância da Interação Agrícola e Industria
É necessário que cada setor envolvido na cadeia produtiva conheça as dificuldades e desafios de todas as áreas envolvidas. Desta forma a indústria entender as dificuldades do setor agrícola para trazer uma matéria-prima de elevada qualidade e, o setor agrícola entender os efeitos da matéria-prima no processo industrial é primordial para alcançarmos elevados níveis de produtividade/eficiência/lucratividade.



4- Gerenciamento de Pessoas - Habilidade Essencial
São discutidos aspectos relacionados a interação entre as pessoas e a importância de buscarmos um melhor conhecimento das relações humanas para minimizar as diferenças entre os indivíduos.



6- Comunicação no trabalho em equipe
O maior desafio da espécie humana é comunicar direito, de tal forma a evitar problemas de relacionamento. Trataremos de um assunto muito importante que é como dar (e recebe) Feedback, essência para o desenvolvimento profissional e pessoal do indivíduo.

CURSO

Parâmetros na Gestão do Processo Industrial

OBJETIVOS

Instigar ainda mais nos profissionais das unidades industriais, a percepção da urgência das tomadas de decisões e ações para minimizar perdas e melhorar o desempenho operacional das unidades, ajudando-os a identificar as oportunidades de exercer a “Liderança Situacional”, referente às necessidades específicas do processo de produção

A QUEM SE DESTINA

A todos os profissionais que atuam no setor, desde auxiliares, operadores até gerentes e diretores.

DURAÇÃO

2 dias

MODALIDADE

In-Company
Web Conferência

INVESTIMENTO

Consultar valores



COM
CERTIFICADO
DIGITAL

ESCOPO



1- Importância dos números na interação entre o controle laboratorial e a indústria



4- Quantificação dos açúcares na matéria-prima recebida



7- Monitorando de Perdas: Extração, torta e águas industriais



2- Eficiências e rendimentos industriais



5- Controle e indicadores do processo de fermentação



8- Balanço de Açúcares (ART): procedimentos e cálculos



3- Indicadores de qualidade da matéria-prima



6- Cálculos das eficiências da destilaria

CURSO

Destilação e Etanóis Especiais

OBJETIVOS

Aprenda os procedimentos essenciais e descubra as características dos equipamentos de destilação, garantindo a máxima eficiência e a mais alta qualidade do etanol. Otimize sua produção e eleve seus resultados ao próximo nível.

A QUEM SE DESTINA

Operadores, Encarregados, Técnicos e Gestores que desejam aprimorar suas habilidades e liderar com excelência no setor de destilação.

DURAÇÃO

1 dia

MODALIDADE

In-Company
EAD

INVESTIMENTO

Consultar valores



ESCOPO

- 1- Destilação:
Entenda os conceitos fundamentais e aplique-os na prática.
- 2- Coluna de Destilação:
Explore os diferentes tipos e seus funcionamentos para otimizar sua produção.
- 3- Bandejas de Destilação:
Conheça os tipos e o funcionamento detalhado das bandejas.
- 4- Retificação:
Aprofunde-se nos processos e técnicas para melhorar a pureza do etanol.
- 5- Separação de Impurezas:
Aprenda a remover álcoois superiores e outras impurezas com eficiência.
- 6- Extração de Óleo Fúsel:
Descubra métodos e práticas para uma extração eficaz.
- 7- Incrustação dos Condensadores:
Domine as técnicas de prevenção e manutenção para garantir operações contínuas.
- 8- Perdas de Etanol:
Minimize as perdas durante degasagens com cuidados essenciais.

CURSO

Analista de Performance

OBJETIVOS

Capacitar e Treinar os Tomadores de Decisões a Validar e interpretar os parâmetros mais importantes para a condução do processo de produção, contribuindo para aumentar os rendimentos, reduzindo as perdas e otimizando o uso de insumos.

A QUEM SE DESTINA

Gerentes, Supervisores, Líderes dos processos, Trainees e Técnicos que serão preparados para assumir posições de liderança, bem como a todos os envolvidos num plano de capacitação para melhorar o senso crítico no controle dos processos industriais.

