

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 (termonarcore)
- 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
Tabuleiro de alumínio grandes (unid.)	8
Tábuas para corte (unid.)	2
Socador de alho (unid.)	1
Ralo de 4 faces (unid.)	2
Ralador de milho verde ou 3 ralos de milho	1

Descrição	Qtd
grande	
Prato (unid.)	15
Panela de pressão (unid.)	1
Panela de 20 l. com tampa (unid.)	2
Panela de 10 l. com tampa (unid.)	2
Panela de 05 l. com tampa (unid.)	2
Liquidificador (unid.)	1
Leiteira de 2 l. (unid.)	1
Jarra de suco (unid.)	2
Geladeira (EXCLUSIVA PARA O TREINAMENTO) (unid.)	1
Assadeira de vidro (unid.)	3
Garfo (unid.)	15
Frigideira grande (unid.)	1
Frigideira antiaderente (unid.)	1
Fogão 6 bocas (unid.)	1
Fogão (2 bocas) (unid.)	1
Faca de mesa (unid.)	14
Faca de corte (unid.)	15
Escumadeiras (unid.)	2
Concha (unid.)	2
Colheres grandes (unid.)	3
Botijão de gás (unid.)	1
Batedeira de bolo (unid.)	1
Bandejas para servir (unid.)	3
Bacia pequena de plástico	4
Bacia (grande) de plástico (unid.)	4
Assadeira de vidro (unid.)	3
Papel Higiênico (pacote com 4)	1
Sacos para lixo - 50 l. (unid.)	10
Sabonete líquido para as mãos (unid.)	1
Sabão em pó (g.)	500
Sabão em barra (unid.)	2
Papel Higiênico (pacote com 4)	1
Água Sanitária (l.)	1
Pacote de esponja de aço (unid.)	1
Esponja para louça (unid.)	1
Detergente (unid.)	3
Álcool Etilico Hidratado 96°gl (l.)	2

Descrição	Qtd
Água Sanitária (l.)	1
Urucum (colorau) (pacote com 50 g.)	1
Trigo para quibe (g.)	500
Toucinho (g.)	300
Salsinha ou cebolinha (maço)	1
Sal de cozinha (kg)	1
Sacos plásticos para armazenar alimentos (unid.)	40
Sacos para lixo (capacidade 50l) (unid.)	10
Proteína de soja texturizada (g.)	500
Pimentas verdes (g.)	50
Pimenta do reino (g.)	50
Peixe vivo (kg)	20
Papel toalha (pacote com 2) (unid.)	1
Papel filme PVC de 15 m (rolo)	1
Papel Alumínio (unid.)	1
Ovos (unid.)	6
Noz moscada em pó (g.)	50
Mandioca (kg)	2
Limão (unid.)	6
01 Leite de coco (vidro 200 ml)	1
Leite (l.)	1
Hortelã (maço)	1
Gengibre (g.)	100
Gelo em cubos (pacote 7kg) (unid.)	4
Filme de PVC, 30 m, rolo (unid.)	1
Farinha de trigo (kg)	1
Farinha de rosca (kg)	1
Farinha de milho (g.)	500
Farinha de mandioca (g.)	500
Espetinho para churrasco (pacote 50 unid.) (unid.)	1
Creme de leite - Caixa 200 g (unid.)	1
Catupiry (bisnaga com 500 g.) (unid.)	1
Creme de Cebola (unid.)	3
Cebola (g)	1500
Bicarbonato de sódio (pacote)	1
Bandeja de isopor (unid.)	14
Bacon fatiado (kg)	1

Descrição	Qtd
Alho (g)	300
Açafrão (pacote com 20 g)	1
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 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