



BACHARELADO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS

" Análise temporal da expansão do setor cervejeiro na Região Centro-Oeste do Brasil"

ALLAN DIONNE JOSÉ GOMES

RIO VERDE-GO

2026

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA GOIANO –
CAMPUS RIO VERDE BACHARELADO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS**

"Análise temporal da expansão do setor cervejeiro na Região Centro-Oeste do Brasil"

ALLAN DIONNE JOSÉ GOMES

Trabalho de curso apresentado ao Instituto Federal
Goiano – Câmpus Rio Verde, como requisito parcial
para a obtenção do Grau de Bacharel em Engenharia
de Alimentos.

Orientadora: Profa. Dra. Letícia Fleury Viana

RIO VERDE-GO

2026

**Ficha de identificação da obra elaborada pelo autor, através do
Programa de Geração Automática do Sistema Integrado de Bibliotecas do IF Goiano - SIBi**

G633a Dionne José Gomes, Allan
 Análise temporal da expansão do setor cervejeiro na Região
 Centro-Oeste do Brasil / Allan Dionne José Gomes. Rio Verde
 2026.
 1f. il.
 Orientadora: Profª. Dra. Letícia Fleury Viana.
 Tcc (Bacharel) - Instituto Federal Goiano, curso de 0220034 -
 Bacharelado em Engenharia de Alimentos - Integral - Rio Verde
 (Campus Rio Verde).
 I. Título.

TERMO DE CIÊNCIA E DE AUTORIZAÇÃO PARA DISPONIBILIZAR PRODUÇÕES TÉCNICO-CIENTÍFICAS NO REPOSITÓRIO INSTITUCIONAL DO IF GOIANO

Com base no disposto na Lei Federal nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998, AUTORIZO o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano a disponibilizar gratuitamente o documento em formato digital no Repositório Institucional do IF Goiano (RIIF Goiano), sem ressarcimento de direitos autorais, conforme permissão assinada abaixo, para fins de leitura, download e impressão, a título de divulgação da produção técnico-científica no IF Goiano.

IDENTIFICAÇÃO DA PRODUÇÃO TÉCNICO-CIENTÍFICA

- | | |
|--|---|
| ☐ Tese (doutorado) | ☐ Artigo científico |
| ☐ Dissertação (mestrado) | ☐ Capítulo de livro |
| ☐ Monografia (especialização) | ☐ Livro |
| ☒ TCC (graduação) | ☐ Trabalho apresentado em evento |

☐ Produto técnico e educacional - Tipo:

Nome completo do autor:

Allan Dionne Jose Gomes

Matrícula:

2010102200340004

Título do trabalho:

Análise temporal da expansão do setor cervejeiro na Região Centro-Oeste do Brasil

RESTRIÇÕES DE ACESSO AO DOCUMENTO

Documento confidencial: ☒ Não ☐ Sim, justifique:

Informe a data que poderá ser disponibilizado no RIIF Goiano: / /

O documento está sujeito a registro de patente? ☐ Sim ☐ Não

O documento pode vir a ser publicado como livro? ☐ Sim ☐ Não

DECLARAÇÃO DE DISTRIBUIÇÃO NÃO-EXCLUSIVA

O(a) referido(a) autor(a) declara:

- Que o documento é seu trabalho original, detém os direitos autorais da produção técnico-científica e não infringe os direitos de qualquer outra pessoa ou entidade;
- Que obteve autorização de quaisquer materiais incluídos no documento do qual não detém os direitos de autoria, para conceder ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano os direitos requeridos e que este material cujos direitos autorais são de terceiros, estão claramente identificados e reconhecidos no texto ou conteúdo do documento entregue;
- Que cumpriu quaisquer obrigações exigidas por contrato ou acordo, caso o documento entregue seja baseado em trabalho financiado ou apoiado por outra instituição que não o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano.

Documento assinado digitalmente

ALLAN DIONNE JOSE GOMES
Data: 19/08/2026 14:02:26-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Rio Verde

Local

19/08/06

Data

Assinatura do autor e/ou detentor dos direitos autorais

Ciente e de acordo:

Assinatura do(a) orientador(a)

Documento assinado digitalmente



LETICIA FLEURY VIANA

Data: 19/08/2026 17:28:32-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Regulamento de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) – IF Goiano - Campus Rio Verde**ANEXO V - ATA DE DEFESA DE TRABALHO DE CURSO**

Aos dezoito dias do mês de agosto de dois mil e vinte e seis, às 19:30 horas, reuniu-se a Banca Examinadora composta por: Prof. Dr^a Letícia Fleury Viana (orientadora), Prof. Dr. Rogério Favareto (membro interno) e Prof. Dr. Lázaro Sátiro de Jesus (membro externo), para examinar o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) intitulado “Análise temporal da expansão do setor cervejeiro na Região Centro-Oeste do Brasil” de Allan Dionne José Gomes, estudante do curso de Engenharia de Alimentos do IF Goiano – Campus Rio Verde, sob Matrícula nº 2010102200340004. A palavra foi concedida ao(à) estudante para a apresentação oral do TC, em seguida houve arguição do candidato pelos membros da Banca Examinadora. Após tal etapa, a Banca Examinadora decidiu pela APROVAÇÃO do(a) estudante. Ao final da sessão pública de defesa foi lavrada a presente ata, que, após apresentação da versão corrigida do TC, foi assinada pelos membros da Banca Examinadora.

