

PRODUÇÃO ARTESANAL DE CACHAÇA

ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Carga Horária 32 Horas

Idade Mínima 18 Anos

Vagas 16 Vagas

Mínimo de Pré-inscritos 10

Objetivo Produzir cachaça, utilizando técnicas artesanais de produção

Programação

- Histórico da fabricação de cachaça
- Planejamento para a produção da cachaça
- Técnicas do corte da cana
- Preparação do caldo de cana
- Partes essenciais do alambique
- Destilação e bidestilação
- Manutenção do engenho
- Padronização da cachaça
- Higienização e embalo das garrafas para envasamento da cachaça

Certificado

Público Alvo Comunidade Rural

Recursos do Parceiro

Descrição	Qtd	
Sacos para lixo: 50 ls (unid.)		10.00
Sabonete (unid.)		1.00
Sabão em pó (g)		500.00
Sabão em barra (unid.)		2.00
Papel Higiênico (pacote com 4)		1.00
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 etílico hidratado 96°gl (l)	2.00
Água Sanitária - 1 l (unid.)	1.00
Torneiras para captação de água (unid.)	2.00
Tijolo pequeno (unid.)	60.00
Sabão líquido (unid.)	1.00
Mangueiras de jardim (m.)	10.00
Luva de vaqueta (par)	2.00
Lenha (m3)	1.00
Garrafa de vidro de 1 l (unid.)	30.00
Fósforo (caixa grande) (unid.)	1.00
Fermento biológico (g)	500.00
Farelo de milho (kg)	5.00
Facão ou podão (unid.)	4.00
Enxada (unid.)	8.00
Cana-de-açúcar (kg)	500.00
Área de 10x10m (unid.)	1.00