DEFUMAÇÃO ARTESANAL DE CARNES

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
Panorama da produção e comercialização da cadeia da carne	2 horas
Construção e utilidade do defumador caseiro	4 horas
Normas de higiene na produção de alimentos	2 horas
Classificações e destino cárneos nos defumados suínos	3 horas
Produção de linguiça calabresa, salaminho, paio	5 horas
Preparação de costela, lombo, bacon e kit para feijoada	4 horas
Processo de desossa de outras proteínas de origem animal	2 horas
Defumação de outras proteínas animais	2 horas

Objetivo:

Capacitar profissionais na execução de defumar carnes suínas, utilizando técnicas artesanais de defumação

Público Alvo:

COMUNIDADE RURAL

Recurso de Parceiro

Descrição	Quantidade
PANELAS DE ALUMÍNIO COM TAMPA (6 A 12 LITROS) (UNID.)	1
GELADEIRA OU FREEZER COM OPÇÃO DE REFRIGERAÇÃO EXCLUSIVO PARA O TREINAMENTO (UNID.)	1
PIA OU TANQUE COM CUBAS FUN-DAS DE USO EXCLUSIVO DA COZI-NHA, EM BOM ESTADO DE CON-SERVAÇÃO E DE FUN	1
MESA GRANDE LAVÁVEL PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS DE ACORDO COM OS CRITÉRIOS ESPECIFICADOS PARA O PL	1
CAIXA DE FÓSFOROS OU ISQUEIRO (UNID.)	1
FILME DE PVC TRANSPARENTE DE 30 METROS (ROLO)	1
SACOS PLÁSTICOS PARA LIXO, DE 100 LITROS, PACOTE COM VÁRIAS UNIDADES (UNID.)	1
PAPEL TOALHA (UNID.)	1
PANO PARA LIMPEZA DAS MESAS (UNID.)	6
FOGÃO A GÁS OU À LENHA (UNID.)	1
PAPEL ALUMÍNIO, MÉDIO, DE 30 METROS (UNID.)	4
DETERGENTE NEUTRO, EM FRASCO (UNID.)	3
PAPEL ALUMÍNIO, GRANDE, DE 30 METROS (UNID.)	3
ÁGUA SANITÁRIA (UNID.)	1
SACO DE CARVÃO DE 3 QUILOS (UNID.)	4
SABÃO EM BARRA (UNID.)	1
PANOS DE PRATO (UNID.)	14
BUCHAS PARA LOUÇA (UNID.)	2
LANÇA CHAMA A GÁS (UNID.)	1
VASILHAME DE PLÁSTICO, COM TAMPA, 10 LITROS (UNID.)	3
TOUCINHO COM PELE (KG)	6
BACIA PLÁSTICA, PEQUENA (UNID.)	4
CARNE DE PORCO SEM OSSO (KG)	25
MACHADO (UNID.)	1
TAMBOR DE 200 LITROS, DE METAL E EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, AMBOS COM TAMPA (UNID.)	2
TORINHAS DE MADEIRA COM 25 A 35 CM DE COMPRIMENTO (EUCALIPTO) OU LASCAS DE AROEIRA (RETIRADO DE MAD	6

Descrição	Quantidade
BARRIGA SUÍNA, PANCETA, COM CARNE, PARA FAZER O BACON (KG)	3
BICARBONATO DE SÓDIO (50 GRAMAS) (CX.)	1
COSTELINHA SUÍNA (KG)	3
AÇÚCAR REFINADO (KG)	1
LOMBO SUÍNO (KG)	3
ALHO (G)	100
ORELHAS SUÍNAS (UNID.)	2
COLORAU, PACOTE COM 50G (UNID.)	3
PÉS SUÍNOS (UNID.)	4
VINHO TINTO SECO (LT)	1
RABO SUÍNO (UNID.)	1
NOZ MOSCADA (UNID.)	2
CARNE BOVINA, SEM GORDURA (KG)	4
PIMENTA DO REINO (G)	100
FRANGOS DE GRANJA (UNID.)	4
PIMENTA MALAGUETA (G)	300
PEIXES (UNID.)	2
ERVA DOCE (G)	100
PAPEL MANTEIGA, MÉDIO, DE 30 METROS (UNID.)	1
SAL REFINADO (KG)	2
ÁGUA PARA USO NO PROCESSO DE PRODUÇÃO DEVE SER ENCANADA E POTÁVEL (L)	20
COZINHA DE TAMANHO SUFICIENTE PARA OS PARTICIPANTES DESENVOLVEREM AS ATIVIDADES, LONGE DE INSETOS	1

Agenda:

Situação do Curso	Município	Período	Entidade Responsável	Telefone
Confirmado	Itapaci	24/09/2026 a 26/09/2026	SIND. RURAL DE ITAPACI	(62) 3361-2849

Situação do Curso	Município	Período	Entidade Responsável	Telefone
Confirmado	Alexânia	28/09/2026 a 30/09/2026	SIND. DOS PROD. RURAIS DE ALEXÂNIA	(62) 3336-2248
Confirmado	Palmeiras de Goiás	14/09/2026 a 16/09/2026	SIND. RURAL DE PALMEIRAS DE GOIÁS	64.3571-1415
Confirmado	Santo Antônio do Descoberto	28/09/2026 a 30/09/2026	SIND. RURAL DE SANTO ANTÔNIO DO DESCOBERTO	(61) 99850-1128
Confirmado	Caçu	17/09/2026 a 19/09/2026	SIND. RURAL DE CAÇU	64-3656-1151
Confirmado	Portelândia	24/09/2026 a 26/09/2026	SIND. RURAL DE PORTELÂNDIA	620000000
Confirmado	Doverlândia	24/09/2026 a 26/09/2026	SIND. RURAL DE DOVERLÂNDIA	64 3664-1229
Confirmado	Mineiros	14/09/2026 a 16/09/2026	SIND. RURAL DE MINEIROS	64-3661-1298
Confirmado	Itapuranga	28/09/2026 a 30/09/2026	SIND. RURAL DE ITAPURANGA	62 3355-1354
Confirmado	Pirenópolis	24/09/2026 a 26/09/2026	SIND. RURAL DE PIRENÓPOLIS	(62) 3331-1337
Confirmado	Goiás	28/09/2026 a 30/09/2026	SIND. RURAL DE GOIÁS	62.99847535