EM TANGARÁ DA SERRA

Inscrições abertas para curso de produção caseira de derivados de milho

Ao todo estão sendo ofertadas 15 vagas, gratuitamente

FABÍOLA TORMES / Redação DS

O milho verde, cereal de alto valor energético, possui diferentes utilizações, o que o torna matéria-prima de diversos produtos tradicionais na cultura brasileira. O processamento de milho verde é uma boa oportunidade na montagem de negócio próprio, pois requer baixo investimento inicial e possui grande mercado consumidor.

Pensando nisso, o Sindicato Rural de Tangará da Serra e o Serviço Nacional de Aprendizagem Rural de Mato Grosso (Senar-MT) promoverão entre os dias 27 de fevereiro a 3 de março, em Tangará da Serra, o curso gratuito 'Produção Caseira de Derivados do Milho'.

Ao todo estão sendo ofertadas 15 vagas, oportunidade em que os participantes aprenderão sobre o beneficiamento do cereal, além de diversas receitas e formas de comercialização, como explica a coordenadora de Treinamentos do Senar-MT no Sindicato Rural de Tangará da Serra, Keile Paro. "O curso tem uma carga horária de 40 horas, ou seja, será durante uma semana, tendo início no dia 27 de fevereiro e término no dia 3 de março, em horário integral, das 7h30 às 17h30, com intervalo do almoço".

> Será durante uma semana, tendo início no dia 27 de fevereiro

Segundo a coordenadora de treinamentos, os participantes aprenderão sobre a higienização e sanitização do local de trabalho; sobre os utensílios e equipamentos; apreenderão noções básicas de segurança; ouvirão sobre a história do milho; sua aparência, custo e sabor; sobre como ter uma alimentação saudável e componentes nutricionais do milho; sobre como selecionar espigas e limpeza; a manipulação de receitas, o que será produzido, como pães, bolo, torta, pudins, salgados, lasanha, pamonha, sopa, curau, farofa, salada, bolinho, creme, farinha de milho, canjica, biscoito, entre outros; e ainda a forma de armazenagem da produção, sua rotulagem e exposição, para comercialização.

Oportunidade na montagem de negócio próprio

Interessados no curso, somente maiores de 18 anos, devem entrar em contato no (65) 9 9997-4094 para inscrição.

Aberto a todos os feirantes

TANGARÁ DA SERRA

Feirantes recebem capacitação em vigilância sanitária de alimentos

O curso será ministrado nesta sexta, 17, a partir das 07h30

SERGIO ROBERTO
Enfoque Business

Os feirantes que atuam na Feira do Produtor do Centro, de Tangará da Serra, passarão por capacitação em vigilância sanitária dos alimentos. O curso será ministrado nesta sexta-feira, 17, a partir das 07h30, no Centro Cultural e é resultado de parceria entre a Associação dos Feirantes de Tangará da Serra (Asfet) e a Vigilância Sanitária do Município.

Também integram a parceria a Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Seapa), a Empresa Mato-grossense de Pesquisa, Assistência e Extensão Rural (Empaer) e o Instituto de Defesa Agropecuária (Indea). As inscrições são gratuitas e podem ser feitas pelo link https://forms.gle/F3ZpJzvE2E8niVdRA.

Segundo o presidente da Asfet, Valdeci Ferraz Aquino, o objetivo é instruir os feirantes sobre às novas Normas de Rotulagem (resolução ANVISA-RDC Nº 429/2020). "Será uma oportunidade de capacitação quanto às boas práticas de produção, armazenamento, transporte, manipulação e exposição para venda do que é produzido na agricultura familiar, assim como aos cuidados com a saúde pessoal do pequeno produtor", observa Aquino. "A Vigilância Sanitária exigirá o Certificado de Boas Práticas aos manipuladores de alimentos e essa é uma oportunidade de fazer o curso de maneira gratuita", completa o presidente da Asfet.

> Será uma oportunidade de capacitação quanto às boas práticas de produção

ASSEMBLEIA E ALVARÁ - Nesta quinta-feira, 16, a Asfet promove Assembleia Geral entre os feirantes para prestação de contas da administração, assuntos administrativos e discussão de mudanças no estatuto da entidade.

A assembleia geral inicia às 19hs, também no Centro Cultural. Após, haverá orientações da Vigilância Sanitária aos feirantes sobre emissão de Alvará – pelo sistema '1Doc' – que os habilita a produzir e comercializar.