



CURSO BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO NO PROCESSAMENTO VEGETAL COM VISTAS AO REGISTRO NO SIMVEGETAL PROGRAMA BÁSICO DO CURSO 2022

- Boas Práticas Agrícolas;
- Perigos Físicos, Químicos e Biológicos dos alimentos;
- Microbiologia (Doenças de Transmissão Alimentar e micro-organismos de interesse)
- Alterações dos Alimentos;
- Princípios de conservação dos alimentos;
- Métodos de conservação dos alimentos;
- Noções básicas da Rotulagem dos alimentos;

- Aulas Práticas:

Boas Práticas e Tecnologia na Produção de Doces:

- ✓ Geleias: geleia de morango
- ✓ Doces Cremosos: doce cremoso de goiabada e mamão com laranja

Boas Práticas e Tecnologia na Produção de Salgados:

- ✓ Conserva de legumes
- ✓ Pasta de cenoura
- ✓ Pesto de espinafre
- ✓ Compotas e doces em calda (abacaxi/abóbora)

Carga horária: 24h, divididas em 03 dias, das 8h-12h e das 13h30-17h30

Local: Centro Agrícola Demonstrativo

Estrada Bérico Bernardes, 2939. Bairro: Vila Planalto

Viamão

O que está incluído no curso:

- ✓ Todo o material do curso (material para elaboração das receitas, material da cozinha, vidraria, e matéria prima para elaboração das receitas).
- ✓ Almoço e lanches para os 03 dias de curso

Vagas: 15 alunos

1º EDIÇÃO:

13/9; 14/9 e 15/9

Inscrições para a 2ª edição até dia 09/09

Valor do curso: R\$300,00

Interessados enviar inscrição por e-mail para claudia@portoalegre.rs.gov.br

ou pelo fone: (51) 3289-4809, informando:

Nome completo; CPF; Endereço; Comprovante do pagamento - Pix: CPF 31555446000, Rudney dos Santos.