DURAÇÃO

2 dias

MODALIDADE

In-Company
EAD

INVESTIMENTO

Consultar valores



ESCOPO



1- Ferramentas de controle para evidenciar o desempenho na indústria



3- Importância dos números na interação entre o controle laboratorial e a indústria



5- Indicadores da fermentação para monitoramento do rendimento geral da destilaria com menor consumo de insumos



2- Indicadores para avaliação do desempenho do tratamento de caldo e interferência na fermentação



4- Relação dos indicadores do setor de moagem com o desempenho da extração



6- Monitoramento da qualidade da matéria-prima e aproveitamento em cada setor da indústria

CURSO

Balanço de Massa na Fermentação Alcoólica

OBJETIVOS

Fornecer aos participantes diretrizes referente ao dimensionamento, bem como introduzir conceitos de novas tecnologias para otimização do processo fermentativo.

A QUEM SE DESTINA

Gerentes industriais, engenheiros de projeto/processo, supervisores, encarregados de laboratórios e técnicos ligados à fermentação.

DURAÇÃO

2 dias

MODALIDADE

EAD

INVESTIMENTO

Consultar valores



ESCOPO



01- Conceitos de Balanço de Massa



05- Estequiometria da Fermentação



09- Dimensionamento básico de Fermentadores (Cálculo volume útil, volume total, altura, diâmetro e características construtivas)



02- Geração de Calor (reação exotérmica)



06- Dimensionamento trocador de calor



03- Cálculo vazão de mosto, vinho bruto, vinho centrifugado; Cálculo n°centrifugas



07- Cálculo vazão de água resfriamento e torre de recuperação de álcool



10- Princípios de funcionamento do chiller de absorção de brometo de lítio



04- Dimensionamento de tubulações



08- Conceitos e detalhes instalação das moto-bombas e trocadores de calor de vinho



11- Conceito básico do diagrama de ocupação

CURSO

Fabricação do Açúcar

OBJETIVOS

Capacitar os participantes para a produção de açúcar.

A QUEM SE DESTINA

Gerentes industriais e de qualidade, supervisores, encarregados e operadores do setor de fabricação de açúcar e encarregados de laboratório.

DURAÇÃO

2 dias

MODALIDADE

In-Company
Web Conferência

INVESTIMENTO

Consultar valores



COM
CERTIFICADO
DIGITAL

ESCOPO



1- Interferência da Qualidade da Matéria Prima na Produção de Açúcar
Fatores Intrínsecos e Extrínsecos que determinam a qualidade da matéria prima;
Principais indicadores de Qualidade da Matéria Prima; Tempo de entrega da cana; Impureza Mineral; Dextrana; Impureza Vegetal; Amido; Broca; Contaminação bacteriana; Pureza x AR da Cana.



2- Tratamento do Caldo
Peneiramento e regeneração do caldo;
Sulfitarão; Preparo do leite de cal; Calefação;
Aquecimento; Decantação;
Filtração do Lodo



3- Evaporação
Princípio de funcionamento da evaporação; Tipos de evaporadores;
Determinação da área de evaporação;
Fatores que afetam o desempenho da evaporação; Flotação do xarope



4- Procedimentos operacionais para otimizar os processos de evaporação e cozimento e secagem de açúcar
Termos técnicos; Salubridade de sacarose; Métodos de cristalização;
Qualidade e tipos de cristal; Métodos de formação de cristal;
Fluxograma operacional; Cozimento e tipos de equipamentos;
cristalização complementar (cristalização por resfriamento); Processo de centrifugação; Secagem de açúcar; Sistemas de cozimento e reocupação de açúcar

CURSO

Excelência Operacional na Era Digital

OBJETIVOS

Capacitar profissionais do setor sucroenergético nos conceitos e ferramentas essenciais para a gestão eficaz da rotina industrial, promovendo melhorias contínuas e resultados mensuráveis por meio da análise de dados e digitalização de processos.

