

A ARTE DO CHURRASCO



SABOR E TRADIÇÃO

SISTEMA FAEP



SENAR - ADMINISTRAÇÃO REGIONAL DO ESTADO DO PARANÁ

CONSELHO ADMINISTRATIVO

Presidente: Ágide Meneguette

Membros Titulares

Rosanne Curi Zarattini
Nelson Costa
Darcy Piana
Alexandre Leal dos Santos

Membros Suplentes

Livaldo Gemin
Robson Mafioletti
Ari Faria Bittencourt
Ivone Francisca de Souza

CONSELHO FISCAL

Membros Titulares

Sebastião Olímpio Santarosa
Paulo José Buso Júnior
Carlos Alberto Gabiatto

Membros Suplentes

Ana Thereza da Costa Ribeiro
Aristeu Sakamoto
Aparecido Callegari

Superintendente

Pedro Carlos Carmona Gallego

KIKO ESPÍNDOLA

**A ARTE DO CHURRASCO
SABOR E TRADIÇÃO**

**CURITIBA
SENAR-AR/PR
2025**

Depósito legal na CENAGRI, conforme Portaria Interministerial n.º 164, datada de 22 de julho de 1994, junto à Biblioteca Nacional e ao SENAR-AR/PR.

Nenhuma parte desta publicação poderá ser reproduzida, por qualquer meio, sem a autorização do editor.

Adaptação: Cartilha SENAR-MS

Autor: Kiko Espíndola

Coordenação técnica: Luiza Fernandes Gomes

Coordenação metodológica: Leandro Aparecido do Prado

Coordenação gráfica: Carlos Manoel Machado Guimarães Filho

Diagramação: Sincronia Design Gráfico Ltda.

Normalização e revisão final: CEDITEC - SENAR-AR/PR

Catalogação no Centro de Editoração, Documentação e
Informação Técnica do SENAR-AR/PR

Espíndola, Kiko

E77

A arte do churrasco : sabor e tradição / Kiko Espíndola; adaptação cartilha do SENAR-AR/MS. — Curitiba : SENAR AR/PR, 2025.

52 p. : il.

ISBN 978-85-7565-261-9

Adaptação da Cartilha do SENAR-AR/MS.

1. Churrasco - História. 2. Churrasco - Preparação.
3. Culinária (Carne). 4. Acompanhamentos (Culinária).
5. Receitas. I. Serviço Nacional de Aprendizagem Rural.
Administração Regional de Mato Grosso do Sul. II.
Título.

CDD: 641.5784

Bibliotecária responsável: Luzia Glinski Kintopp - CRB/9-1535

IMPRESSO NO BRASIL – DISTRIBUIÇÃO GRATUITA

APRESENTAÇÃO

O Sistema FAEP é composto pela Federação da Agricultura do Estado do Paraná (FAEP), o Serviço Nacional de Aprendizagem Rural do Paraná (SENAR-PR) e os sindicatos rurais.

O campo de atuação da FAEP é na defesa e representação dos milhares de produtores rurais do Paraná. A entidade busca soluções para as questões relacionadas aos interesses econômicos, sociais e ambientais dos agricultores e pecuaristas paranaenses. Além disso, a FAEP é responsável pela orientação dos sindicatos rurais e representação do setor no âmbito estadual.

O SENAR-PR promove a oferta contínua da qualificação dos produtores rurais nas mais diversas atividades ligadas ao setor rural. Todos os treinamentos de Formação Profissional Rural (FSR) e Promoção Social (PS), nas modalidades presencial e *online*, são gratuitos e com certificado.

*Feliz aquele que transfere o
que sabe e aprende o que ensina.*

Cora Coralina

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	7
1. A CARNE, O FOGO E A HISTÓRIA: AS ORIGENS DO CHURRASCO	9
2. ORIENTAÇÕES PARA PREPARAÇÃO DO CHURRASCO	13
2.1 CÁLCULO DA QUANTIDADE DE CARNE POR PESSOA.....	13
2.2 LOCAL.....	14
2.3 CHURRASQUEIRA.....	14
2.4 UTENSÍLIOS.....	14
2.4.1 Tábuas de corte: boas práticas de limpeza e conservação.....	14
2.4.2 Facas, garfos, pinças, pegadores e chairas	16
2.4.3 Vasilhas e gamelas	17
2.5 BOAS PRÁTICAS	17
2.6 LIMPEZA DOS CORTES	17
2.7 ACENDIMENTO DA CHURRASQUEIRA.....	17
2.8 TIPOS DE FOGO	19
2.8.1 Fogo e braseiro: uso do carvão	19
2.8.2 Briquete.....	20
2.8.3 Uso de lenha no churrasco	20
2.8.4 Controle de altura entre braseiro e carne	21
2.9 TÉCNICAS DE COCÇÃO	21
2.9.1 Técnicas de grelha	22
2.9.2 Técnica de fogo de chão.....	22
2.10 PONTOS DE COCÇÃO	23
2.11 DIFERENÇAS ENTRE OS SAIS: SAL GROSSO, SAL DE PARRILLA, SAL BOIADEIRO E SAL FINO.....	26
3. RECEITAS	27
3.1 SAL BOIADEIRO TEMPERADO	27
3.2 DRY RUB (TEMPERO SECO) PARA COSTELINHA SUÍNA.....	28
3.3 GELEIA DE ABACAXI	29
3.4 MOLHO BARBECUE	30
3.5 FRANGO MARINADO	31
3.6 PANCETA SUÍNA MARINADA	32
3.7 COSTELINHA SUÍNA.....	34

