



Serviço Nacional de Aprendizagem Rural
Administração Regional do Estado de São Paulo



CERTIFICADO

O Serviço Nacional de Aprendizagem Rural - Administração Regional do Estado de São Paulo,
SENAR-SP, confere o presente certificado ao (à) Sr. (a)

ISADORA JACQUELINE DA SILVA PEREIRA com CPF: 518.105.088-35 e RG: 59.394.393-4

por sua participação NA ATIVIDADE - PROCESSAMENTO CASEIRO DE MANDIOCA - SEBRAE 1477

realizado em FUNDO SOCIAL DE SOLIDARIEDADE DE IGARAPAVA, no município de IGARAPAVA

no período de 07/07/2025 à 08/07/2025

com carga horária de 16 horas

28.061 / 2.025

São Paulo, 21 de julho de 2025



Tirso de Salles Meirelles

Presidente do Conselho Administrativo
SENAR-SP

COLABORADOR(ES):

SINDICATO RURAL DE IGARAPAVA E FUNDO SOCIAL DA SOLIDARIEDADE DE IGARAPAVA

ATIVIDADE: **PROCESSAMENTO CASEIRO DE MANDIOCA - SEBRAE 1477**

CONTEÚDO	CARGA HORÁRIA	INSTRUTOR(ES)
<p>INTRODUÇÃO</p> <p>FINALIDADES E OBJETIVOS DO SENAR/SP</p> <p>ASPECTOS GERAIS</p> <p>PREVENÇÃO DE ACIDENTES NO TRABALHO</p> <p>PROTEÇÃO AMBIENTAL</p> <p>INFORMAÇÕES GERAIS</p> <ol style="list-style-type: none">1. Aspectos de saúde2. Grupos alimentares3. Pirâmide Alimentar4. Educação alimentar e Higiene5. Nutrição e saúde6. Comercialização7. Segurança Alimentar <p>I - PREPARAR PARA O PROCESSAMENTO</p> <ol style="list-style-type: none">1. Escolha do Local2. Higienização do local e instalações3. Preparo da solução sanitizante4. Higienização dos utensílios e equipamentos5. Sanitização dos utensílios6. Preparo da solução de álcool 70º7. Sanitização dos equipamentos8. Prepare-se para a atividade <p>II REUNIR MATERIAIS</p> <p>III CONHEÇA AS VARIEDADES DA MANDIOCA</p> <p>IV - CONHEÇA ALGUNS SUBPRODUTOS DA MANDIOCA</p> <p>V - HIGIENIZE A MANDIOCA</p> <p>VI - PROCESSAR PRODUTOS PELA RALAGEM, MOAGEM E PRENSAGEM</p> <ol style="list-style-type: none">1. Preparar a farinha2. Preparar o polvilho doce <p>V PREPARAR RECEITAS SALGADAS</p> <ol style="list-style-type: none">1. Prepare Farofa de carne seca (1 receita)2. Prepare Pão de mandioca (1 receita)3. Prepare Biscoito de polvilho (1 receita)4. Prepare Palmito de mandioca (1 receita)5. Prepare Nhoque de mandioca (1 receita)6. Prepare Tapioca de polvilho (2 receitas)7. Prepare Tapioca de massa de polvilho comercial (1 receita) <ol style="list-style-type: none">8. Prepare Pão de queijo (2 receitas)9. Prepare Rocambole de mandioca (1 receita)10. Prepare a coxinha cremosa de mandioca (1 receita) <p>VI - PREPARAR RECEITAS DOCE</p> <ol style="list-style-type: none">1. Prepare Sorvete de mandioca (2 receitas)2. Prepare Sonho de mandioca (1 receita)3. Prepare Bombocado de mandioca (2 receitas)4. Prepare Bolo de mandioca (1 receita)5. Prepare Sequilho (1 receita) <p>X EMBALAR OS PRODUTOS</p> <p>XI IDENTIFICAR O PRODUTO</p> <p>XII ARMAZENAR OS PRODUTOS</p> <p>XIII LIMPAR AS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS</p> <p>AValiação</p> <p>ENCERRAMENTO</p>	<p>16 hora(s)</p>	<p>LEILA RAMADAM PEREIRA</p>

NOME DO RESPONSÁVEL DO REGISTRO: **PATRICK ALVES DA ROCHA**