

# PRODUÇÃO ARTESANAL DE AÇÚCAR MASCADO, MELADO E RAPADURA

ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

**Carga Horária** 32 Horas

**Idade Mínima** 18 Anos

**Vagas** 14 Vagas

**Mínimo de Pré-inscritos** 10

**Objetivo** Produzir Açúcar Mascado, Melado e Rapadura, utilizando Técnicas Artesanais de Produção

## Programação

- A importância da higiene e segurança no processamento de alimentos
- Procedimentos de limpeza e higienização de utensílios e do local de produção
- A importância do açúcar artesanal para a alimentação humana
- Produção Artesanal de Melado
- Produção Artesanal de Rapadura
- Produção Artesanal de Açúcar Mascado
- Qualidade e produtividade
- Higiene e segurança no trabalho

## Certificado

**Público Alvo** Comunidade Rural

## Recursos do Parceiro

Descrição	Qtd
Sacos para lixo: 50 litros (unid.)	10.00
Sabonete (unid.)	1.00
Sabão em pó (grama)	500.00
Sabão em barra (unid.)	2.00
Papel Higiênico (pacote com 4)	1.00

<b>Descrição</b>	<b>Qtd</b>
Panos de prato (unid.)	5.00
Pano de chão (unid.)	2.00
Pacote de esponja de ação (unid.)	1.00
Esponja para louça (unid.)	1.00
Detergentes (unid.)	3.00
Álcool Etilico Hidratado 96° gl (litro)	2.00
Água Sanitária - 1 litro (unid.)	1.00
Pia de uso exclusivo da cozinha, sem sujidades, em bom estado de conservação e de funcionamento	1.00
Mesas para manipulação de alimento conforme planejamento de cardápios com aproveitamento de alime/t	2.00
A água potável e encanada, para uso no processo de produção (l)	.00
Cozinha grande para os participantes desenvolverem as atividades, sem insetos e animais domésticos	1.00
Tijolo grande (unid.)	50.00
Tacho (unid.)	1.00
Saquinhos de 1 kg (unid.)	50.00
Pote descartável com tampa 250 ml (unid.)	50.00
Peneira de arame (unid.)	1.00
Mesa (unid.)	1.00
Lenha (mt <sup>3</sup> )	1.00
Forma para rapadura (unid.)	1.00
Facão (unid.)	4.00
Espumadeira grande (unid.)	6.00
Coco ralado sem açúcar (kg)	3.00
Carreta de trator ou carroça (unid.)	1.00
Cana de açúcar (kg)	500.00
Bacias de alumínio grande (unid.)	14.00
Amendoim (kg)	1.00