PROCESSAMENTO DE PEIXES

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	1 horas
Abate por choque térmico (termonarcose)	1 horas
Preparação de Receitas utilizando peixes	7 horas
Fases do Processamento do peixe (Abate, escamação e evisceração)	7 horas
A importância nutricional do peixe para a alimentação	1 horas
Os benefícios do peixe na alimentação humana	1 horas
Primeiros socorros sobre engasgamento	1 horas
Métodos de embalagens e conservação de peixes e derivados	2 horas
Alternativas para o aproveitamento dos resíduos do peixe	2 horas
Técnicas de embalagens e conversação de peixes e derivados	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
Mesas 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
Açafrão (pacote com 20 g)	1
Alho (g)	300
Bacon fatiado (kg)	1
Bandeja de isopor (unid.)	14
Bicarbonato de sódio (pacote)	1
Cebola (g)	1500
Creme de Cebola (unid.)	3
Catupiry (bisnaga com 500 g.) (unid.)	1
Creme de leite - Caixa 200 g (unid.)	1
Espetinho para churrasco (pacote 50 unid.) (unid.)	1
Farinha de mandioca (g.)	500
Farinha de milho (g.)	500
Farinha de rosca (kg)	1
Farinha de trigo (kg)	1
Filme de PVC, 30 m, rolo (unid.)	1
Gelo em cubos (pacote 7kg) (unid.)	4
Gengibre (g.)	100
Hortelã (maço)	1

Descrição	Quantidade
Leite (l.)	1
01 Leite de coco (vidro 200 ml)	1
Limão (unid.)	6
Mandioca (kg)	2
Noz moscada em pó (g.)	50
Ovos (unid.)	6
Papel Alumínio (unid.)	1
Papel filme PVC de 15 m (rolo)	1
Papel toalha (pacote com 2) (unid.)	1
Peixe vivo (kg)	20
Pimenta do reino (g.)	50
Pimentas verdes (g.)	50
Proteína de soja texturizada (g.)	500
Sacos para lixo (capacidade 50l) (unid.)	10
Sacos plásticos para armazenar alimentos (unid.)	40
Sal de cozinha (kg)	1
Salsinha ou cebolinha (maço)	1
Toucinho (g.)	300
Trigo para quibe (g.)	500
Urucum (colorau) (pacote com 50 g.)	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
Água Sanitária (l.)	1
Papel Higiênico (pacote com 4)	1
Sabão em barra (unid.)	2

Descrição	Quantidade
Sabão em pó (g.)	500
Sabonete líquido para as mãos (unid.)	1
Sacos para lixo - 50 l. (unid.)	10
Papel Higiênico (pacote com 4)	1
Assadeira de vidro (unid.)	3
Bacia (grande) de plástico (unid.)	4
Bacia pequena de plástico	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
Fogão 6 bocas (unid.)	1
Frigideira antiaderente (unid.)	1
Frigideira grande (unid.)	1
Garfo (unid.)	15
Assadeira de vidro (unid.)	3
Geladeira (EXCLUSIVA PARA O TREINAMENTO) (unid.)	1
Jarra de suco (unid.)	2
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

Descrição	Quantidade
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
Toalha de mesa (unid.)	1

Agenda:

Situação do Curso	Município	Período	Entidade Responsável	Telefone
Confirmado	Porangatu	17/11/2025 a 19/11/2025	SIND. RURAL DE PORANGATU	62-3362-4246
Confirmado	Posse	20/11/2025 a 22/11/2025	SIND. RURAL DE POSSE	(62) 3481-3903