

PRODUÇÃO ARTESANAL DE DOCES

Carga horária **32 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 |
| Importância do aproveitamento e processamento correto dos alimentos | 2 horas |
| Produção Artesanal de Compotas (doce em calda) | 2 horas |
| Classificação das caldas | 2 horas |
| Produção Artesanal de Pectina | 1 horas |
| Produção Artesanal de Geleias | 4 horas |
| Produção Artesanal de Doce Pastoso | 8 horas |
| Produção Artesanal de Doces Cristalizados | 7 horas |
| Técnicas de Armazenamento | 4 horas |
| Prazos de validade | 1 horas |

Objetivo:

Utiliza os procedimentos básicos de limpeza e higienização de utensílios e o local de produção, seleciona as frutas para a produção de doce, reconhecendo as características e o estado de maturação, higieniza as frutas, com produtos adequados, processa doces de frutas em calda, em pasta, cristalizados e geleias, armazena os doces de acordo com as técnicas de armazenamento e conservação

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 |
| Abacaxis médios verdosos (unid.) | 3 |
| Abóboras (moranga ou caipira) (unid.) | 1 |
| Açúcar cristal (Kg) | 35 |
| Açúcar refinado (Kg) | 1 |
| Banana marmelo ou pacovan grande (unid.) | 18 |
| Bandeja de Isopor (Tamanho Nº 02) (unid.) | 50 |
| Coco seco com água grande (unid.) | 3 |
| Copos descartáveis (200ml) (unid.) | 100 |
| Figo verde (Kg) | 2 |
| Laranja Comercial verdosa da casca grossa (unid.) | 20 |
| Laranja da terra (unid.) | 20 |
| 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 |
| Leite (l) | 8 |
| Limão china (unid.) | 12 |
| Limão galego verde pequeno (unid.) | 30 |
| Mamão verde (unid.) | 6 |
| Maracujá maduro e com a casca lisa (Kg) | 1 |
| Melancia grande (unid.) | 1 |
| Papel alumínio 45cm X 4 mt (rolo) | 1 |

| Descrição | Quantidade |
|--|-------------------|
| Papel toalha (pacote) | 1 |
| Potes descartáveis com tampa (250 ml) (unid.) | 100 |
| Sal refinado (kg) | 1 |
| Fogão (02 bocas semi industrial com chamas boas - exclusivo para os doces) (unid.) | 2 |
| Dois botijões de gás cheios (uso na produção dos doces) (unid.) | 2 |
| Mesa grande, no mínimo 3 metros (unid.) | 2 |
| Freezer ou geladeira (unid.) | 1 |
| Faca de cozinha, grande, em inox (unid.) | 14 |
| Ralo 4 faces (unid.) | 14 |
| Tábua para carne de Polietileno (plástico) (unid.) | 14 |
| Colher de sopa inox (unid.) | 14 |
| Garfo inox (unid.) (unid.) | 14 |
| Prato de vidro (unid.) | 14 |
| Liquidificador (unid.) | 1 |
| Bacias plásticas pequenas (unid.) | 5 |
| Caldeirão de 20 litros (unid.) | 1 |
| Bacias plásticas médias (unid.) | 5 |
| Bacias plásticas grande (unid.) | 2 |
| Escumadeira de inox (unid.) | 2 |
| Concha de inox (unid.) | 2 |
| Colher média de inox (unid.) | 2 |
| Peneira média de arame (unid.) | 2 |
| Peneira fina de plástico (unid.) | 1 |
| Tacho de cobre médio (unid.) | 2 |
| Panelas em alumínio de 8 a 10 litros (unid.) | 8 |
| Tabuleiros médios (unid.) | 5 |
| Tabuleiros grandes (unid.) | 4 |
| Esponja para louça (unid.) | 4 |

| | Descrição | Quantidade |
|------------------------------------|------------------|-------------------|
| Papel higiênico (pacote com 4) | | 1 |
| Pacote de esponja de aço (unid.) | | 1 |
| Detergentes neutro (unid.) | | 3 |
| Sabonete (unid.) | | 1 |
| Panos de limpeza das mesas (unid.) | | 2 |
| Pano de chão (unid.) | | 2 |
| Sabão em barra (unid.) | | 2 |
| Sacos para lixo: 50 litros (unid.) | | 10 |
| Água Sanitária - 1 litro (unid.) | | 3 |
| Escova (nova) (unid.) | | 1 |

Agenda:

| Situação do Curso | Município | Período | Entidade Responsável | Telefone |
|--------------------------|-----------------------|-------------------------|---|-----------------|
| Confirmado | Mundo Novo de Goiás | 17/02/2026 a 20/02/2026 | SIND. DOS TRAB. RURAIS DE MUNDO NOVO DE GOIÁS | 62 3391-3319 |
| Confirmado | Cristianópolis | 24/02/2026 a 27/02/2026 | FAEG | 62-3096-2200 |
| Confirmado | Orizona | 24/02/2026 a 27/02/2026 | SIND. RURAL DE ORIZONA | 64 3474-1597 |
| Confirmado | Flores de Goiás | 24/02/2026 a 27/02/2026 | FAEG | 62-3096-2200 |
| Confirmado | Iporá | 03/03/2026 a 06/03/2026 | SIND. RURAL DE IPORÁ | 64 3674-1318 |
| Confirmado | Itapuranga | 25/03/2026 a 28/03/2026 | SIND. RURAL DE ITAPURANGA | 62 3355-1354 |
| Confirmado | Buriti Alegre | 25/03/2026 a 28/03/2026 | SIND. RURAL DE BURITI ALEGRE | (64) 3444-1346 |
| Confirmado | Caçu | 10/03/2026 a 13/03/2026 | SIND. RURAL DE CAÇU | 64-3656-1151 |
| Confirmado | Guarani de Goiás | 17/03/2026 a 20/03/2026 | SIND. DOS PROD. RURAIS DE IACIARA | 62.3473-1971 |
| Confirmado | Águas Lindas de Goiás | 17/03/2026 a 20/03/2026 | FAEG | 62-3096-2200 |
| Confirmado | Petrolina de Goiás | 10/03/2026 a 13/03/2026 | SIND. RURAL DE PETROLINA DE GOIÁS | (62) 99987-5282 |
| Confirmado | Uruaçu | 03/03/2026 a 06/03/2026 | SIND. RURAL DE URUAÇU | (62) 3357-1987 |
| Confirmado | Fazenda Nova | 10/03/2026 a 13/03/2026 | SIND. DOS TRAB. RURAIS DE FAZENDA NOVA | 62 3382-1148 |

| Situação do Curso | Município | Período | Entidade Responsável | Telefone |
|--------------------------|------------------|-------------------------|-----------------------------|-----------------|
| Confirmado | Rio Verde | 31/03/2026 a 03/04/2026 | SIND. RURAL DE RIO VERDE | 64 3602-1582 |
| Previsto | Piranhas | 03/03/2026 a 06/03/2026 | SIND. RURAL DE PIRANHAS | (64) 3665-1856 |