COZINHA RURAL

Carga horária **32 horas**
Idade mínima **16 anos**
Vagas **14**
Mínimo de pré-inscritos **10 alunos**
Com **Certificado**

Sobre o Curso

Conteúdo:

Matéria	Carga horária
A importância da higiene e segurança no processamento de alimentos	1 horas
O procedimento de limpeza e higienização do ambiente e utensílios para ao processamento de alimentos	2 horas
O procedimento de limpeza e higienização de frutas, legumes e verduras	2 horas
Técnicas de conservação dos alimentos em nível doméstico	2 horas
Técnicas de preparo de Receitas Típicas da Cozinha Rural (pratos principais, acompanhamentos, saladas e sobremesas)	14 horas
Preparação de quitandas da culinária rural	4 horas
Preparação de bolos da culinária rural	6 horas
Noções de economia doméstica	1 horas

Objetivo:

Preparar receitas típicas da cozinha rural, conforme as normas técnicas, de segurança, higiene e saúde

Público Alvo:

COMUNIDADE RURAL

Recurso de Parceiro

Descrição	Quantidade
Cozinha grande para os participantes desenvolverem as atividades, sem insetos e animais domésticos	1
A água encanada e potável para uso no processo de produção	1
Mesa para manipulação de alimentos conforme o cardápio com aproveitamento de alimentos seguros	1
Pia de uso exclusivo da cozinha livre de sujidades, em bom estado de conservação e de funcionamento	1
Abobrinha verde (g.)	500
Açafrão da terra (g.)	10
Açúcar (Kg)	10
Alho (g)	1500
Amendoim (kg)	1
Amido de milho (g)	200
Arroz (kg)	7
Azeitona (g)	200
Bacon em pedaço (Kg)	1
Café (g)	500
Cravo (pacote 20 g.s) (unid)	1
Carne seca magra (g)	500
Canela em pó (pacote 20 g.s) (unid.)	1
Carne bovina moída de 2ª (Kg)	2
Cebola de cabeça (kg)	3
Cenoura (Kg)	1
Cheiro verde – cebolinha e salsa (maço)	2
Coco seco ralado sem açúcar (g.)	100
Couve (maço)	2
Cubos de caldo de galinha – caixa com 2 (unid.)	2
Doce de leite pastoso (g.)	500
Extrato de tomate (Kg)	2

Descrição	Quantidade
Farinha de mandioca (Kg)	1
Farinha de trigo – tipo 1 (Kg)	2
Feijão carioca (Kg)	2
Feijão preto (Kg)	1
Filme de PVC, 30 m, (rolo)	1
Fósforo (caixa grande)	1
Frango grande (unid.)	2
Fubá de milho (g.)	500
Fubá de canjica (g.)	500
Goiabada em barra (g)	200
Jiló (g.)	500
Laranja (unid.)	15
Leite (l)	9
Limão Taiti (Kg)	1
Linguiça calabresa (g.)	500
Linguiça de suíno FINA (Kg)	2
Lombo ou pernil – PEDAÇO (Kg)	4
Macarrão – ESPAGUETE (g)	500
Mandioca – FRESCA (kg)	2
Margarina Delícia (Kg)	1
Milho verde (espigas)	10
Óleo de soja (l)	4
Orégano (g.)	10
Ovos (dúzia)	5
Papel toalha (pacote com 2 unid.)	1
Pele de suíno (Kg)	1
Pimenta de cheiro (g)	30
Pó Royal PEQUENO (un)	1

Descrição	Quantidade
Polvilho CASEIRO (Kg)	3
Queijo curado ralado (g)	2500
Queijo frescal (un)	1
Rabo e orelha de suíno salgada (Kg)	500
Repolho GRANDE (un)	1
Sal (Kg)	1
Tomate (Kg)	3
Água Sanitária - 1 litro (unid.)	1
Álcool Etílico Hidratado 96°gl (l)	1
Detergente neutro (unid.)	3
Esponja para louça (unid.)	4
Fósforo - Pacote com 240 palitos (unid.)	1
Pano de chão (unid.)	1
Pano de prato (unid.)	5
Papel Higiênico (pacote com 4)	1
Sabão em barra (unid.)	2
Sabonete (unid.)	1
Assadeira de vidro (unid.)	3
Bacia (grande) de plástico (unid.)	4
Bacia pequena de plástico (unid.)	4
Bandejas para servir (unid.)	3
Batedeira de bolo (unid.)	1
Botijão de gás (unid.)	1
Colheres grandes (unid.)	3
Concha (unid.)	2
Escumadeiras (unid.)	2
Facas de mesa (unid.)	15
Facas de serviço (unid.)	5

Descrição	Quantidade
Fogão (2 bocas) (unid.)	1
Fogão 6 bocas (unid.)	1
Forno elétrico ou gás (unid.)	2
Frigideira antiaderente (unid.)	1
Frigideira grande (unid.)	1
Garfo (unid.)	15
Geladeira (unid.)	1
Jarra de suco (unid.)	2
Leiteira de 2 litros (unid.)	1
Liquidificador (unid.)	1
Panela de 05 litros com tampa (unid.)	2
Panela de 10 litros com tampa (unid.)	2
Panela de 20 litros com tampa (unid.)	2
Panela de pressão (unid.)	1
Prato (unid.)	15
Ralo de 4 faces (unid.)	2
Socador de alho (unid.)	1
Tábuas para corte (unid.)	4
Tabuleiro de alumínio grandes (unid.)	6
Toalha de mesa (unid.)	1

Agenda:

Situação do Curso	Município	Período	Entidade Responsável	Telefone
Confirmado	Anicuns	10/11/2026 a 13/11/2026	FAEG	62-3096-2200
Confirmado	Doverlândia	24/11/2026 a 27/11/2026	SIND. RURAL DE DOVERLÂNDIA	64 3664-1229
Confirmado	Ivolândia	16/11/2026 a 19/11/2026	SIND. DOS TRAB. RURAIS DE MOIPORÁ, IVOLÂNDIA E CACHOEIRA DE GOIÁS	64 3686-1262

Situação do Curso	Município	Período	Entidade Responsável	Telefone
Confirmado	Caturaí	24/11/2026 a 27/11/2026	FAEG	62-3096-2200
Confirmado	São João da Paraúna	10/11/2026 a 13/11/2026	FAEG	62-3096-2200
Confirmado	Iaciara	16/11/2026 a 19/11/2026	SIND. DOS PROD. RURAIS DE IACIARA	62.3473-1971