Rio Verde, 18 de agosto de 2026.

(Assinado eletronicamente)

Letícia Fleury Viana

Orientador(a)

(Assinado eletronicamente)

Rogério Favareto

Membro da Banca Examinadora

(Assinado eletronicamente)

Lázaro Sátiro de Jesus

Membro da Banca Examinadora

Observação:

Para o caso de REAPRESENTAÇÃO, tem-se no trecho final da Ata a seguinte redação:

“Após tal etapa, a Banca Examinadora decidiu pela **REAPRESENTAÇÃO** do TCC. Desta forma, o estudante deve realizar correções e adequações no trabalho e apresentá-lo novamente em até **XX** dias, contados a partir de hoje (**XX/XX/XXX**). Nesta nova oportunidade, após avaliação da banca examinadora, o estudante poderá ser APROVADO ou REPROVADO, não havendo possibilidade de outra reapresentação. Ao final da sessão pública

de defesa foi lavrada a presente ata que foi assinada pelos membros da Banca Examinadora e Responsável de TCC.”

Para o caso de REPROVAÇÃO, tem-se no trecho final da Ata a seguinte redação:

“Após tal etapa, a Banca Examinadora decidiu pela **REPROVAÇÃO** do(a) estudante. Desta forma, o estudante deverá realizar o desenvolvimento e defesa de novo TCC no próximo semestre. Ao final da sessão pública de defesa foi lavrada a presente ata que foi assinada pelos membros da Banca Examinadora e Responsável de TCC.”

Documento assinado eletronicamente por:

- **Leticia Fleury Viana, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO**, em 18/08/2026 21:17:50.
- **Rogério Favareto, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO**, em 18/08/2026 21:20:06.
- **Lázaro Sátiro de Jesus, ***.259.461-** - Usuário Externo**, em 19/08/2026 10:06:53.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 18/08/2026. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifgoiano.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 849990
Código de Autenticação: 7c5003f709



LISTA DE GRÁFICOS E TABELAS

Gráfico 1 – Evolução do número de cervejarias registradas no Brasil entre 2015 e 2025.16

Gráfico 2 – Participação da Região Centro-Oeste no número de cervejarias registradas no Brasil em 2025.17

Gráfico 3 – Número de cervejarias registradas por estado da Região Centro-Oeste em 2025.
..... 18

Tabela 1 – Indicadores do setor cervejeiro brasileiro em 2025.18

Tabela 2 – Municípios da Região Centro-Oeste com cervejarias registradas em 2025.19

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....	10
2 REVISÃO DE LITERATURA	12
2.1 O Mercado de Cervejas no Brasil.....	12
2.2 A Legislação Brasileira.....	13
2.3 Definições e Tipos de Cerveja	14
2.4 Desenvolvimento e registro das cervejarias	15
2.5 Impactos da cerveja para o mercado alimentício.....	19
3 CONSIDERAÇÕES FINAIS	21
4 REFERÊNCIAS	22

RESUMO

GOMES, Allan Dionne José. Análise temporal da expansão do setor cervejeiro na Região Centro-Oeste do Brasil. 2026. 24 p. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Engenharia de Alimentos) – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano – Campus Rio Verde, Rio Verde, GO, 2026.

O setor cervejeiro brasileiro tem apresentado crescimento expressivo nas últimas décadas, caracterizado pela expansão do número de cervejarias e pela diversificação dos produtos disponíveis no mercado. Nesse contexto, o presente trabalho teve como objetivo analisar a evolução do setor cervejeiro na Região Centro-Oeste do Brasil, considerando sua participação no cenário nacional e a distribuição dos estabelecimentos produtores na região. A pesquisa foi desenvolvida por meio de revisão bibliográfica e análise documental, utilizando dados disponibilizados pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), especialmente os Anuários da Cerveja publicados entre 2024 e 2026. Os resultados demonstraram que, embora a Região Centro-Oeste apresente participação inferior às regiões Sul e Sudeste, houve crescimento do número de cervejarias registradas ao longo do período analisado, alcançando 98 estabelecimentos em 2025. Verificou-se ainda que os estados de Goiás e Mato Grosso concentram a maior parte das cervejarias da região, evidenciando seu papel de destaque na expansão do setor. Além disso, foi observada a presença de cervejarias em diversos municípios, indicando um processo de interiorização da atividade produtiva. Conclui-se que a Região Centro-Oeste ampliou sua presença no setor cervejeiro brasileiro ao longo do período analisado, embora sua participação nacional ainda seja inferior à das regiões Sul e Sudeste. A distribuição dos estabelecimentos entre diferentes municípios também evidencia a expansão territorial da atividade cervejeira na região.

Palavras-chave: cerveja; cervejarias; mercado cervejeiro.

ABSTRACT

GOMES, Allan Dionne José. Temporal Analysis of the Expansion of the Brewing Sector in the Central-West Region of Brazil. 2026. 24 p. Undergraduate Thesis (Bachelor's Degree in Food Engineering) – Federal Institute of Education, Science and Technology Goiano – Rio Verde Campus, Rio Verde, GO, Brazil, 2026.