3.8 HAMBÚRGUER	35
3.9 COSTELA NO FOGO DE CHÃO	37
4. RECEITAS DE ACOMPANHAMENTOS.....	41
4.1 SALADA COLESLAW	41
4.2 VINAGRETE DE ABACAXI	43
4.3 <i>RATATOUILLE</i>	44
5. RECEITAS DE SOBREMESA	45
5.1 PANQUECA DE DOCE DE LEITE	45
5.2 <i>BANOFFEE</i>	47
REFERÊNCIA	39

INTRODUÇÃO

Bem-vindo ao curso de Churrasco do Sistema FAEP!

Se você já domina os fundamentos do churrasco, chegou o momento de ir além: aprofundar seus conhecimentos e explorar novas possibilidades ao redor do fogo.

Neste curso, não nos limitamos à técnica básica; buscamos despertar o olhar para os detalhes, valorizar os sabores e estimular a sensibilidade no preparo de cortes e acompanhamentos mais elaborados.

Nossa jornada começa com uma imersão na história do churrasco e nos cuidados essenciais de manipulação segura dos alimentos – afinal, respeitar o ingrediente é o primeiro passo para um assado de excelência. Depois, você será desafiado a acender e controlar diferentes fontes de calor, da churrasqueira tradicional ao fogo de chão.

Ao longo do percurso, você terá a oportunidade de aprimorar o preparo das carnes, experimentar novos acompanhamentos e sobremesas, além de desenvolver técnicas avançadas de cocção, temperos e apresentação. Todo o processo será conduzido com atenção especial à textura, ao sabor e à experiência proporcionada, sem deixar de lado a tradição.

Mais do que ensinar técnicas, este curso é um convite à experimentação e à construção do seu estilo como assador. O churrasco é, acima de tudo, um momento de celebrar tradições, compartilhar histórias e reunir pessoas em torno do fogo.

1. A CARNE, O FOGO E A HISTÓRIA: AS ORIGENS DO CHURRASCO

Desde os primórdios da humanidade, a carne ocupa um papel central para a sobrevivência e a evolução do ser humano. Inspirados pelos grandes predadores, nossos ancestrais aprenderam a caçar e a consumir carne crua como parte fundamental da dieta. Posteriormente, o domínio do fogo – um dos maiores marcos da história evolutiva – transformou radicalmente essa relação: ao assar a carne, ainda que de forma acidental, o ser humano descobriu novos sabores, maior facilidade de digestão e a possibilidade de conservar os alimentos por mais tempo. Como destaca o antropólogo Richard Wrangham (2010), de Harvard, o cozimento representou uma verdadeira revolução cultural e biológica. Assar carne deixou de ser apenas questão de gosto: tornou-se estratégia de sobrevivência, de eficiência energética e, com o tempo, de identidade cultural.

Ao longo dos séculos, a história do churrasco foi moldada por diferentes práticas e contextos. Na pré-história, o ser humano começou a domesticar animais como bois, porcos e ovelhas, criando também métodos rudimentares de conservação, como a salga e a defumação.

Na Antiguidade, especialmente em Roma, a carne assada ganhou *status* de destaque em banquetes suntuosos, associada à abundância, ao prestígio e ao poder. Na Idade Média europeia, o consumo de carne tornou-se privilégio restrito às elites, enquanto povos indígenas nas Américas já dominavam formas próprias de assamento e defumação.

Muito antes da chegada dos portugueses ao Brasil, comunidades nativas assavam carnes de capivara, anta, marreco e outras espécies sobre espetos de madeira, desenvolvendo uma tradição que, como aponta Câmara Cascudo (2004), ajudaria a formar as bases do que hoje chamamos de churrasco.