A QUEM SE DESTINA

Supervisores e coordenadores operacionais, engenheiros e analistas de melhoria contínua, profissionais da qualidade, equipes de tecnologia industrial e digitalização, agentes de melhoria contínua do setor sucroenergético.

DURAÇÃO

1 dia (Imersão Intensiva)

MODALIDADE

In company
Webconferência

INVESTIMENTO

Consultar valores



ESCOPO



Metodologias de Gestão da Rotina e Melhoria Contínua

- FCA (Fato, Causa e Ação): identificação de problemas, análise das causas e implementação de ações corretivas.
- RTA (Relatório de Tratamento de Anomalias): estruturação e resolução de desvios operacionais de forma ágil e eficaz.



Análise Estatística de Dados para a Indústria

- Correlação simples e regressão múltipla: interpretação de relações e antecipação de tendências nos processos.
- Controle Estatístico de Processo (CEP): monitoramento contínuo da qualidade em tempo real
- Análise de capacidade de processo: avaliação e otimização do desempenho produtivo de forma ágil e eficaz.



Ferramentas da Qualidade

- Diagrama de Ishikawa: identificação visual e colaborativa das causas-raiz.
- Matriz GUT: priorização de ações com base em gravidade, urgência e tendência.
- Técnica dos 5 Porquês: investigação profunda da origem dos problemas.
- 5W2H: planejamento e execução objetiva de ações corretivas.



Transformação Digital

- Plataforma GAOA (Gestão Avançada e Operação Assistida)



Material de apoio:

- Apostila digital



Certificado:

- Certificado digital

CURSO

Destilação do Etanol

OBJETIVOS

Aprender os procedimentos essenciais e conhecer as características dos equipamentos de destilação, garantindo a máxima eficiência e a mais alta qualidade do etanol. O curso visa otimizar a produção e elevar os resultados operacionais do processo de destilação.

A QUEM SE DESTINA

Operadores, encarregados, técnicos e gestores que atuam no setor de destilação e desejam aprimorar suas habilidades para liderar com excelência.

DURAÇÃO

Consultar

MODALIDADE

EAD
In Company

INVESTIMENTO

Consultar valores



ESCOPO



1- História da destilação



2 - Conceitos fundamentais e aplicação prática



3- Coluna de destilação: componentes e funcionamento para otimização da produção



4- Elementos do aparelho de destilação: funcionamento detalhado das partes da coluna



5- Retificação: técnicas para aumentar a pureza do etanol



6- Extração de impurezas: remoção eficiente de álcoois superiores e impurezas leves sem perdas por degasagem



7 - Separação de óleo fúsel: métodos e práticas para extração e separação eficaz



8- Perdas de etanol: cuidados para minimizar perdas na vinhaça e nas degasagens



9- Aumento da acidez do etanol estocado: causas e formas de prevenção



10- Desidratação do etanol: processos azeotrópico (ciclo-hexano), extrativo (MEG) e adsorativo (peneira molecular)



TREINAMENTOS

TREINAMENTOS

Controle Microbiológico por Microscopia de Plaqueamento

OBJETIVOS

Capacitar os técnicos para teoria e a prática do controle microbiológico dos processos de produção de açúcar e álcool.

A QUEM SE DESTINA

Encarregados, técnicos e analistas de laboratório que supervisionam e executam análises microbiológicas em indústrias produtoras de açúcar, álcool e bebidas alcoólicas.

DURAÇÃO

3 dias

MODALIDADE

In Company
Híbrido: Aulas gravadas
e 2 dias aulas prática

INVESTIMENTO

Consultar valores



ESCOPO

- > A importância do laboratório;
- > Controle Microbiológico por Microscopia Uso do Microscópio Levedura: Teoria;
- > Contagem ao microscópio: Viabilidade;
- > Bactérias: Teoria;
- > Contagem ao Microscópio (diferentes tipos de amostra);
- > Plaqueamento: Teoria;
- > Esterilização de materiais em estufa e autoclave (teoria e prática);
- > Plaqueamento pelo método Petrifilm / Millipore em amostra de caldo, mel e vinho;
- > Contagem de placas;
- > Discussão dos resultado;
- > Teste de Aglomeração / Flocculação: Teoria e prática.
- > Teste de sensibilidade: Teoria e prática; Discussão dos resultados; Importância do uso do antibiótico.