The Brazilian brewing sector has experienced significant growth in recent decades, characterized by an increase in the number of breweries and the diversification of products available on the market. In this context, this study aimed to analyze the evolution of the brewing sector in the Central-West Region of Brazil, considering its participation in the national context and the distribution of brewing establishments throughout the region. The research was conducted through a literature review and documentary analysis, using data provided by the Ministry of Agriculture and Livestock (MAPA), particularly the Beer Yearbooks published between 2024 and 2026. The results showed that, although the Central-West Region has a smaller share than the South and Southeast regions, the number of registered breweries increased over the period analyzed, reaching 98 establishments in 2025. It was also found that the states of Goiás and Mato Grosso account for most of the breweries in the region, highlighting their prominent role in the sector's expansion. Furthermore, breweries were identified in several municipalities, indicating a process of decentralization of brewing activities beyond the main urban centers. It is concluded that the brewing market is relevant to the economy of the Central-West Region, due to the presence of producing establishments and its connections with agro-industrial production, gastronomy, tourism, and other related services.

Keywords: beer; breweries; brewing market.

1 INTRODUÇÃO

A produção de cerveja baseia-se na fermentação de um mosto obtido principalmente a partir de cereais maltados, com participação de leveduras responsáveis pela transformação dos açúcares fermentescíveis. As características da bebida resultante podem variar conforme as matérias-primas utilizadas e as condições empregadas durante o processamento, contribuindo para diferenças de aroma, sabor, cor e teor alcoólico entre os diversos estilos cervejeiros (PEREIRA, 2022).

As escolas cervejeiras correspondem às tradições de produção desenvolvidas em diferentes regiões do mundo, influenciando os ingredientes, os métodos de fabricação e as características sensoriais da cerveja. Entre as principais destacam-se as escolas Alemã, Belga, Inglesa e Americana, que contribuíram para o desenvolvimento e a consolidação dos diversos estilos cervejeiros conhecidos atualmente (PRIEST; STEWART, 2017).

A escola Alemã é reconhecida pela valorização da pureza dos ingredientes, sendo responsável por estilos como *Pilsner*, *Weissbier* e *Bock*. A escola Belga destaca-se pela criatividade, pelo uso de especiarias e fermentações complexas, originando estilos como *Witbier*, *Saison* e *Dubbel*. Já a escola Inglesa é caracterizada pelo equilíbrio entre malte e lúpulo, abrangendo estilos como *Pale Ale*, *Porter* e *Stout*, enquanto a escola Americana se diferencia pela inovação e pelo uso intenso de lúpulos aromáticos, popularizando estilos como *American Pale Ale* e *India Pale Ale* (SCIENCE OF BEER, 2024).

Entre as formas tradicionalmente utilizadas para diferenciar as cervejas está a classificação relacionada ao tipo de fermentação, na qual se destacam as famílias *ale* e *lager*. As *ales* utilizam leveduras associadas à alta fermentação e tendem a apresentar maior formação de compostos aromáticos, enquanto as *lagers* empregam leveduras de baixa fermentação, geralmente associadas a perfis sensoriais mais suaves e limpos. Essas diferenças fermentativas contribuem para a diversidade de estilos encontrados no mercado cervejeiro (PEREIRA, 2022).

As cervejas do tipo *Lager*, especialmente as Pilsen, representam o estilo predominante no mercado brasileiro. Sua popularidade está associada ao perfil sensorial suave e refrescante, características que contribuíram para a consolidação desse estilo como o mais consumido no país (ROSALIN, 2021).

O mercado cervejeiro apresenta grande relevância econômica e social, constituindo um dos principais segmentos da indústria de bebidas. Sua expansão está relacionada à crescente

diversificação de produtos, ao desenvolvimento tecnológico dos processos produtivos e às mudanças nos hábitos de consumo, que impulsionam a demanda por cervejas com características diferenciadas (BRASIL, 2024).

Nas últimas décadas, o setor cervejeiro brasileiro passou por transformações relacionadas à consolidação de grandes grupos empresariais, à ampliação do número de estabelecimentos produtores e à diversificação dos produtos disponíveis no mercado. Esse cenário também foi acompanhado pelo surgimento de pequenas cervejarias e pela presença de diferentes perfis de produtores, contribuindo para uma configuração mais diversificada da atividade cervejeira no país (PEREIRA, 2022; LIMBERGER, 2024; BRASIL, 2026).

Nesse contexto, o presente trabalho teve como objetivo analisar a evolução do setor cervejeiro na Região Centro-Oeste do Brasil, considerando sua participação no cenário nacional e a distribuição dos estabelecimentos produtores na região.

2 REVISÃO DE LITERATURA

O presente trabalho caracteriza-se como uma pesquisa de natureza aplicada, com abordagem quantitativa e objetivo descritivo, desenvolvida por meio de pesquisa documental e bibliográfica. O estudo teve como finalidade avaliar a evolução temporal do mercado de cervejas na Região Centro-Oeste do Brasil, utilizando dados oficiais referentes ao número de estabelecimentos produtores de cerveja registrados ao longo dos anos.

A série temporal analisada abrangeu o período de 2015 a 2025, considerando os dados oficiais disponibilizados pelo MAPA. As informações coletadas foram organizadas em tabelas e gráficos elaborados no Microsoft Excel®, permitindo a visualização da evolução do número de estabelecimentos produtores de cerveja registrados ao longo do período estudado.

Os dados foram obtidos a partir dos Anuários da Cerveja publicados pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), complementados por informações disponíveis no Sistema Integrado de Produtos e Estabelecimentos Agropecuários (SIPEAGRO). Foram coletadas informações referentes ao número de cervejarias registradas no Brasil e na Região Centro-Oeste, compreendendo os estados de Goiás, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul e o Distrito Federal.

