

# PROCESSAMENTO ARTESANAL DE MANDIOCA

Carga horária **32 horas**

Idade mínima **18 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
A importância cultural, nutricional e o mercado de derivados da mandioca	1 horas
Noções de higiene pessoal e do ambiente de trabalho	1 horas
Seleção, lavagem e descascamento da matéria prima	5 horas
O Processo de Produção Artesanal de Farinha de Mandioca	8 horas
O Processo de Produção Artesanal de Polvilho	10 horas
Receitas Típicas da Culinária Rural com Mandioca	2 horas
Acondicionamento e embalagem	2 horas
Aspectos Comerciais de Derivados de Mandioca	2 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
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
A água encanada e potável para uso no processo de produção	0
Abacaxi grande (unid.)	3
Açafrão (g.)	100
Açúcar (kg)	6
Açúcar refinado (kg)	1
Alho (g.)	500
Banha de porco (l.)	3
Caldo de galinha (cubos)	4
Carne de porco (pernil ) kg	2
Carne seca (kg)	1
Cebola (kg)	4
Cenoura (kg)	1
Cheiro verde (maço)	3
Chocolate em pó (g.)	200
Chocolate granulado (g.)	500
Coco ralado (g.)	400
Colorau (g.)	100
Costela bovina (kg)	3
Creme de leite (unid.)	2

Descrição	Quantidade
Farinha de trigo (kg)	4
Fermento biológico (unid.)	2
Fermento químico em pó (100 g) (unid.)	1
Forminha de papel para brigadeiro (unid.)	400
Fósforo (caixa grande)	1
Frango (unid.)	1
Frango caipira limpo (unid.)	1
Guardanapo de papel (pacote)	1
Leite (l.)	5
Leite condensado (unid.)	2
Leite de coco (200 ml) (unid.)	2
Leite em pó integral (g.)	200
Mandioca (kg)	100
Mandioca de mesa (kg)	20
Manteiga leite (g.)	200
Margarina (Delícia ou Qualy) (kg)	2
Óleo vegetal (l.)	2
Orégano (g.)	100
Ovos (dúzia)	5
Pacote copo descartável, para água (200 ml) (unid.)	200
Pacote Papel toalha (pacote)	1
Pimenta calabresa (g.)	100
Pimentão (g.)	5
Polvilho caseiro (kg)	5
Presunto (g.)	500
Queijo muçarela em pedaço (g)	1500
Queijo ralado e curado (kg)	2
Repolho (unid.)	2

Descrição	Quantidade
Sal (kg)	1
Saquinho plástico (capacidade 1 kg) (unid.)	50
Saquinho plástico (capacidade 3 kg) (unid.)	100
Tomate (kg)	4
Vinagre (unid.)	1
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
Abridor de latas (unid.)	1
Assadeira de vidro (unid.)	3
Bacia (grande) de plástico (unid.)	4
Bacia pequena de plástico	4
Bandejas para servir (unid.)	3
Batedeira ( unid.)	1
Botijão de gás (unid.)	2
Colheres grandes (unid.)	3
Concha (unid.)	2
Escumadeiras (unid.)	2
Faca (unid.)	15
Facas (unid.)	14
Facas (unid.)	2
Fogão (02 bocas semi industrial) (unid.)	2
Forno (Torrefação de Farinha)	1
Forno elétrico ou gás (unid.)	2
Frigideira antiaderente (unid.)	1

Descrição	Quantidade
Frigideira grande (unid.)	1
Garfo (unid.)	15
Geladeira (unid.)	1
Jarra de suco (unid.)2	2
Liquidificador (unid.)	1
Máquina Manual de Moer Carne (unid.)	1
Panela de pressão (unid.)	2
Panela grande com tampa (unid.)	1
Panela média com tampa (unid.)	3
Pano de Prato ( unid.)	5
Prato (unid.)	15
Prensa (preisar a massa da mandioca para farinha)	1
Ralador ou triturado elétrico	1
Ralo de 4 faces (unid.)	2
Socador de alho (unid.)	1
Tábua para carne, de polietileno (unid.)	4
Tabuleiro de alumínio grandes (unid.)	6
Tambor (unid.)	1
Toalha de mesa (unid.)	1

### Agenda:

Situação do Curso	Município	Período	Entidade Responsável	Telefone
Confirmado	Campos Belos	17/02/2026 a 20/02/2026	SIND. RURAL DE CAMPOS BELOS	62 - 34513044
Confirmado	Buriti Alegre	24/02/2026 a 27/02/2026	SIND. RURAL DE BURITI ALEGRE	(64) 3444-1346
Confirmado	Trindade	24/02/2026 a 27/02/2026	SIND. RURAL DE TRINDADE	62-3505-1163
Confirmado	Aporé	24/02/2026 a 27/02/2026	SIND. RURAL DE APORÉ	(64) 3644-1400

Situação do Curso	Município	Período	Entidade Responsável	Telefone
Previsto	Pirenópolis	25/03/2026 a 28/03/2026	SIND. RURAL DE PIRENÓPOLIS	(62) 3331-1337
Confirmado	Jataí	17/03/2026 a 20/03/2026	SIND. RURAL DE JATAÍ	64-3631-2223
Confirmado	Formosa	25/03/2026 a 28/03/2026	ABRASGRÃOS	6199633-1085
Confirmado	Santo Antônio do Descoberto	31/03/2026 a 03/04/2026	SIND. RURAL DE SANTO ANTÔNIO DO DESCOBERTO	(61) 99850-1128
Confirmado	Amorinópolis	30/03/2026 a 02/04/2026	SIND. RURAL DE IPORÁ	64 3674-1318