



Associação Mulheres Unidas

Associação de Mulheres Produtoras dos Projetos dos Assentamentos Santo Onofre e Santa Tereza 1 - CNPJ: 09.173.327/0001-30

[Página inicial](#)

[Produtos](#)

[Quem somos](#)

[Contato](#)

[Projeto Agroindústria Extrativista](#)

[Compras e contratações](#)

QUARTA-FEIRA, 19 DE OUTUBRO DE 2022

O SENAR/TO em parceria com Associação Mulheres Unidas realizarão capacitação profissional para comunidade.

Serão realizados 2 cursos de 40 horas de duração sendo:

Trabalhador na Panificação Rural / 14 a 18 de Novembro

Trabalhador na Produção de Alimentos à Base de Mandioca 21 a 25 de Novembro

As atividades serão realizadas como atividades iniciais da associação Mulheres Unidas na sua Cozinha Industrial e fazem parte do Projeto Agroindústria Extrativista da entidade que prevê Estruturação da Associação e qualificação de produtos para atenderem as normas sanitárias através da capacitação, construção de espaço de produção e aquisição de equipamentos para embalagem e processamento de produtos, projeto contemplado no 32º edital ISPN. A segunda fase do projeto prevê ainda a construção de viveiro para a produção de mudas de espécies nativas para reflorestamento e manejo, além da construção de um outro espaço de produção destinado ao processamento de polpas de frutas, sucos e conservas de legumes.



O curso de "Panificação Rural" assim como o de "Produção de Alimentos à Base de Mandioca" fazem parte dos treinamentos de Formação Profissional Rural na área de agroindústria realizado pelo Sistema FAET/Senar Tocantins e foi solicitado através do Sindicato dos Agricultores (as) Familiares de Ponte Alta do Tocantins e Região.

Conteúdo Programático Trabalhador na Panificação Rural

- Conhecer a legislação de boas práticas de fabricação de alimentos;
- Higienização pessoal, do local de trabalho e dos equipamentos.
- Higienização e acondicionamento da matéria-prima;
- Planejamento e quantificação adequada dos alimentos e ingredientes;
- Noções sobre os nutrientes que compõem os alimentos;
- Conhecer as etapas do processo de panificação;
- Técnicas de seleção e preparo de alimentos;
- Avaliação dos hábitos e costumes culinários da população rural;
- Preparo de pães, bolos, tortas, bolachas e biscoitos;
- Embalagem e armazenamento;
- Comercialização.



Conteúdo Programático Trabalhador na Produção de Alimentos à Base de Mandioca

- Boas Práticas de Fabricação;
- Higiene dos alimentos, ambiente, utensílios, equipamentos e manipulador;
- Técnicas de seleção e preparo;
- Recepção das raízes;
- Descascamento;
- Técnicas de Lavagem;
- Produção de sonho, bolos, chips, tapioca, vaca atolada, torta, nhoque, farinhas, polvilhos, etc;
- Armazenamento;



Inscrições e maiores informações: (63) 98429 - 9004 ou no link: [CONTATO](#)

WEB RÁDIO PORTAL DO JALAPÃO



Quer saber o nome da música? [Clique aqui](#)



Associação Mulheres Unidas

[Denunciar
abuso](#)

Apoio

SINTRAPA

Sindicato dos Trabalhadores e Trabalhadoras Rurais de Ponte Alta do Tocantins



às [outubro 19, 2022](#)



Nenhum comentário:

Postar um comentário

Para deixar um comentário, clique no botão abaixo e faça login com o Google.

FAZER LOGIN COM O GOOGLE

[Postagem mais recente](#)

[Página inicial](#)

[Postagem mais antiga](#)

Assinar: [Postar comentários \(Atom\)](#)