Posteriormente, realizou-se a análise descritiva dos dados, buscando identificar tendências, distribuição regional e participação da Região Centro-Oeste no cenário cervejeiro nacional. Os resultados obtidos foram discutidos à luz da literatura científica relacionada ao mercado cervejeiro, ao crescimento das cervejarias e ao desenvolvimento do setor de bebidas no Brasil.

2.1 O Mercado de Cervejas no Brasil

O desenvolvimento das cervejarias acompanha a evolução histórica da produção de cerveja, uma das bebidas fermentadas mais antigas do mundo. Sua fabricação teve origem em civilizações antigas e foi aperfeiçoada ao longo dos séculos, destacando-se a contribuição dos mosteiros europeus para a melhoria das técnicas de produção e fermentação (RAIHOFER et al., 2022).

A modernização da indústria cervejeira ocorreu principalmente com os avanços tecnológicos proporcionados pela Revolução Industrial. O desenvolvimento da microbiologia, da refrigeração e dos processos automatizados permitiu maior controle da produção, padronização da qualidade e aumento da capacidade produtiva das cervejarias (SHOPSKA; DENKOVA-KOSTOVA; KOSTOV, 2022).

Nas últimas décadas, o crescimento das microcervejarias impulsionou uma nova fase de expansão do setor cervejeiro. A busca por produtos diferenciados com maior variedade de sabores, aromas e estilos, promoveu mudanças significativas na dinâmica competitiva do setor. Esse comportamento pode ser associado crescente demanda a participação de pequenas e médias cervejarias no mercado nacional (RAMOS; PANDOLFI, 2019). Portanto, a valorização da produção local contribuiu para o aumento do número de cervejarias e para a diversificação do mercado mundial de cervejas (VILLACRECES; BLANCO; CABALLERO, 2022; GOBBI et al., 2024).

O mercado cervejeiro brasileiro apresenta expressiva relevância econômica, sendo marcado por processos de industrialização, internacionalização e modernização produtiva. A presença de grandes grupos empresariais e a diversificação do mercado evidenciam as transformações ocorridas no setor e sua importância para a economia nacional (LIMBERGER, 2024).

2.2 A Legislação Brasileira

De acordo com a legislação brasileira, a cerveja é uma bebida obtida pela fermentação do mosto produzido a partir de cevada malteada ou extrato de malte, com adição de lúpulo e ação de leveduras cervejeiras. A norma também permite a substituição parcial do malte por adjuntos cervejeiros autorizados, desde que sejam atendidos os padrões estabelecidos para a produção da bebida (BRASIL, 2019).

Atualmente, a produção e a fiscalização de cervejas no Brasil são regulamentadas pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), que estabelece requisitos relacionados à identidade, qualidade, composição e segurança da bebida. A legislação também prevê a utilização de diferentes ingredientes na elaboração de bebidas, desde que atendidos os padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela regulamentação vigente (BRASIL, 2025a).

A regulamentação brasileira aplicável ao setor cervejeiro passou por alterações ao longo dos anos. O Decreto nº 6.871/2009 regulamentou a Lei nº 8.918/1994, que dispõe sobre a padronização, classificação, registro, inspeção, produção e fiscalização de bebidas (BRASIL, 2009). Posteriormente, o Decreto nº 6.871/2009 foi revogado pelo Decreto nº 12.709/2025 (BRASIL, 2025a).

A Instrução Normativa nº 65, de 2019, estabelece os padrões de identidade e qualidade para a cerveja produzida no Brasil, definindo os ingredientes permitidos, as classificações do produto e os critérios de rotulagem. A norma contribuiu para a modernização da regulamentação do setor cervejeiro e para a adequação das regras às inovações observadas no mercado nacional (REVISTA DA CERVEJA, 2019).

Além de disciplinar a composição da bebida, a normativa passou a exigir informações mais claras nos rótulos e definiu parâmetros relacionados à classificação e à qualidade dos produtos cervejeiros. Essas medidas visam aumentar a transparência para o consumidor e fortalecer a padronização da produção no país (PROCERVA, 2019).

2.3 Definições e Tipos de Cerveja

A cerveja é uma bebida alcoólica obtida por meio da fermentação controlada do mosto preparado a partir de cereais maltados. Sua composição e propriedades finais são determinadas pela interação entre matérias-primas, microrganismos fermentativos e etapas tecnológicas do processo produtivo, fatores que influenciam diretamente sua qualidade e diversidade de estilos (GRUMEZESCU; HOLBAN, 2019).

A produção de cerveja envolve etapas como moagem, mosturação, filtração, fervura, fermentação, maturação e envase. Essas operações são fundamentais para a obtenção das características físico-químicas e sensoriais da bebida, influenciando diretamente sua qualidade e estabilidade (FARBER; BARTH, 2019).

A água é o ingrediente presente em maior quantidade na cerveja e exerce influência significativa sobre o processo produtivo e as características finais da bebida. Sua composição mineral afeta aspectos como sabor, aroma, amargor e corpo, sendo considerada um dos fatores determinantes para a identidade de cada estilo cervejeiro (PALMER; KAMINSKI, 2013; SHOPA et al., 2023).