TREINAMENTOS

Controle Microbiológico do Açúcar

OBJETIVOS

Capacitar os técnicos para teoria e a prática do controle microbiológico dos processos de produção de açúcar.

A QUEM SE DESTINA

Encarregados, técnicos e analistas de laboratório que supervisionam e executam análises microbiológicas em indústrias produtoras de açúcar, álcool e bebidas alcoólicas.

DURAÇÃO

3 dias

MODALIDADE

In Company
Sede Fermentec

INVESTIMENTO

Consultar valores



ESCOPO



1- Preparo dos meios de cultivo das análises:
PCA (plate count Agar)
MRS Ágar
BDA
GTA
Ágar sulfito mais ferro
Caldo Fígado



2- Teoria e inoculação das análises
Bactérias mesófilas aeróbias
Bactérias mesófilas anaeróbias
Bolores e leveduras
Bactérias termófilas esporuladas (Flat sour)
Termófilas produtoras de H2S
Termófilas não produtoras de H2S



3- Teoria e Inoculação e termotolerantes (Tubos Múltiplos) (7).
Interpretação dos resultados dos tubos múltiplos ;

Salmonella (8): Teoria, preparo da amostra, inoculação e interpretação dos resultados ;

Staphylococcus coagulase positiva (9): Teoria, Preparo da amostra, inoculação e interpretação dos resultados.

Bacillus cereus (10): Teoria, Preparo da amostra, inoculação e interpretação dos resultados dos testes confirmativos.

Análise microbiológica do ar (11): Teoria, amostragem e resultados.

Análise Microbiológica de Açúcar Líquido e Líquido Invertido – teoria

Análise de superfícies - SWAB

Teoria e demonstração da análise de bactérias produtoras de guaiacol

Fechamento

Avaliação

TREINAMENTOS

Controle da Qualidade do Açúcar

OBJETIVOS

Capacitação nas principais análises físico-químicas utilizadas para o controle do açúcar final produzido, seja ele do tipo Cristal Branco, Refinado ou VHP com suas variações. São abordados métodos de direção e de impactantes que vão auxiliar na produção e posterior classificação do açúcar produzido além de avaliações referentes a formação de flocos e empedramento.

A QUEM SE DESTINA

Encarregados, técnicos e principalmente analistas de laboratório que supervisionam e executam análises físico-químicas no açúcar produzido.

DURAÇÃO

3 dias

MODALIDADE

In-Company
Web Conferência

INVESTIMENTO

Consultar valores



COM
CERTIFICADO
DIGITAL

ESCOPO



Polarização – POL;



Cinzas Condutimétricas;



Filtrabilidade;



Cor ICUMSA – Método
MOPS e Turbidez;
Filtrabilidade;



Sulfito;



Partículas
Magnetizáveis;



Granulometria;



Resíduos Insolúveis;



Polissacarídeos Totais;



Umidade –
Estufa Elétrica;



Pontos Pretos;



Dextrana – Método
“Roberts’ Copper”;



Amido pelo Método
Australiano ou
Método SMRI

TREINAMENTOS



Controle das Perdas Industriais e Fermentação

OBJETIVOS

Capacitar os técnicos para as principais análises químicas do setor, desde a coleta das amostras, diluições, até as reações finais, cálculos e interpretação de resultados.

A QUEM SE DESTINA

Encarregados, técnicos e analistas de laboratório que supervisionam e executam análises químicas em indústrias produtoras de açúcar, álcool e bebidas alcoólicas.

