PROCESSAMENTO ARTESANAL DE LEITE

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	2 horas
Pasteurização do leite	3 horas
Produção Artesanal de queijo muçarela	2 horas
Produção Artesanal de queijo frescal, frescal temperado e meia-cura	4 horas
Produção Artesanal de requeijão cremoso, queijo tipo "Petit Suisse" e requeijão em barra	5 horas
Produção Artesanal de doce de leite pastoso, em barra e de soro	4 horas
Produção Artesanal de ricota	1 horas
Produção Artesanal de bebidas lácteas	1 horas
Produção Artesanal de iogurte	1 horas
Noções de acondicionamento e conservação de alimentos derivados de leite	1 horas

Objetivo:

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
Achocolatado ou chocolate em pó (g)	200
Açúcar cristal (kg)	5
Amido de milho (pacote 200 g) (unid.)	1
Azeitonas verde (sem caroço e inteira) (vidro 200 g) (unid.)	1
Bicarbonato de sódio (g)	50
Bolacha de água e sal (pacote 500 g) (unid.)	1
Cenoura média (g)	500
Coalho líquido (frasco 200ml) (unid.)	1
Coco ralado sem açúcar (g)	150
Colheres descartáveis (unid.)	50
Copo descartável (200 ml) (unid.)	200
Copo descartável (50 ml) (unid.)	100
Creme de leite (caixa 200g) (unid.)	2
Filme de PVC 30 metros (unid.)	1
Iogurte natural ou iogurte integral (170 g) (unid.)	3
Leite - 1º Dia (l)	35
Mesas para manipulação de alimentos conforme o cardápios com aproveitamento de alimentos seguros	1
Pia de uso exclusivo da cozinha livre de sujidades, em bom estado de conservação e de funcionamento	1
Leite - 2º Dia (l)	25
Leite - 3º Dia (l)	10

Descrição	Quantidade
Leite de coco (ml)	200
Maço de Cheiro verde (unid.)	1
Manteiga de leite (g)	200
Orégano (g)	20
Pacote guardanapo com 50 (unid.)	1
Papel toalha (pacote com 2 unid.)	1
Pêssego ou ameixa em calda (lata 425g)	1
Pimenta calabresa (g)	10
Sal refinado (kg)	2
Sardinha em molho de tomate (lata 250g)	1
Suco em pó sabor morango (pacote 30g)	2
Suco em pó sabor pêssego (pacote 30g)	1
Vinagre branco sem sabor (frasco 750ml) (unid.)	2
Água Sanitária – (l)	1
Álcool Etílico Hidratado 96°gl (l)	1
Detergente neutro (unid.)	2
Esponja para louça (unid.)	4
Fósforo - Pacote com 240 palitos (unid.)	1
Pacote de esponja de aço (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
Sacos para lixo - 50 litros (unid.)	5
Colheres de sopa (unid.)	3
Colheres para manusear nas panelas (unid.)	3
Facas de inox (unid.)	3

Descrição	Quantidade
Fogão com gás (02 bocas semi industrial) (unid.)	1
Geladeira (unid.)	1
Leiteira de 2 litros (unid.)	1
Liquidificador (unid.)	1
Panelas de 05 litros (unid.)	2
Panelas de 10 litros (unid.)	2
Panelas de 20 litros (unid.)	1
Recipiente para lixo com tampa (unid.)	1
Recipientes para armazenamento de alimentos com tampa (unid.)	4
Tábuas para corte (unid.)	1
Tabuleiros (formas retangulares) (unid.)	2

Agenda:

Situação do Curso	Município	Período	Entidade Responsável	Telefone
Confirmado	Uruana	23/11/2026 a 25/11/2026	SINDICATO RURAL DE URUANA	6299081588
Confirmado	Joviânia	23/11/2026 a 25/11/2026	SIND. RURAL DE JOVIÂNIA	64981167333
Confirmado	Cristalina	25/11/2026 a 27/11/2026	SIND. RURAL DE CRISTALINA	61 3612-5732
Confirmado	Silvânia	16/11/2026 a 18/11/2026	SIND. RURAL DE SILVÂNIA	62.3332-1329
Confirmado	Moiporá	16/11/2026 a 18/11/2026	SIND. DOS TRAB. RURAIS DE MOIPORÁ, IVOLÂNDIA E CACHOEIRA DE GOIÁS	64 3686-1262
Confirmado	Mutunópolis	24/11/2026 a 26/11/2026	SIND. RURAL DE MUTUNÓPOLIS	62 3382-6450