O malte utilizado na produção cervejeira é obtido principalmente da cevada submetida ao processo de malteação, que envolve etapas controladas de germinação e secagem. Durante a fabricação da cerveja, o malte constitui uma importante fonte de açúcares fermentescíveis e também participa da formação da cor, do corpo e do perfil aromático da bebida. As características apresentadas pelo produto variam conforme o processamento empregado, podendo contribuir com diferentes notas sensoriais para a cerveja (FARBER; BARTH, 2019; OLIVEIRA, 2021).

As leveduras exercem função central no processo produtivo, sendo responsáveis pelo processo fermentativo da cerveja, metabolizando os açúcares disponíveis no mosto e formando, entre outros produtos, etanol e

dióxido de carbono. Sua atividade metabólica também está relacionada à produção de compostos que participam do aroma e do sabor da bebida, contribuindo para as diferenças sensoriais observadas entre os estilos cervejeiros (BONATTO, 2021).

Na elaboração da cerveja, o lúpulo exerce importante função sensorial, principalmente por sua contribuição para o amargor e para a composição aromática da bebida. Dependendo da variedade utilizada e das condições de processamento, diferentes características aromáticas podem ser incorporadas ao produto. Seus componentes também podem contribuir para a estabilidade da cerveja durante sua conservação (PIMENTA et al., 2020; FERREIRA, 2023).

Embora o Decreto nº 12.709/2025 não classifique as cervejas como *Ale* ou *Lager*, essas denominações são utilizadas na literatura cervejeira para distinguir grupos de bebidas conforme as leveduras e as condições de fermentação. A escolha da levedura influencia diretamente as características químicas e sensoriais da cerveja (GIBSON et al., 2020; BONATTO, 2021).

Entre os estilos mais conhecidos da família *ale* destacam-se a *Pale Ale*, a *India Pale Ale* (IPA), a *Porter* e a *Stout*. Esses estilos apresentam características sensoriais distintas, sendo frequentemente associados a maior complexidade aromática e variedade de sabores quando comparados a muitas cervejas do tipo *lager*. As diferenças entre eles estão relacionadas às matérias-primas utilizadas, ao perfil das leveduras e às condições de fermentação adotadas durante o processo produtivo (BONATTO, 2021).

Entre os principais estilos da família *lager* encontram-se a *Pilsen*, a *Bock* e a *Vienna Lager*, que diferem em aspectos como cor, corpo, teor alcoólico e intensidade de sabor. Essas cervejas são produzidas com leveduras de baixa fermentação, característica que favorece a formação de perfis sensoriais mais suaves e equilibrados quando comparados a muitos estilos da família *ale* (MATHIAS et al., 2023).

2.4 Desenvolvimento e registro das cervejarias

A atividade cervejeira no Brasil está sujeita à regulamentação e à fiscalização do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA). Os estabelecimentos produtores devem cumprir os requisitos estabelecidos pela legislação aplicável ao setor, incluindo critérios relacionados ao registro, às condições de produção e ao controle de qualidade das bebidas comercializadas (BRASIL, 2019).

A regulamentação do setor cervejeiro brasileiro é fundamentada na Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, classificação, registro, inspeção, produção e fiscalização de bebidas. Complementando essa legislação, o Decreto nº 12.709, de 31 de outubro de 2025, e a Instrução Normativa nº 65, de 10 de dezembro de 2019, estabelecem

critérios relacionados à composição, classificação, rotulagem, registro e padrões de identidade e qualidade da cerveja, contribuindo para a padronização da produção e para a garantia da qualidade dos produtos comercializados no país (BRASIL, 1994; BRASIL, 2019; BRASIL, 2025a).

Os dados do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) evidenciam um crescimento expressivo do número de estabelecimentos produtores de cerveja registrados no Brasil entre 2015 e 2025. Conforme apresentado no Gráfico 1, o número de cervejarias passou de 332 estabelecimentos em 2015 para 1.954 em 2025, representando um crescimento acumulado superior a 488% no período analisado.

Gráfico 1 – Evolução do número de cervejarias registradas no Brasil entre 2015 e 2025.

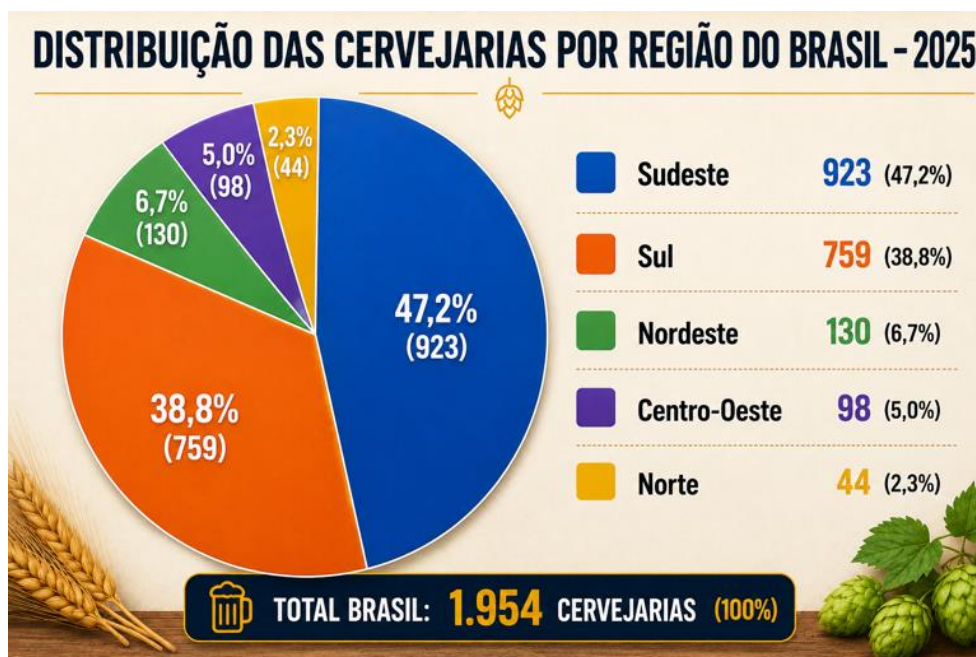


Fonte: Adaptado de MAPA (2026).

