

# PROCESSAMENTO DE PEIXES

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
- Abate por choque térmico (termonarose)
- Preparação de Receitas utilizando peixes
- Fases do Processamento do peixe (Abate, escamação e evisceração)
- A importância nutricional do peixe para a alimentação
- Os benefícios do peixe na alimentação humana
- Primeiros socorros sobre engasgamento
- Métodos de embalagens e conservação de peixes e derivados
- Alternativas para o aproveitamento dos resíduos do peixe
- Técnicas de embalagens e conversação de peixes e derivados

## Certificado

**Público Alvo** Comunidade Rural

## Recursos do Parceiro

Descrição	Qtd
Toalha de mesa (unid.)	1.00
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
Ralador de milho verde ou 3 ralos de milho	1.00

<b>Descrição</b>	<b>Qtd</b>
grande	
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
Jarra de suco (unid.)	2.00
Geladeira (EXCLUSIVA PARA O TREINAMENTO) (unid.)	1.00
Assadeira de vidro (unid.)	3.00
Garfo (unid.)	15.00
Frigideira grande (unid.)	1.00
Frigideira antiaderente (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	4.00
Bacia (grande) de plástico (unid.)	4.00
Assadeira de vidro (unid.)	3.00
Papel Higiênico (pacote com 4)	1.00
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
Água Sanitária (l.)	1.00
Pacote de esponja de aço (unid.)	1.00
Esponja para louça (unid.)	1.00
Detergente (unid.)	3.00
Álcool Etilico Hidratado 96°gl (l.)	2.00

<b>Descrição</b>	<b>Qtd</b>
Água Sanitária (l.)	1.00
Urucum (colorau) (pacote com 50 g.)	1.00
Trigo para quibe (g.)	500.00
Toucinho (g.)	300.00
Salsinha ou cebolinha (maço)	1.00
Sal de cozinha (kg)	1.00
Sacos plásticos para armazenar alimentos (unid.)	40.00
Sacos para lixo (capacidade 50l) (unid.)	10.00
Proteína de soja texturizada (g.)	500.00
Pimentas verdes (g.)	50.00
Pimenta do reino (g.)	50.00
Peixe vivo (kg)	20.00
Papel toalha (pacote com 2) (unid.)	1.00
Papel filme PVC de 15 m (rolo)	1.00
Papel Alumínio (unid.)	1.00
Ovos (unid.)	6.00
Noz moscada em pó (g.)	50.00
Mandioca (kg)	2.00
Limão (unid.)	6.00
01 Leite de coco (vidro 200 ml)	1.00
Leite (l.)	1.00
Hortelã (maço)	1.00
Gengibre (g.)	100.00
Gelo em cubos (pacote 7kg) (unid.)	4.00
Filme de PVC, 30 m, rolo (unid.)	1.00
Farinha de trigo (kg)	1.00
Farinha de rosca (kg)	1.00
Farinha de milho (g.)	500.00
Farinha de mandioca (g.)	500.00
Espetinho para churrasco (pacote 50 unid.) (unid.)	1.00
Creme de leite - Caixa 200 g (unid.)	1.00
Catupiry (bisnaga com 500 g.) (unid.)	1.00
Creme de Cebola (unid.)	3.00
Cebola (g)	1500.00
Bicarbonato de sódio (pacote)	1.00
Bandeja de isopor (unid.)	14.00
Bacon fatiado (kg)	1.00

<b>Descrição</b>	<b>Qtd</b>
Alho (g)	300.00
Açafrão (pacote com 20 g)	1.00
Pia de uso exclusivo da cozinha livre de sujidades, em bom estado de conservação e de funcionamentoV	1.00
Mesas para manipulação de alimentos conforme o cardápio com aproveitamento de alimentos seguros	1.00
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