PARA SABER MAIS

Os espetos ameríndios constituem um utensílio tradicional de origem indígena, desenvolvido para o preparo de carnes diretamente sobre o fogo. Amplamente difundidos entre povos das Américas – em especial na América do Sul –, tiveram grande importância entre as comunidades nativas do Brasil, que os utilizavam em suas práticas culinárias e rituais coletivos.

A tradição do churrasco brasileiro, tal como a conhecemos hoje, consolidou-se séculos depois dos primeiros registros de carne assada no fogo. Embora existam diferentes versões sobre sua origem, há consenso entre historiadores de que sua forma mais reconhecida nasceu na região dos Sete Povos das Missões, no atual Rio Grande do Sul. Ali, com a fundação das reduções jesuíticas, grandes rebanhos bovinos foram introduzidos. Após a destruição de parte dos povoados, muitos animais passaram a vagar livremente pelos campos, formando imensas manadas selvagens. Esse cenário favoreceu o hábito de abater e assar a carne no fogo de chão, especialmente entre tropeiros e peões que cruzavam longas distâncias em busca de ouro e outras riquezas.

Mais que um simples modo de preparar carnes, o churrasco transformou-se em expressão cultural, associada à hospitalidade, ao convívio e à celebração. No contexto da cultura alimentar brasileira, tornou-se um elemento identitário, capaz de transmitir tradições, reafirmar vínculos de pertencimento e expressar modos de vida que atravessam gerações.

Embora suas raízes remontem aos costumes indígenas e às práticas de subsistência dos colonizadores, o churrasco consolidou-se como tradição nacional pela vivência campeira no Sul do Brasil, sobretudo entre tropeiros e peões dos pampas gaúchos. Durante suas jornadas, esses homens improvisavam as refeições com os recursos disponíveis: abatiam o gado selvagem, acendiam o fogo no chão, preparavam grandes peças em espetos de madeira e repartiam a refeição com a tropa. Essas ocasiões, muitas vezes acompanhadas de música, bebida e companheirismo, marcaram o nascimento da tradição do churrasco gaúcho – até hoje reverenciado como um dos mais autênticos do Brasil e do mundo.

Desse núcleo originário, a cultura do churrasco expandiu-se por todo o território nacional, adaptando-se às particularidades geográficas, históricas e sociais de cada região. O resultado é um verdadeiro mosaico de práticas regionais que, ao mesmo tempo em que diversificam a tradição, fortalecem sua presença na sociedade contemporânea.

Com o tempo, o churrasco evoluiu. Novos temperos foram incorporados e o próprio gado passou por transformações, fruto dos avanços da Zootecnia e das Ciências Agrárias. Melhoramentos genéticos, nutrição balanceada e manejo especializado resultaram em animais de maior rendimento, cortes mais valorizados e melhor marmoreio, atendendo tanto ao mercado nacional quanto ao internacional.

Apesar dessas mudanças, a essência simbólica do churrasco permanece: a celebração. Ao longo da história, grandes eventos – políticos, militares, religiosos ou familiares – sempre foram acompanhados de banquetes, nos quais a carne ocupava papel central. Como observa o historiador Massimo Montanari, “a carne esteve sempre ligada à celebração, ao poder e à abundância” (2008), tornando-se símbolo de prestígio em diferentes culturas e épocas.

Hoje, o churrasco continua a reunir pessoas em torno do fogo e do sabor. Está presente em festas familiares, encontros entre amigos e diversas comemorações. Mais do que uma técnica culinária, é um ritual de convivência e pertencimento. Mesmo diante da modernidade, da globalização e das novas tendências gastronômicas, preserva sua essência: um modo ao mesmo tempo ancestral e refinado de preparar e compartilhar alimentos.

2. ORIENTAÇÕES PARA PREPARAÇÃO DO CHURRASCO

Para que um churrasco seja realmente bom, não basta garantir o sabor: é indispensável cuidar da higiene, do manuseio dos alimentos e da correta conservação da carne. A limpeza dos utensílios, das mãos e do ambiente, assim como o armazenamento adequado dos ingredientes, são passos fundamentais para preservar a qualidade e assegurar a segurança alimentar. Um churrasco saboroso e memorável começa com responsabilidade e atenção aos detalhes.

2.1 CÁLCULO DA QUANTIDADE DE CARNE POR PESSOA

Normalmente, calcula-se a quantidade de carne crua por pessoa em eventos, mas é importante considerar que haverá perdas durante o preparo, o que pode impactar o resultado.