Observa-se que o período entre 2015 e 2019 apresentou as maiores taxas de crescimento, quando o número de cervejarias praticamente quadruplicou. Esse comportamento pode ser associado à crescente demanda dos consumidores por produtos diferenciados e pela valorização de estilos cervejeiros distintos daqueles tradicionalmente produzidos pelas grandes indústrias.

A partir de 2020, embora o crescimento tenha continuado, verifica-se uma redução gradual na velocidade de expansão do setor, passando de 1310 registros em 2020 para 1954 em 2025, representando 49% de crescimento. Ainda assim, os resultados demonstram a consolidação da atividade cervejeira no Brasil, evidenciando a maturidade alcançada pelo mercado.

Gráfico 2 – Participação da Região Centro-Oeste no número de cervejarias registradas no Brasil em 2025.



Fonte: Adaptado de MAPA (2026).

A Região Centro-Oeste apresentou crescimento no número de estabelecimentos produtores de cerveja ao longo dos últimos anos, como apresentado no Gráfico 2. Segundo dados do Anuário da Cerveja, a região possuía 98 cervejarias registradas em 2025, correspondendo a aproximadamente 5% do total nacional.

Embora a participação percentual da Região Centro-Oeste seja inferior à observada na maioria das regiões, os dados demonstram a presença crescente da atividade cervejeira na região. Esse crescimento pode estar relacionado ao aumento da renda, à expansão do setor de serviços, ao fortalecimento do empreendedorismo e à valorização das cervejas locais pelos consumidores.

Gráfico 3 – Número de cervejarias registradas por Estado da Região Centro-Oeste em 2025.



Fonte: Adaptado de MAPA (2026).

O gráfico 3 apresenta a distribuição das cervejarias registradas na Região Centro-Oeste em 2025. Goiás destacou-se com 38 estabelecimentos registrados, seguido por Mato Grosso, com 29 cervejarias. Distrito Federal registrou 19 estabelecimentos enquanto o Mato Grosso do Sul apresentou 12 estabelecimentos. Esses resultados evidenciam a concentração da atividade cervejeira em Goiás e Mato Grosso, os quais concentram a maior parte dos estabelecimentos da região.

Além do aumento no número de estabelecimentos, o setor cervejeiro brasileiro apresentou expressiva expansão na quantidade de produtos disponíveis ao consumidor. Dados do MAPA indicam que o país ultrapassou a marca de 44 mil cervejas registradas e mais de 56 mil marcas cadastradas em 2025, conforme Tabela 1.

Tabela 1 – Indicadores do setor cervejeiro brasileiro em 2025.

Indicador	Quantidade
Cervejarias registradas	1.954
Cervejas registradas	44.212
Marcas registradas	56.170

Fonte: Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA (2026).

Esses números evidenciam a elevada diversidade do mercado nacional e refletem a expansão do segmento, especialmente impulsionada pela diversificação dos produtos ofertados aos consumidores.

Em 2025, foram identificados estabelecimentos cervejeiros registrados em 42 municípios da Região Centro-Oeste, conforme apresentado na Tabela 2. A distribuição municipal demonstra que a produção cervejeira regional não está concentrada exclusivamente nas capitais, alcançando também diferentes municípios do interior dos estados que compõem a região (BRASIL, 2026).

Tabela 2– Municípios da Região Centro-Oeste com cervejarias registradas em 2025.

Estados	Municípios com cervejaria
Goiás	20
Mato Grosso	17
Mato Grosso do Sul	4
Distrito Federal	1
Centro Oeste	42

Fonte: Adaptado de MAPA (2026).

A forte presença do agronegócio na Região Centro-Oeste constitui uma vantagem estratégica para o desenvolvimento da cadeia produtiva cervejeira. A disponibilidade de matérias-primas agrícolas, a infraestrutura logística voltada ao escoamento da produção e a crescente aproximação entre produtores rurais e a indústria de bebidas favorecem a expansão do setor na região (PINHEIRO; GHESTI, 2018).

2.5 Impactos da cerveja para o mercado alimentício

A atividade cervejeira apresenta importante relação com a cadeia agroindustrial, especialmente pela demanda por matérias-primas utilizadas na fabricação da bebida. Segundo o MAPA, a demanda brasileira por malte cervejeiro foi estimada em aproximadamente 1,6 milhão de toneladas por ano, enquanto a necessidade de cevada alcançava cerca de 2 milhões de toneladas anuais. Esses dados demonstram a relevância da indústria cervejeira para os setores agrícola e de processamento de cereais (BRASIL, 2021).

