

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
A importância da higiene e segurança no processamento de alimentos	1 horas
Importância do planejamento e aproveitamento de alimentos	1 horas
Processamento dos pós para multimistura	4 horas
Preparação dos ingredientes (talos, cascas, soja)	6 horas
Processamento de receitas nutritivas	11 horas
Noções básicas de higiene	2 horas
A importância da higiene e segurança no processamento de alimentos	1 horas
Importância do Planejamento e Aproveitamento de Alimentos	1 horas
Processamento dos pós para multimistura	2 horas
Noções de Desidratação de Folhas e Frutas	2 horas
Preparo da Farinha Múltipla ou Farinha Multimistura	3 horas
Técnicas de Preparo dos alimentos na alimentação Complementar	10 horas
Utilização de PANCS (Plantas Alimentícias não Convencionais) na alimentação	5 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
Recipiente para lixo com tampa (unidade)	2
Copo descartável (pacote 100) (unidade)	1
Guardanapo de papel (pacote 100) (unidade)	1
Papel filme (unidade)	1
Papel toalha (unidade)	1
Saco plástico capacidade de 3 kg (unidade)	30

Descrição	Quantidade
Açúcar cristal (kg)	5
Açúcar mascavo (kg)	1
Soja em grãos (gramas)	500
Farelo de arroz novo (máquina de arroz) (gramas)	500
Farinha de mandioca (kg)	1
Farinha de soja (gramas)	500
Farinha de trigo (kg)	4
Farinha ou grão de linhaça (gramas)	200
Fubá de milho (gramas)	500
Amendoim (kg)	1
Bolacha maisena (pacote 400 g) (unidade)	1
Polvilho (kg)	1
Amido de milho (gramas)	200
Canela em pó (gramas)	50
Coco ralado (gramas)	350
Arroz agulhinha (kg)	5
Feijão (kg)	2
Azeite de oliva (250 ml) (unidade)	1
Fermento em pó (unidade 50 g)	2
Fermento biológico para Pães (unidade 10 g)	2
Leite condensado (lata 390 g)	2
Mel (ml)	200
Margarina (gramas)	500
Ovos (dúzia)	3
Leite (litro)	6
Óleo de soja (litro)	3
Extrato de tomate (lata 370g)	2
Queijo curado (kg)	1

Descrição	Quantidade
Linguiça calabresa (kg)	2
Bacon (kg)	2
Carne de sol ou de 2ª boa (kg)	3
Carne moída sem gordura (kg)	1
Peito de frango (kg)	2
Tomate (kg)	2
Pimentas verdes (gramas)	100
Manga ou abacaxi (unidade)	2
Limão (unidade)	10
Mandioca (kg)	2
Cebola de cabeça (kg)	1
Laranja (unidade)	15
Cenoura (unidade)	3
Uvas passas (gramas)	500
Cebolinha verde (maço) (unidade)	1
Abóbora cabotiá (unidade)	1
Alface (unidade)	4
Repolho (unidade)	1
Alho (gramas)	250
Banana verde (bem verde) (unidade)	10
Banana Nanica madura (unidade)	6
Batata doce (gramas)	400
Batata Inglesa (gramas)	500
Couve (maço) (unidade)	2
Milho em espigas (unidade)	5
Milho em conserva (lata)	2
Geladeira (unidade)	1
Forno elétrico ou gás (unidade)	2

Descrição	Quantidade
Fogão (2 bocas) (unidade)	1
Botijão de gás (unidade)	1
Fogão 6 bocas (unidade)	1
Liquidificador (unidade)	1
Batedeira de bolo (unidade)	1
Tabuleiro de alumínio grandes (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
Leiteira de 2 litros (unidade)	1
Socador de alho (unidade)	1
Bacia (grande) de plástico (unidade)	4
Frigideira grande (unidade)	1
Frigideira antiaderente (unidade)	1
Forma para pudim (unidade)	2
Recipientes para armazenamento de sobras com tampa (unidade)	10
Bacia pequena de plástico	4
Toalha de mesa (unidade)	1
Jarras para Suco (unidade)	3
Ralo de 4 faces (unidade)	2
Tábuas para corte (unidade)	4
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

Descrição	Quantidade
Garfo (unidade)	15

Agenda:

Situação do Curso	Município	Período	Entidade Responsável	Telefone
Confirmado	Jataí	20/08/2024 a 22/08/2024	SIND. RURAL DE JATAÍ	64-3631-2223
Confirmado	Cromínia	03/09/2024 a 05/09/2024	SIND. RURAL DE CROMÍNIA	64 3419-1135
Confirmado	Campo Alegre de Goiás	17/09/2024 a 19/09/2024	SIND. RURAL DE CAMPO ALEGRE DE GOIÁS	(64) 3696-1286
Confirmado	Rianópolis	24/09/2024 a 26/09/2024	SIND. RURAL DE CERES	(62) 3323-1527