PROCESSAMENTO ARTESANAL DE FRUTOS DO CERRADO E FRUTOS TROPICAIS

Carga horária **32 horas**
Idade mínima **16 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
Higienização pessoal, do local de trabalho e dos equipamentos	2 horas
Higienização e acondicionamento da matéria-prima	3 horas
Planejamento e quantificação adequada dos alimentos e ingredientes	2 horas
Identificação dos frutos do cerrado e dos frutos tropicais	1 horas
Elaboração de cardápio com (pratos principais e acompanhamentos) valorizando os frutos	9 horas
Preparação de doces em calda (compota), cristalizados e geléias dos frutos	8 horas
Preparação de pães salgados, pães doces e bolos com os frutos	6 horas

Objetivo:

Transformar a mandioca em farinha, polvilho e receitas típicas da culinária rural, utilizando técnicas artesanais de produção

Público Alvo:

COMUNIDADE RURAL

Recurso de Parceiro

Descrição	Quantidade
Cozinha grande para os participantes desenvolverem as atividades, sem insetos e animais domésticos	1
Água potável e encanada suficiente , para o uso no processo de produção	0
Mesas para manipulação de alimento conforme planejamento de cardápios com aproveitamento de alimento	2
Pia de uso exclusivo da cozinha, sem sujidades, em bom estado de conservação e de funcionamento	1
Abacaxi grande (unid.)	6
Açafrão da terra (g)	10
Açúcar (kg)	20
Alface pé (unid.)	2
Alho (g.)	500
Arroz (kg)	7
Azeitona (vidro 500g) (unid.)	1
Batata doce (kg)	3
Baunilha pequena (unid.)	1
Café (g.)	500
Caldo de carne (caixa com 4) (unid.)	3
Carne bovina moída de 2ª (kg)	2
Cebola de cabeça (kg)	2
Cenoura (kg)	1
Cheiro verde - cebolinha e salsa (maço)	1
Coco ralado (pacote 50 g.) (unid.)	2
Conserva de Pequi em lascas (kg)	1
Creme de leite - Caixa 200 g (unid.)	2

Descrição	Quantidade
Extrato de tomate (lata 370g) (unid.)	1
Farinha de trigo (tipo 1) (kg)	5
Feijão (kg)	2
Fermento biológico seco (pacote 10 g) (unid.)	6
Filme de PVC, 30 m, rolo (unid.)	1
Fósforo (caixa grande) (unid.)	1
Guariroba média (unid.)	2
Laranja da ilha (unid.)	30
Leite (l.)	4
Leite condensado (unid.)	3
Leite de coco (vidro 200 ml) (unid.)	1
Limão Taiti (g.)	500
Linguiça de frango fina (kg)	2
Linguiça de suíno fina (kg)	2
Mandioca fresca (kg)	2
Maracujá (kg)	3
Margarina Delícia (kg)	1
Melancia grande (unid.)	1
Muçarela (pedaço inteira) (kg)	1
Óleo de soja (l.)	4
Orégano (pacote 20 g.) (unid.)	1
Ovos (dúzia)	3
Gelatina sem sabor - Pacote com 2 (unid.)	1
Pacote de Papel toalha (unid.)	1
Peito de frango (kg)	2
Pimenta de cheiro (g.)	20
Fermento em pó (lata 100 g) (unid.)	1
Queijo curado ralado (g.)	500

Descrição	Quantidade
Repolho grande (unid.)	1
Sal (kg)	1
Tomate (kg)	3
Vinagre de álcool (vidro 750 ml)	1
Esponja para louça (unid.)	1
Papel Higiênico (pacote com 4)	1
Pacote de esponja de ação (unid.)	1
Detergentes (unid.)	3
Panos de prato (unid.)	5
Álcool Etílico Hidratado 96°gl (l.)	2
Água Sanitária – (l.)	1
Sabonete (unid.)	1
Pano de chão (unid.)	2
Sabão em barra (unid.)	2
Sacos para lixo: 50 l. (unid.)	10
Sabão em pó (g.)	500
Geladeira (unid.)	1
Forno elétrico ou gás (unid.)	2
Fogão (2 bocas) (unid.)	1
Botijão de gás (unid.)	2
Fogão 6 bocas (unid.)	1
Liquidificador (unid.)	1
Batedeira de bolo (unid.)	1
Tabuleiro de alumínio - grande (unid.)	6
Panela média com tampa (unid.)	3
Panela grande com tampa (unid.)	1
Panela de pressão (unid.)	1
Socador de alho (unid.)	1

Descrição	Quantidade
Bacia de plástico (grande) (unid.)	4
Frigideira grande (unid.)	1
Garfo (unid.)	15
Faca (unid.)	15
Prato (unid.)	15
Concha (unid.)	2
Colheres grandes (unid.)	3
Escumadeiras (unid.)	2
Bandejas para servir (unid.)	3
Assadeira de Vidro (unid.)	3
Jarra de suco - grande (unid.)	2
Ralo de 4 faces (unid.)	2
Tábua de carne (unid.)	3
Toalha de mesa (unid.)	1
Bacia de plástico (pequena) (unid.)	4
Frigideira antiaderente (unid.)	1

Agenda:

Situação do Curso	Município	Período	Entidade Responsável	Telefone
Confirmado	Novo Gama	24/11/2026 a 27/11/2026	SIND. RURAL DE LUZIÂNIA	61999891039
Confirmado	Flores de Goiás	10/11/2026 a 13/11/2026	FAEG	62-3096-2200
Confirmado	Luziânia	16/11/2026 a 19/11/2026	CENTRAL DE ASSOCIAÇOES DE PEQUENOS PRODUTORES RURAIS DE LUZIÂNIA E REGIÃO - CAPRUL	61 3621-3645