A evolução da produção nacional de cevada também demonstra mudanças na disponibilidade dessa matéria-prima para a cadeia produtiva. A produção brasileira passou de

aproximadamente 263 mil toneladas em 2015 para cerca de 438,4 mil toneladas em 2025, o que corresponde a um aumento de aproximadamente 66,7% no período. Apesar desse avanço, a produção nacional ainda não atende integralmente às necessidades da indústria de malte, indicando a permanência de uma demanda superior à oferta interna (CONAB, 2025).

O lúpulo também representa uma importante matéria-prima para a indústria cervejeira. Dados do MAPA indicam a movimentação de aproximadamente 1.200 toneladas de lúpulo por ano no país, além da importação de cerca de 1.000 toneladas de extrato de lúpulo. A dependência de produtos importados evidencia a influência da atividade cervejeira sobre o comércio exterior e sobre o desenvolvimento da produção nacional de lúpulo (BRASIL, 2025b).

A atividade cervejeira também apresenta relação com o setor gastronômico por meio do desenvolvimento do turismo cervejeiro e das rotas de bebidas. Esses circuitos integram a produção e o consumo da cerveja a atividades de visitação, degustação e gastronomia, favorecendo a articulação entre cervejarias e outros estabelecimentos relacionados ao turismo e à alimentação (MUNHOZ et al., 2022).

Na Região Centro-Oeste, iniciativas dessa natureza também podem ser observadas. A Rota Cervejeira de Goiânia e Aparecida de Goiânia foi criada em 2023, enquanto o Festival Parada Beer reuniu, em 2024, 20 cervejarias goianas e chefs da cozinha local, com expectativa de público de 10 mil pessoas. Essas iniciativas demonstram a relação do setor cervejeiro com a gastronomia, o turismo e outros serviços associados ao consumo da bebida (SEBRAE GOIÁS, 2023; 2024).

3 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O setor cervejeiro apresentou um crescimento nas últimas décadas, consolidando-se como importante atividade econômica e industrial no país. A análise temporal realizada neste trabalho demonstrou a expansão do número de cervejarias registradas no Brasil, impulsionado pela diversificação dos produtos.

No contexto da Região Centro-Oeste, os resultados evidenciaram a presença da atividade cervejeira na região. Em 2025, os estados de Goiás e Mato Grosso concentravam, conjuntamente, 67 dos 98 estabelecimentos cervejeiros registrados no Centro-Oeste, correspondendo a aproximadamente 68% do total regional. Além disso, foram identificadas 42 localidades com estabelecimentos registrados, considerando que o Distrito Federal é apresentado como uma única localidade no levantamento, por não possuir divisão em municípios.

A literatura consultada também evidencia relações entre a cadeia cervejeira e a produção agroindustrial, especialmente no fornecimento de matérias-primas como cevada e malte. No contexto do Centro-Oeste, observa-se a possibilidade de aproximação entre a produção agrícola regional e a cadeia produtiva cervejeira.

Dessa forma, conclui-se que o mercado cervejeiro possui relevância para a economia da Região Centro-Oeste, não apenas pela presença dos estabelecimentos produtores, mas também por sua relação com diferentes segmentos da cadeia produtiva. A atividade cervejeira apresenta conexões com a produção agroindustrial, a gastronomia, o turismo e outros serviços associados, demonstrando sua importância para a dinâmica econômica regional.

4 REFERÊNCIAS

- BONATTO, D. The diversity of commercially available ale and lager yeast strains and the impact of brewer's preferential yeast choice on the fermentative beer profiles. *Food Research International*, v. 141, 110125, 2021. DOI: 10.1016/j.foodres.2021.110125.
- BRASIL. Decreto nº 12.709, de 31 de outubro de 2025. Regulamenta a fiscalização de produtos de origem vegetal estabelecida pela Lei nº 7.678, de 8 de novembro de 1988, pela Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, entre outras normas. Brasília, DF, 2025a.
- BRASIL. Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009. Regulamenta a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas. Brasília, DF, 2009.
- BRASIL. Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994. Dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas. Brasília, DF, 1994.
- BRASIL. Ministério da Agricultura e Pecuária. *Anuário da Cerveja 2024*. Brasília, DF: MAPA, 2024.
- BRASIL. Ministério da Agricultura e Pecuária. *Anuário da Cerveja 2026: ano de referência 2025*. Brasília, DF: MAPA, 2026.
- BRASIL. Ministério da Agricultura e Pecuária. *Câmara Setorial da Cadeia Produtiva da Cerveja: 19ª Reunião Ordinária*. Brasília, DF, 18 ago. 2025b.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 65, de 10 de dezembro de 2019. Estabelece os padrões de identidade e qualidade para os produtos de cervejaria. Brasília, DF, 2019.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. *Mercado cervejeiro cresce no Brasil e aumenta interesse pela produção nacional de lúpulo e cevada*. Brasília, DF, 6 ago. 2021.
- COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO (CONAB). *Acompanhamento da safra brasileira de grãos: safra 2024/25*. Brasília, DF: Conab, 2025.
- FARBER, Matthew; BARTH, Roger. *Mastering Brewing Science: Quality and Production*. Hoboken: Wiley, 2019.
- FERREIRA, Alfredo Luís Barcelos. *Tecnologia cervejeira*. São Paulo: Instituto da Cerveja Brasil, 2023.
- GIBSON, B.; DAHABIEH, M.; KROGERUS, K.; JOUHTEN, P.; MAGALHÃES, F.; PEREIRA, R.; SIEWERS, V.; VIDGREN, V. Adaptive laboratory evolution of ale and lager yeasts for improved brewing efficiency and beer quality. *Annual Review of Food Science and Technology*, v. 11, p. 23–44, 2020. DOI: 10.1146/annurev-food-032519-051715.
- GOBBI, Laura; STANKOVIĆ, Marino; RUGGERI, Marco; SAVASTANO, Marco. Craft Beer in Food Science: A Review and Conceptual Framework. *Beverages*, v. 10, n. 3, art. 91, 2024.
- GRUMEZESCU, Alexandru Mihai; HOLBAN, Alina Maria (org.). *Production and Management of Beverages*. Cambridge: Woodhead Publishing, 2019.
- LIMBERGER, Silvia Cristina. O setor cervejeiro no Brasil: formação nacional, internacionalização e as novas demandas do mercado. *Geografia*, v. 49, n. 1, p. 551–576, 2024. DOI: 10.5016/geografia.v49i1.18306.
- MATHIAS, Thomas R. dos Santos *et al.* Brewing Science: Recent Advances and Future Trends in Beer Production. *Beverages*, v. 9, n. 2, 2023.
- MUNHOZ, Pedro Henrique *et al.* Turismo cervejeiro no Brasil: características e potencialidades. *Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo*, São Paulo, v. 16, 2022.
- OLIVEIRA, Marcel de Campos. Cerveja artesanal: matérias-primas, processamento, fermentação e desenvolvimento tecnológico de fabricação. In: *Pesquisa e desenvolvimento em ciência e tecnologia de*

