

PANIFICAÇÃO RURAL

ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Carga Horária 32 Horas

Idade Mínima 16 Anos

Vagas 14 Vagas

Mínimo de Pré-inscritos 10

Objetivo Produzir pães, salgados e bolos típicos da culinária rural, utilizando técnicas artesanais de produção

Programação

- A importância da higiene e segurança no processamento de alimentos
- Higienização pessoal, do local de trabalho e dos equipamentos
- Higienização e acondicionamento da matéria-prima
- Planejamento e quantificação adequada dos alimentos e ingredientes
- Noções básicas de composição química, função e valor nutritivo dos ingredientes utilizados
- Identificação dos utensílios e equipamentos utilizados na panificação
- Preparação de pães salgados e pães doces artesanais
- Preparação de salgados artesanais
- Preparação de bolos artesanais

Certificado

Público Alvo Comunidade Rural

Recursos do Parceiro

Descrição	Qtd
Pia de uso exclusivo da cozinha livre de sujidades, em bom estado de conservação e de funcionamento?	1
Sabão em pó (caixa 500g) (unid.)	1
Sacos para lixo 50 l (unid.)	10

Descrição	Qtd
Sabão em barra (unid.)	2
Pano de chão (unid.)	2
Sabonete (unid.)	1
Água sanitária - (l.)	1
Álcool Etílico Hidratado 96°gl (l)	2
Panos de prato (unid.)	5
Detergentes (unid.)	3
Pacote de esponja de ação (unid.)	1
Papel Higiênico (pacote com 4)	1
Esponja para louça (unid.)	1
Frigideira grande (unid.)	1
Frigideira antiaderente (unid.)	1
Facas de Serviço (unid.)	5
Toalha de mesa (unid.)	1
Ralo de 4 faces (unid.)	2
Tábuas para corte (unid.)	4
Jarra para suco (unid.)	2
Assadeira de Vidro (unid.)	3
Bandejas para servir (unid.)	3
Escumadeiras (unid.)	2
Colheres grandes (unid.)	3
Concha (unid.)	2
Facas de mesa (unid.)	15
Prato (unid.)	15
Garfo (unid.)	15
Panela de Pressão (unid.)	1
Bacia pequena de plástico (unid.)	4
Bacia (grande) de plástico (unid.)	4
Socador de alho (unid.)	1
Leiteira de 2 l (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
Tabuleiro de alumínio grandes (unid.)	6
Batedeira de bolo (unid.)	1
Liquidificador (unid.)	1
Fogão 6 bocas (unid.)	1
Botijão de gás (unid.)	1
Fogão (2 bocas) (unid.)	1

Descrição	Qtd
Forno elétrico ou gás (unid.)	2
Geladeira (unid.)	1
Vinagre de álcool (vidro 750 ml)	1
Trigo para quibe (Kg)	1
Toucinho para torresmo (Kg)	1
Tomate (Kg)	1
Salsa (maço)	1
Sal de cozinha (Kg)	1
Queijo Frescal (unid.)	1
Peito de frango (Kg)	2
Papel filme PVC de 15 m (rolo)	1
Pacote de papel toalha com 2 rolos (unid.)	1
Ovos (dúzia)	2
Orégano (pacote 20 gs) (unid.)	2
Óleo de soja (unid.)	5
Muçarela (pedaço inteiro) (Kg)	1
Margarina delícia (Kg)	1
Lombo de suíno (Kg)	1
Linguiça de suíno (Kg)	1
Limão Taiti (g)	500
Leite (l)	3
Hortelã (maço)	1
Guariroba – grande (unid.)	1
Goiabada (g)	500
Fubá (g)	500
Frutas cristalizadas (pacote 200 gs) (unid.)	1
Fósforo (caixa grande) (unid.)	1
Fermento SECO para pão (pacote 10 g) (unid.)	15
Farinha de trigo tipo 1 (Kg)	12
Farinha de mandioca (Kg)	1
Extrato de tomate (lata 370g) (unid.)	3
Coco ralado (pacote 50 gs) (unid.)	2
Cebolinha (maço)	1
Cebola de cabeça (kg)	1
Carne de sol (Kg)	1
Carne bovina moída (sem gordura) (Kg)	2
Caldo de galinha (caixa com 4) (unid.)	3
Café (g)	500

Descrição	Qtd
Banana nanica (kg)	1
Alho (g)	500
Água sanitária (l)	1
Açúcar (Kg)	5
Abobrinha verde (g)	500
Abóbora cabotiá (pequena) (unid.)	1
Mesa para manipulação de alimentos conforme o cardápio com aproveitamento de alimentos seguros	1
A água encanada e potável para uso no processo de produção	1
Cozinha grande para os participantes desenvolverem as atividades, sem insetos e animais domésticos	1