DURAÇÃO

3 dias

MODALIDADE

In Company
Híbrido: Aulas gravadas
e 2 dias aulas prática

INVESTIMENTO

Consultar valores



ESCOPO



1. Coleta, Composição E Conservação De Amostras Da Indústria: Amostragem Da Matéria-Prima;



2. Análise De Impurezas Da Matéria-Prima: Detalhes Das Determinações De Impurezas Vegetais E Impurezas Minerais Na Matéria-Prima;



3. PCTS
3.1 Preparo Da Cana: Preparo Da Amostra (Desfibragem, Composição E Conservação Da Cana Desfibrada)
3.2 Extração Do Açúcar: Método Da Prensa / Método Do Digestor: Características Do Digestor E Preparo Do Extrato; Umidade Da Cana, Fibr% Cana, Pol% Cana E Open-Cell Do Desfibrador Do Laboratório; Prensa: Cuidados E Interferentes Na Quantificação



4. Quantificação Do Açúcar
4.1 Metodologia De Eynon & Lane (Fehling): Açúcares Redutores Totais (ART) Em Amostras De Cana, Caldos, Mosto, Xarope E Mel Final; Utilização Do Redutec Convencional E Redutec Equipado Com Eletrodo De Oxi-Redução;
4.2 Metodologia De Somogyi & Nelson: Determinação De ART Em Amostras De Águas Industriais, Bagaço, Torta De Filtro E Vinho Bruto Da Fermentação;
4.3 Cromatografia: HPAEC



5. Dextrana: Metodologia Rápida (Rapid Screening Test); Determinação Em Amostras De Caldo (Prensa Hidráulica);



6. Fósforo (P - P2O5): Determinação Em Amostras De Caldos E Mosto (Método Sem Digestão Nitro-Perclórica);



7. Nitrogênio Amoniacal (NH4): Determinação Em Amostras De Caldos E Vinho Bruto;



8. Teor Alcoólico - Densímetro Digital: Determinação Em Amostras De Vinhos, Levedo Tratado, Vinhaça, Flegmaça, Caldos E Mosto



9. Glicerol - Metodologia Enzimática: Determinação Em Amostras De Levedo Tratado E Vinho Bruto;



10. Acidez Sulfúrica E Acidez Sulfúrica Fixa: Determinação Em Amostras De Caldos, Mosto, Mel Final, Levedo Tratado E Vinho Bruto

TREINAMENTOS

Cromatografia no Controle das Perdas Industriais e Fermentação

OBJETIVOS

Capacitar todos os técnicos e analistas, nas próprias condições do laboratório unidade, para as principais análises químicas do setor, desde a coleta das amostras, diluições, até as reações finais, cálculos e interpretação de resultados.

A QUEM SE DESTINA

Encarregados, técnicos e analistas de laboratório que supervisionam e executam análises químicas em indústrias produtoras de açúcar, álcool e bebidas alcoólicas.

DURAÇÃO

3 dias

MODALIDADE

In Company
Híbrido: Aulas gravadas
e 2 dias aulas prática

INVESTIMENTO

Consultar valores



ESCOPO

- 1. Coleta, Composição e Conservação de Amostras da Indústria;
- 2. Amostragem da Matéria-prima;
- 3. Análise de Impurezas da Matéria-prima: Detalhes das determinações de Impurezas Vegetais e Impurezas Minerais na Matéria-Prima.
- 4. Análise de Cana pelo Método do Digestor: Preparo da amostra (desfibragem, composição e conservação da cana desfibrada); - Características do Digestor e preparo do extrato; Umidade da Cana, Fibra% Cana, Pol% Cana e Open-Cell do Desfibrador do Laboratório.
- 5. Análises cromatográficas: Determinação de AT (Açúcares Totais) por cromatografia em amostras de águas industriais, bagaço, torta de filtro, vinho bruto da fermentação, cana, caldos, mosto, xarope e mel final.
- 6. Dextrana - Metodologia Rápida (Rapid Screening Test): Determinação em amostras de caldo (prensa hidráulica).
- 7. Fósforo (P - P2O5): Determinação em amostras de caldos e mosto (método sem digestão nitro-perclórica).
- 8. Nitrogênio Amoniacal (NH4)
- 9. Teor Alcoólico - Densímetro Digital: Determinação em amostras de vinhos, levedo tratado, vinhaça, flegmaça, caldos e mosto.
- 10. Glicerol - Metodologia Enzimática: Determinação em amostras de levedo tratado e vinho bruto.
- 11. Acidez Sulfúrica e Acidez Sulfúrica Fixa: Determinação em amostras de caldos, mosto, mel final, levedo tratado e vinho bruto.

