PROCESSAMENTO ARTESANAL DE MILHO

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
Procedimentos de limpeza e higienização dos utensílios e equipamentos	2 horas
Histórico do uso do milho na alimentação humana	2 horas
O processo artesanal de produção de farinha de milho	10 horas
Receitas típicas da culinária Rural elaboradas com milho	10 horas
Técnicas de conservação dos alimentos em nível doméstico	4 horas
Aspectos comerciais de derivados de milho	3 horas

Objetivo:

Produzir farinha e alimentos com o milho, típicos 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
A água encanada e potável para uso no processo de produção	1
Mesas para manipulação de alimentos conforme o cardápio com aproveitamento de alimentos seguros	2
Pia de uso exclusivo da cozinha livre de sujidades, em bom estado de conservação e de funcionamento	1
Açúcar (kg)	7
Alho (g)	500
Amendoim (g)	500
Amido de milho (Maisena) (kg)	2
Bacon (g)	500
Banha de suíno (l.)	2
Café (g)	500
Caldo de galinha (tablete)	8
Canela em pó (g)	20
Carne moída magra (kg)	1
Carne suína magra (g)	800
Cebola de cabeça (Kg	2
Cheiro verde – cebolinha e salsa (maço)	2
Coco seco ralado sem açúcar (g)	600
Copo descartável (unid.)	200
Costelinha suína (g.)	500
Creme de leite caixa 200g (unid.)	5
Erva doce (g)	10
Espigas de milho verde (unid.)	250
Extrato de tomate (kg)	1
Farinha de mandioca torrada (g)	500
Farinha de trigo (tipo 1) (kg)	4

Descrição	Quantidade
Fermento biológico seco (g)	20
Frango caipira (unid.)	1
Fermento em pó (lata 100 g) (unid.)	2
Flocos de Milho (Milharina) (g.)	500
Fósforo (caixa grande) (unid.)	1
Leite (l)	10
Goiabada (g)	500
Leite condensado - lata 370 g (unid.)	5
Leite de coco (vidro 200m) (unid.)	1
Leite em pó (g.)	200
Linguiça defumada FINA (g.)	500
Linguiça suína FINA (unid.)	3
Margarina Qualy ou Delicia (Kg)	1
Milho para canjica amarelo (g.)	500
Milho para canjica branco (g.)	500
Milho para pipoca (g.)	500
Milho seco (kg)	30
Milho Verde em conserva (lata 200 g) (unid.)	2
Muçarela em pedaço inteiro (kg)	1
Óleo de soja (l.)	5
Ovos (dúzia)	5
Papel toalha (pacote com 2) (unid.)	1
Papel toalha (pacote com 2) (unid.)	1
Peito de frango (kg)	1
Pimenta de cheiro (g.)	50
Polvilho caseiro (kg)	1
Queijo curado ralado (kg)	1
Queijo fresco (unid.)	2

Descrição	Quantidade
Requeijão cremoso 200g (unid.)	2
Rolo Plástico de Filme PVC 38cm X 100 Metros (unid.)	1
Sal (kg)	1
Saco Plástico Polietileno 35 X 45 (g.)	200
Fubá de milho (kg.)	1
Água Sanitária (l)	1
Álcool Etílico Hidratado 96°gl (l)	2
Detergente (unid.)	3
Esponja para louça (unid.)	1
Pacote de esponja de aço (unid.)	1
Pano de chão (unid.)	2
Papel Higiênico (pacote com 4)	1
Sabão em barra (unid.)	2
Sabão em pó (g)	500
Sabonete líquido para as mãos (unid.)	1
Sacos para lixo - 50 l. (unid.)	10
Assadeira de Vidro (unid.)	3
Bacia grande de plástico (unid.)	4
Bacia pequena de plástico (unid.)	4
Bandejas para servir (unid.)	3
Batedeira de bolo (unid.)	1
Botijão de gás (unid.)	1
Colheres grandes (unid.)	3
Concha (unid.)	2
Escumadeiras (unid.)	2
Faca de corte (unid.)	15
Faca de mesa (unid.)	14
Fogão (2 bocas) (unid.)	1

Descrição	Quantidade
Fogão 6 bocas (unid.)	1
Forno de ferro para torrar farinha (unid.)	1
Forno elétrico ou gás (unid.)	2
Frigideira antiaderente (unid.)	1
Frigideira grande (unid.)	1
Garfo (unid.)	15
Geladeira (exclusiva para o treinamento) (unid.)	1
Jarra de suco (unid.)	2
Latão de 50 l. (unid.)	1
Leiteira de 2 l (unid.)	1
Liquidificador (unid.)	1
Panela de 05 l. com tampa (unid.)	2
Panela de 10 l. com tampa (unid.)	2
Panela de 20 l. com tampa (unid.)	2
Panela de pressão (unid.)	1
Prato (unid.)	15
Ralador de milho verde ou 3 ralos de milho grande	1
Ralo de 4 faces (unid.)	2
Socador de alho (unid.)	1
Tábuas para corte (unid.)	2
Tabuleiro de alumínio grandes (unid.)	8
Tabuleiros (formas retangulares) (unid.)	4
Toalha de mesa (unid.)	1
Triturador elétrico com peneiras números 3 e 5 (unid.)	1

Agenda:

Situação do Curso	Município	Período	Entidade Responsável	Telefone
Confirmado	Buriti de Goiás	24/11/2026 a 27/11/2026	FAEG	62-3096-2200
Confirmado	Cocalzinho de Goiás	10/11/2026 a 13/11/2026	SIND. RURAL DE COCALZINHO DE GOIÁS	61 99619-7473