alimentos. Curitiba: Editora Científica Digital, 2021.

PALMER, John J.; KAMINSKI, Colin. *Water: a comprehensive guide for brewers*. Boulder: Brewers Publications, 2013.

PEREIRA, Rafael Murta. *Tecnologia cervejeira: desenvolvimento de pesquisas e análises científicas nas áreas de cervejaria*. *Revista da JOPIC*, Teresópolis, v. 7, n. 11, 2022.

PIMENTA, Larissa Bicalho et al. A história e o processo da produção da cerveja: uma revisão. *Cadernos de Ciência & Tecnologia*, Brasília, v. 37, n. 3, e26715, 2020. DOI: 10.35977/0104-1096.cct2020.v37.26715.

PINHEIRO, Lourenço di Giorgio Silva; GHESTI, Grace Ferreira. A contribuição do LaBCCERva para o mercado malteiro e cervejeiro: desenvolvimento de malte com cevada cultivada na região Centro-Oeste. *Participação*, Brasília, n. 31, p. 168–178, 2018.

PRIEST, Fergus G.; STEWART, Graham G. *Handbook of Brewing*. 3. ed. Boca Raton: CRC Press, 2017.

PROCERVA. *Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento publica nova Instrução Normativa sobre cervejas*. 2019.

RAIHOFFER, L.; ZARNOW, M.; GASTL, M.; HUTZLER, M. A Short History of Beer Brewing. *EMBO Reports*, v. 23, n. 12, e56355, 2022. DOI: 10.15252/embr.202256355.

RAMOS, Gabriely Caroline Bonalune; PANDOLFI, Marcos Alberto Claudio. A evolução do mercado de cervejas artesanais no Brasil. *Revista Interface Tecnológica*, v. 16, n. 1, p. 480–488, 2019.

REVISTA DA CERVEJA. *Publicada a Instrução Normativa do PIQ da cerveja*. 2019.

ROSALIN, João Paulo. A trajetória da cerveja no Brasil: uma proposta de aproximação com a teoria da sucessão dos meios geográficos. *Geografia (Londrina)*, v. 30, n. 1, p. 149–165, 2021. DOI: 10.5433/2447-1747.2021v30n1p149.

SCIENCE OF BEER. *Escolas Cervejeiras*. 2024.

SEBRAE GOIÁS. *Empreendedor de Goiânia expande negócio de bebidas com marca própria de cervejas, festival e rota cervejeira*. Goiânia: Agência Sebrae de Notícias, 8 out. 2024. Disponível em: <https://go.agenciasebrae.com.br/cultura-empresadora/empreendedor-de-goiania-expande-negocio-de-bebidas-com-nova-marca-e-festival-cervejeiro/>. Acesso em: 19 ago. 2026.

SEBRAE GOIÁS. *Região Metropolitana de Goiânia ganha Rota Cervejeira*. Goiânia: Sebrae Goiás, 14 nov. 2023. Disponível em: <https://go.agenciasebrae.com.br/economia-e-politica/regiao-metropolitana-de-goiania-ganha-rota-cervejeira/>. Acesso em: 19 ago. 2026.

SHOPA, J.; DENKOVA-KOSTOVA, R.; KOSTOV, G. Brewing Water Chemistry and Its Impact on Beer Quality: A Review. *Beverages*, v. 9, n. 4, 2023.

SHOPSKA, V.; DENKOVA-KOSTOVA, R.; KOSTOV, G. Modeling in Brewing—A Review. *Processes*, v. 10, n. 2, art. 267, 2022. DOI: 10.3390/pr10020267.

VILLACRECES, S.; BLANCO, C. A.; CABALLERO, I. Developments and Characteristics of Craft Beer Production Processes. *Food Bioscience*, v. 45, 101495, 2022.