

# 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:

Producir 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:

| <b>Situação do Curso</b> | <b>Município</b> | <b>Período</b>          | <b>Entidade Responsável</b> | <b>Telefone</b> |
|--------------------------|------------------|-------------------------|-----------------------------|-----------------|
| Confirmado               | Iporá            | 11/11/2025 a 14/11/2025 | SIND. RURAL DE IPORÁ        | 64 3674-1318    |