ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR

Carga horária **24 horas**
Idade mínima **18 anos**
Vagas **14**
Mínimo de pré-inscritos **9 alunos**
Com **Certificado**

Sobre o Curso

Conteúdo:

Matéria	Carga horária
Higiene e segurança no trabalho	2 horas
Limpeza e higienização	1 horas
Seleção de matéria prima	2 horas
Higienização de matéria prima	1 horas
Produção de receitas	17 horas
Armazenamento	1 horas

Objetivo:

Elaborar cardápios nutritivos, complementando a alimentação, através do aproveitamento integral dos alimentos.

Público Alvo:

COMUNIDADE RURAL

Recurso de Parceiro

Descrição	Quantidade
Esponja para louça	2
Papel Higiênico (pacote com 4)	1
Pacote de esponja de aço (unidade)	1
Detergentes (unidade)	3
Panos de prato (unidade)	5
Álcool Etílico Hidratado 96°gl (litro)	2
Sabão em pó (grama)	500
Água Sanitária - 1 litro (unidade)	1
Sabonete (unidade)	1
Pano de chão (unidade)	2
Sabão em barra (unidade)	2
Sacos para lixo: 50 litros (unidade)	10
Cesto para lixo com tampa (unidade)	2
Copo descartável (pacote 100) (unidade)	1
Saco plástico capacidade de 3 kg (unidade)	10
Açúcar cristal (kg)	3
Açúcar mascavo (gramas)	500
Soja em grãos (Kg)	1
Farinha de mandioca (gramas)	500
Farinha de trigo (kg)	2
Fubá de milho (gramas)	500
Amendoim (kg)	1
Polvilho Doce (kg)	1
Amido de milho (gramas)	350
Canela em pau (gramas)	50
Arroz agulhinha (kg)	4

Descrição	Quantidade
Feijão (kg)	2
Azeite de oliva (ml)	200
Fermento em pó (unidade 50 g)	2
Fermento biológico para Pães (unidade 10 g)	2
Margarina (gramas)	200
Ovos (dúzia)	4
Leite (litro)	5
Óleo de soja (litro)	2
Queijo curado (kg)	1
Linguiça calabresa (kg)	1
Bacon (gramas)	500
Carne de sol (kg)	2
Carne moída (kg)	1
Pimentas ardidas (gramas)	25
Manga (unidade)	3
Limão (unidade)	15
Mandioca com casca (kg)	2
Cebola (kg)	3
Laranja (unidade)	24
Cenoura (Kg)	1
Cheiro verde (maço) (unidade)	6
Abóbora cabotiá (unidade)	1
Alface (pé) (unidade)	2
Repolho (unidade)	1
Alho (gramas)	300
Banana da terra (Kg)	1
Banana prata (Kg)	1
Batata Inglesa (kg)	2

Descrição	Quantidade
Couve (folhas) (unidade)	16
Geladeira (unidade)	1
Forno elétrico ou gás (unidade)	2
Fogão (2 ou 4 bocas) (unidade)	1
Botijão de gás (unidade)	1
Liquidificador (unidade)	1
Batedeira de bolo (unidade)	1
Formas de tamanhos variados (unidade)	6
Panela de 20 litros com tampa (unidade)	2
Panela de 10 litros com tampa (unidade)	2
Panela de 05 litros com tampa (unidade)	2
Socador de alho (unidade)	1
Bacia (grande) de plástico (unidade)	4
Frigideira grande (unidade)	1
Frigideira antiaderente (unidade)	1
Bacia pequena de plástico (unidade)	4
Toalha de mesa (unidade)	1
Jarras para Suco (unidade)	2
Ralo de 4 faces (unidade)	2
Assadeira de Vidro (unidade)	3
Bandejas para servir (unidade)	3
Escumadeiras (unidade)	2
Colheres grandes (unidade)	3
Concha (unidade)	2
Prato (unidade)	15
Faca de mesa (unidade)	15
Garfo (unidade)	15
Peneira (unidade)	1

Descrição	Quantidade
Mesa grande (unidade)	1
Vassoura (unidade)	1
Rodo (unidade)	2
Rolo pequeno de papel alumínio (unidade)	1
Abacaxi grande (unidade)	2
Açafrão (gramas)	20
Alecrim (gramas)	10
Ameixa seca (gramas)	150
Aveia em flocos (gramas)	900
Castanha de baru (gramas)	200
Banha suína (Ml)	500
Beterraba (Kg)	1
Carne suína - lombo ou pernil (gramas)	500
Castanha de caju (Kg)	300
Chuchu (gramas)	500
Cravo (gramas)	10
Erva cidreira (gramas)	200
Farelo de trigo (gramas)	500
Farinha de trigo integral (unidade)	2
Flocos de milho (gramas)	200
Folhas verdes (taioba, cariri, orapro-nóbis - diversos)	3
Frango (unidade)	1
Gelatina sem sabor (unidade)	1
Gengibre (gramas)	20
Inhame (Kg)	3
Hortelã (maço)	1
Linguiça suína fina (Kg)	1
Maçã (gramas)	500

Descrição	Quantidade
Maionese (Gramas)	200
Maracujá (Kg)	2
Melancia pequena (unidade)	1
Molho de soja (Ml)	150
Pepino (gramas)	200
Pimenta do Reino (gramas)	10
Pimentão verde (unidade)	3
Pimentão vermelho (unidade)	2
Pimentão amarelo (unidade)	2
Polvilho azedo (gramas)	300
Queijo curado ralado (Kg)	1
Queijo fresco (unidade)	1
Queijo parmesão (gramas)	200
Rapadura (gramas)	250
Repolho roxo (unidade)	1
Sal grosso (gramas)	200
Sal fino (Kg)	1
Vagem (gramas)	500
Leiteira de 2 litros (unidade)	1
Tábua para corte (unidade)	2

Agenda:

Situação do Curso	Município	Período	Entidade Responsável	Telefone
Confirmado	Vianópolis	23/11/2026 a 25/11/2026	SIND. RURAL DE VIANÓPOLIS	(62) 3335-1696
Confirmado	Palminópolis	11/11/2026 a 13/11/2026	SINDICATO RURAL DE PALMINÓPOLIS	64992456585