

# PROCESSAMENTO ARTESANAL DE LEITE

ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

**Carga Horária** 24 Horas

**Idade Mínima** 18 Anos

**Vagas** 14 Vagas

**Mínimo de Pré-inscritos** 9

**Objetivo** NÃO CADASTRADO

## Programação

- A importância da higiene e segurança no processamento de alimentos
- Pasteurização do leite
- Produção Artesanal de queijo muçarela
- Produção Artesanal de queijo frescal, frescal temperado e meia-cura
- Produção Artesanal de requeijão cremoso, queijo tipo "Petit Suisse" e requeijão em barra
- Produção Artesanal de doce de leite pastoso, em barra e de soro
- Produção Artesanal de ricota
- Produção Artesanal de bebidas lácteas
- Produção Artesanal de iogurte
- Noções de acondicionamento e conservação de alimentos derivados de leite

## Certificado

**Público Alvo** Comunidade Rural

## Recursos do Parceiro

Descrição	Qtd
Tabuleiros (formas retangulares) (unid.)	2
Tábuas para corte (unid.)	1
Recipientes para armazenamento de alimentos com tampa (unid.)	4
Recipiente para lixo com tampa (unid.)	1

<b>Descrição</b>	<b>Qtd</b>
Panelas de 20 litros (unid.)	1
Panelas de 10 litros (unid.)	2
Panelas de 05 litros (unid.)	2
Liquidificador (unid.)	1
Leiteira de 2 litros (unid.)	1
Geladeira (unid.)	1
Fogão com gás (02 bocas semi industrial) (unid.)	1
Facas de inox (unid.)	3
Colheres para manusear nas panelas (unid.)	3
Colheres de sopa (unid.)	3
Sacos para lixo - 50 litros (unid.)	5
Sabonete (unid.)	1
Sabão em barra (unid.)	2
Papel Higiênico (pacote com 4)	1
Pano de prato (unid.)	5
Pano de chão (unid.)	1
Pacote de esponja de aço (unid.)	1
Fósforo - Pacote com 240 palitos (unid.)	1
Esponja para louça (unid.)	4
Detergente neutro (unid.)	2
Álcool Etílico Hidratado 96°gl (l)	1
Água Sanitária – (l)	1
Vinagre branco sem sabor (frasco 750ml) (unid.)	2
Suco em pó sabor pêssego (pacote 30g)	1
Suco em pó sabor morango (pacote 30g)	2
Sardinha em molho de tomate (lata 250g)	1
Sal refinado (kg)	2
Pimenta calabresa (g)	10
Pêssego ou ameixa em calda (lata 425g)	1
Papel toalha (pacote com 2 unid.)	1
Pacote guardanapo com 50 (unid.)	1
Orégano (g)	20
Manteiga de leite (g)	200
Maço de Cheiro verde (unid.)	1
Leite de coco (ml)	200
Leite - 3º Dia (l)	10
Leite - 2º Dia (l)	25

<b>Descrição</b>	<b>Qtd</b>
Pia de uso exclusivo da cozinha livre de sujidades, em bom estado de conservação e de funcionamentoV	1
Mesas para manipulação de alimentos conforme o cardápios com aproveitamento de alimentos seguros	1
Leite - 1º Dia (l)	35
Iogurte natural ou iogurte integral (170 g) (unid.)	3
Filme de PVC 30 metros (unid.)	1
Creme de leite (caixa 200g) (unid.)	2
Copo descartável (50 ml) (unid.)	100
Copo descartável (200 ml) (unid.)	200
Colheres descartáveis (unid.)	50
Coco ralado sem açúcar (g)	150
Coalho líquido (frasco 200ml) (unid.)	1
Cenoura média (g)	500
Bolacha de água e sal (pacote 500 g) (unid.)	1
Bicarbonato de sódio (g)	50
Azeitonas verde (sem caroço e inteira) (vidro 200 g) (unid.)	1
Amido de milho (pacote 200 g) (unid.)	1
Açúcar cristal (kg)	5
Achocolatado ou chocolate em pó (g)	200
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