TREINAMENTOS

Cromatografia Líquida

OBJETIVOS

Capacitar os técnicos para determinação de carboidratos (glicose, frutose e sacarose) glicerol e manitol, utilizando a técnica de cromatografia líquida de troca aniônica com detecção de amperometria pulsada (HPAEC-PAD).

A QUEM SE DESTINA

Encarregados, Líderes de laboratório e analistas que supervisionam e realizam análises químicas em indústrias produtoras de açúcar, álcool e bebidas alcoólicas.

DURAÇÃO

3 dias

MODALIDADE

In-Company
Sede Fermentec

INVESTIMENTO

Consultar valores



COM
CERTIFICADO
DIGITAL

ESCOPO



Teoria: Cromatografia de íons para a determinação de carboidratos; Histórico da Fermentec com o uso de cromatografia de íons; Onde utilizar o cromatógrafo na usina; Determinação do final da fermentação; Monitoramento dos pontos de perdas de açúcar; Monitoramento de contaminação (manitol).



Prática: Determinação de glicose, frutose, sacarose, manitol e glicerol em amostras de caldo de cana, mosto, mel, vinho e águas residuais utilizando cromatógrafo; Descrição do procedimento de análise, cuidados no preparo do eluente, cuidados no preparo das soluções de referência, curva de calibração, cuidados nas diluições da amostra, cuidados gerais com o equipamento e cálculo e interpretação de resultado (fórmulas e cálculos para transformar ART%cana, ART%bagaço, ART%torta, etc.).

MODALIDADES

Cursos Sob Medida para o Seu Sucesso!

In Company – Capacitação diretamente na sua empresa!

- ✓ Conteúdo estratégico e adaptado às necessidades da sua empresa
- ✓ Metodologia dinâmica para maximizar a absorção do conhecimento
- ✓ Redução de custos e otimização do tempo da equipe

Webconferência – Flexibilidade e praticidade sem perder a qualidade!

- ✓ Estude de onde estiver, sem comprometer sua rotina
- ✓ Amplie sua rede de contatos e troque experiências poderosas
- ✓ Acompanhamento ao vivo para interação e esclarecimento de dúvidas

EAD – Seu aprendizado no seu ritmo!

- ✓ Acesse os conteúdos quando e onde quiser
- ✓ Suporte contínuo de instrutores experientes
- ✓ Material sempre atualizado, acompanhando as tendências do setor

Presencial – Uma experiência imersiva e transformadora!

- ✓ Interação em tempo real para aprofundamento do conhecimento
- ✓ Dinâmicas práticas e estudos de caso para melhor fixação
- ✓ Instrutores experientes que trazem conhecimento aplicado à realidade

MODALIDADES

Treinamentos para Impulsionar Resultados!

In Company – Transforme sua equipe em um time de alta performance!



Conteúdo estratégico e adaptado às necessidades da sua empresa



Metodologia dinâmica para maximizar a absorção do conhecimento



Redução de custos e otimização do tempo da equipe

Híbrido – O equilíbrio perfeito entre online e presencial!



Flexibilidade para se adaptar à rotina da equipe



Conteúdo teórico acessível via plataforma digital



Aulas presenciais para prática e aprofundamento

Personalizado – Treinamento sob medida para alcançar seus objetivos!



Foco nos desafios reais da sua empresa



Estratégias eficientes para impactar diretamente no desempenho



Aprendizado dinâmico



**Fermentec
Academy[®]**

✉ contato@fermentecacademy.com

☎ +55 19 2105-6100

📞 +55 19 99858 4354

🌐 www.fermentecacademy.com