

# 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

<b>Descrição</b>	<b>Quantidade</b>
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

<b>Descrição</b>	<b>Quantidade</b>
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

<b>Descrição</b>	<b>Quantidade</b>
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
Tábua para corte (unid.)	2
Tabuleiro de alumínio grandes (unid.)	8
Toalha de mesa (unid.)	1

### **Agenda:**

<b>Situação do Curso</b>	<b>Município</b>	<b>Período</b>	<b>Entidade Responsável</b>	<b>Telefone</b>
Confirmado	Santa Cruz de Goiás	25/02/2026 a 27/02/2026	SIND. RURAL DE SANTA CRUZ DE GOIAS	(64) 3472-1139
Confirmado	Planaltina	05/03/2026 a 07/03/2026	SIND. DOS TRAB. RURAIS DE PLANALTINA	6200000000
Confirmado	Itapuranga	10/03/2026 a 12/03/2026	SIND. RURAL DE ITAPURANGA	62 3355-1354
Confirmado	Itaberaí	30/03/2026 a 01/04/2026	SIND. RURAL DE ITABERAÍ	(62) 3375-1533
Confirmado	Bela Vista de Goiás	26/03/2026 a 28/03/2026	SIND. RURAL DE BELA VISTA DE GOIÁS	62-3551-1225
Confirmado	Água Fria de Goiás	02/03/2026 a 04/03/2026	SIND. RURAL DE ÁGUA FRIA DE GOIÁS	61999592532