# 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 (prensar 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 | Uruaçu | 16/11/2026 a 19/11/2026 | SIND. RURAL DE URUAÇU | (62) 3357-1987 |
| Confirmado | Palmeiras de Goiás | 24/11/2026 a 27/11/2026 | SIND. RURAL DE PALMEIRAS DE GOIÁS | 64.3571-1415 |
| Confirmado | Formosa | 16/11/2026 a 19/11/2026 | ABRASGRÃOS | 6199633-1085 |
| Confirmado | Santa Cruz de Goiás | 03/11/2026 a 06/11/2026 | SIND. RURAL DE SANTA CRUZ DE GOIAS | (64) 3472-1139 |

| Situação do Curso | Município | Período | Entidade Responsável | Telefone |
|---|---|---|---|---|
| Confirmado | Rubiataba | 03/11/2026 a 06/11/2026 | SIND. RURAL DE RUBIATABA | 62 3325-1221 |
| Confirmado | Vila Boa | 10/11/2026 a 13/11/2026 | FAEG | 62-3096-2200 |