

# PROCESSAMENTO ARTESANAL DE MILHO

ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

**Carga Horária** 32 Horas

**Idade Mínima** 18 Anos

**Vagas** 14 Vagas

**Mínimo de Pré-inscritos** 10

**Objetivo** Produzir farinha e alimentos com o milho, típicos da culinária rural, utilizando técnicas artesanais de produção

## Programação

- A importância da higiene e segurança no processamento de alimentos
- Procedimentos de limpeza e higienização dos utensílios e equipamentos
- Histórico do uso do milho na alimentação humana
- O processo artesanal de produção de farinha de milho
- Receitas típicas da culinária Rural elaboradas com milho
- Técnicas de conservação dos alimentos em nível doméstico
- Aspectos comerciais de derivados de milho

## Certificado

**Público Alvo** Comunidade Rural

## Recursos do Parceiro

Descrição	Qtd
Triturador elétrico com peneiras números 3 e 5 (unid.)	1.00
Toalha de mesa (unid.)	1.00
Tabuleiros (formas retangulares) (unid.)	4.00
Tabuleiro de alumínio grandes (unid.)	8.00
Tábuas para corte (unid.)	2.00
Socador de alho (unid.)	1.00
Ralo de 4 faces (unid.)	2.00

<b>Descrição</b>	<b>Qtd</b>
Ralador de milho verde ou 3 ralos de milho grande	1.00
Prato (unid.)	15.00
Panela de pressão (unid.)	1.00
Panela de 20 l. com tampa (unid.)	2.00
Panela de 10 l. com tampa (unid.)	2.00
Panela de 05 l. com tampa (unid.)	2.00
Liquidificador (unid.)	1.00
Leiteira de 2 l (unid.)	1.00
Latão de 50 l. (unid.)	1.00
Jarra de suco (unid.)	2.00
Geladeira (exclusiva para o treinamento) (unid.)	1.00
Garfo (unid.)	15.00
Frigideira grande (unid.)	1.00
Frigideira antiaderente (unid.)	1.00
Forno elétrico ou gás (unid.)	2.00
Forno de ferro para torrar farinha (unid.)	1.00
Fogão 6 bocas (unid.)	1.00
Fogão (2 bocas) (unid.)	1.00
Faca de mesa (unid.)	14.00
Faca de corte (unid.)	15.00
Escumadeiras (unid.)	2.00
Concha (unid.)	2.00
Colheres grandes (unid.)	3.00
Botijão de gás (unid.)	1.00
Batedeira de bolo (unid.)	1.00
Bandejas para servir (unid.)	3.00
Bacia pequena de plástico (unid.)	4.00
Bacia grande de plástico (unid.)	4.00
Assadeira de Vidro (unid.)	3.00
Sacos para lixo - 50 l. (unid.)	10.00
Sabonete líquido para as mãos (unid.)	1.00
Sabão em pó (g)	500.00
Sabão em barra (unid.)	2.00
Papel Higiênico (pacote com 4)	1.00
Pano de chão (unid.)	2.00
Pacote de esponja de aço (unid.)	1.00
Esponja para louça (unid.)	1.00

<b>Descrição</b>	<b>Qtd</b>
Detergente (unid.)	3.00
Álcool Etílico Hidratado 96°gl (l)	2.00
Água Sanitária (l)	1.00
Fubá de milho (kg.)	1.00
Saco Plástico Polietileno 35 X 45 (g.)	200.00
Sal (kg)	1.00
Rolo Plástico de Filme PVC 38cm X 100	1.00
Metros (unid.)	
Requeijão cremoso 200g (unid.)	2.00
Queijo fresco (unid.)	2.00
Queijo curado ralado (kg)	1.00
Polvilho caseiro (kg)	1.00
Pimenta de cheiro (g.)	50.00
Peito de frango (kg)	1.00
Papel toalha (pacote com 2) (unid.)	1.00
Papel toalha (pacote com 2) (unid.)	1.00
Ovos (dúzia)	5.00
Óleo de soja (l.)	5.00
Muçarela em pedaço inteiro (kg)	1.00
Milho Verde em conserva (lata 200 g)	2.00
(unid.)	
Milho seco (kg)	30.00
Milho para pipoca (g.)	500.00
Milho para canjica branco (g.)	500.00
Milho para canjica amarelo (g.)	500.00
Margarina Qualy ou Delicia (Kg)	1.00
Linguiça suína FINA (unid.)	3.00
Linguiça defumada FINA (g.)	500.00
Leite em pó (g.)	200.00
Leite de coco (vidro 200m) (unid.)	1.00
Leite condensado - lata 370 g (unid.)	5.00
Goiabada (g)	500.00
Leite (l)	10.00
Fósforo (caixa grande) (unid.)	1.00
Flocos de Milho (Milharina) (g.)	500.00
Fermento em pó (lata 100 g) (unid.)	2.00
Frango caipira (unid.)	1.00
Fermento biológico seco (g)	20.00
Farinha de trigo (tipo 1) (kg)	4.00

<b>Descrição</b>	<b>Qtd</b>
Farinha de mandioca torrada (g)	500.00
Extrato de tomate (kg)	1.00
Espigas de milho verde (unid.)	250.00
Erva doce (g)	10.00
Creme de leite caixa 200g (unid.)	5.00
Costelinha suína (g.)	500.00
Copo descartável (unid.)	200.00
Coco seco ralado sem açúcar (g)	600.00
Cheiro verde – cebolinha e salsa (maço)	2.00
Cebola de cabeça (Kg	2.00
Carne suína magra (g)	800.00
Carne moída magra (kg)	1.00
Canela em pó (g)	20.00
Caldo de galinha (tablete)	8.00
Café (g)	500.00
Banha de suíno (l.)	2.00
Bacon (g)	500.00
Amido de milho (Maisena) (kg)	2.00
Amendoim (g)	500.00
Alho (g)	500.00
Açúcar (kg)	7.00
Pia de uso exclusivo da cozinha livre de sujidades, em bom estado de conservação e de funcionamentoU	1.00
Mesas para manipulação de alimentos conforme o cardápio com aproveitamento de alimentos seguros	2.00
A água encanada e potável para uso no processo de produção	1.00
Cozinha grande para os participantes desenvolverem as atividades, sem insetos e animais domésticos	1.00