

PROCESSAMENTO ARTESANAL DE CARNES

Carga horária **24 horas**

Idade mínima **18 anos**

Vagas **12**

Mínimo de pré-inscritos **8 alunos**

Com **Certificado**

Sobre o Curso

Conteúdo:

Matéria	Carga horária
A importância da higiene e segurança no processamento de alimentos	2 horas
A evolução da legislação sanitária relacionada ao processamento de alimentos de origem animal	2 horas
Os benefícios do consumo de carnes para a saúde humana	2 horas
Os principais critérios para aquisição de carnes	2 horas
Produção de linguiças artesanais	6 horas
Conservação de Carnes em Gordura (carne de lata)	4 horas
Conservação de carnes com sal (carne de sol e serenada)	4 horas
Conservação dos alimentos cárneos artesanais	2 horas

Objetivo:

Processar carnes bovinas, suínas e aves, conforme orientações técnicas de higiene e segurança na produção de alimentos

Público Alvo:

COMUNIDADE RURAL

Recurso de Parceiro

Descrição	Quantidade
Alho (grama)	500
Arroz (kg)	5
Banha Suína (l)	6
Barriga Suína (sem pele) (Kg)	2
Barriga Suína (com pele) (kg)	1
Carne Bovina (colchão mole) (kg)	3
Cebola (kg)	3
Cheiro verde - cebolinha e salsa (maço)	4
Couve (maço)	1
Farinha de Mandioca (kg)	2
Filme de PVC 28 X30 com 30 m) (unidade)	1
Lagarto ou Colchão Duro (pedaço inteiro (kg)	4
Leite (l)	1
Limão (unidade)	10
Mandioca (kg)	1
Ovos (unidade)	6
Peito de Frango (grama)	300

Agenda:

Situação do Curso	Município	Período	Entidade Responsável	Telefone
Confirmado	Mundo Novo de Goiás	02/03/2026 a 04/03/2026	SIND. DOS TRAB. RURAIS DE MUNDO NOVO DE GOIÁS	62 3391-3319
Confirmado	Nova Aurora	16/03/2026 a 18/03/2026	SIND. RURAL DE GOIANDIRÁ	(64) 3462-1203
Previsto	Uruaçu	16/03/2026 a 18/03/2026	SIND. RURAL DE URUAÇU	(62) 3357-1987
Confirmado	Nova Crixás	02/03/2026 a 04/03/2026	SIND. RURAL DE NOVA CRIXÁS	62.3385-3808

Situação do Curso	Município	Período	Entidade Responsável	Telefone
Previsto	Santa Isabel	19/02/2026 a 21/02/2026	SIND. RURAL DE CERES	(62) 3323-1527