Perdas após cocção (média):	
Linguiças	até 50%
Frango (possui osso)	até 50%
Carne sem osso	até 30%
Carne com osso	até 55%

Sabendo que uma pessoa adulta consome, em média, de 300 a 350 gramas de carne assada em um evento, o cálculo deve ser realizado da seguinte forma:

Linguiça	100 g crua, após cocção – 50 g
Drumet de frango (coxinha da asa)	100 g crua, após cocção – 50 g
Carne sem osso	300 g crua, após cocção – 245 g
Total	Finalizando em 345 g por pessoa

Para costela, o cálculo é este:

Costela	550 g crua; após cocção, 247 g
---------	--------------------------------

ATENÇÃO

É melhor preparar um pouco mais de carne do que correr o risco de que ela falte. Assim, todos ficam satisfeitos à mesa, e o que sobra não se perde. Pelo contrário: pode se transformar em um saboroso arroz carreteiro, uma maneira prática de reaproveitar a carne e evitar o desperdício.

2.2 LOCAL

O ambiente onde será realizado o churrasco deve estar limpo e livre de qualquer fator que possa causar contaminação. A higienização deve ser realizada com água potável e sabão neutro, garantindo a segurança e a qualidade no preparo dos alimentos.

2.3 CHURRASQUEIRA

Antes de iniciar o preparo do churrasco, as cinzas dos churrascos anteriores devem ser retiradas para garantir uma queima eficiente e higiênica. Se desejar, é possível reservar uma pequena porção de cinzas limpas – livres de gordura ou restos de alimentos – para utilizar no próximo churrasco, ajudando a controlar labaredas excessivas e manter o fogo estável.

2.4 UTENSÍLIOS

Figura 1 – Alguns dos utensílios usados para preparar um churrasco: grelha e escova de limpeza.



Fonte – Arina P Habich/Shutterstock.

Espetos, grelhas, suportes de churrasqueira e pás devem ser limpos imediatamente após o uso, o que facilita a remoção de resíduos e evita odores desagradáveis. Após a lavagem, é importante deixá-los secar completamente e armazená-los em locais secos e arejados, prevenindo o aparecimento de ferrugem e o acúmulo de sujeira, garantindo que estejam prontos para o próximo churrasco.

2.4.1 Tábuas de corte: boas práticas de limpeza e conservação

- **Tábua de madeira:** deve ser lavada com água corrente e sabão neutro antes e depois do uso. Após a limpeza, recomenda-se aplicar álcool 70% para garantir a eliminação de microrganismos.

- **Tábua de polietileno (plástico):** segue os mesmos cuidados da madeira – lavagem com água e sabão neutro, seguida da aplicação de álcool 70%. Quando necessário, pode ser deixada de molho em solução com alvejante para uma higienização mais profunda.
- **Tábua de vidro:** não é indicada para o preparo de carnes, pois embora seja de fácil higienização, compromete o fio das facas. Seu uso é mais apropriado para pães, frutas e legumes, preferencialmente com facas de serra.

ATENÇÃO

Durante o churrasco, mantenha as tábuaas limpas e protegidas, evitando o acúmulo de resíduos. Essa prática ajuda a prevenir a contaminação e reduz o risco da presença de moscas e outros insetos, garantindo maior segurança no preparo dos alimentos.

As tábuaas de polietileno são ideais para manipular e cortar alimentos, garantindo mais higiene e segurança ao seu preparo. Cada cor tem uma função específica, conforme observamos na Figura 2.

Figura 2 – Cores de tábuaas para cada categoria de alimentos.

Cores de tábuaas para cada categoria de alimentos.

Para evitar a contaminação pelo contato de alimentos crus com alimentos cozidos e entre diversos tipos de alimentos (vegetais, carnes etc.), utilize tábuaas de cores diferentes.

Alimento	Cor da Tábua
 Carnes cruas	Vermelha 
 Peixes e frutos do mar	Azul 
 Frutas, legumes e verduras	Verde 
 Aves	Amarela 
 Carnes assadas e embutidos	Marrom 
 Queijos e pães	Branca 

Treinamento gratuito e completo no site ufs.com



Fonte – Unilever Food Solutions, [s.d.].

O sistema de cores padronizadas minimiza os riscos de contaminação cruzada, garante mais segurança alimentar e ajuda a manter a cozinha organizada.

2.4.2 Facas, garfos, pinças, pegadores e chairas

Figura 3 – Utensílios e ingredientes usados no preparo de um churrasco: garfo e faca de carne, pincel e temperos.



Fonte – sweet marshmallow/Shutterstock.

As facas devem ser lavadas com água e sabão neutro antes, durante e após o uso. A higienização é especialmente importante ao manipular diferentes tipos de proteínas, como frango e carne bovina, para prevenir a contaminação cruzada.

Evite utilizar a parte abrasiva da esponja ou palha de aço nas lâminas, pois isso pode danificá-las e comprometer seu desempenho.



PRECAUÇÃO

Contaminação cruzada é a transferência de micro-organismos de um alimento ou utensílio contaminado para outro, limpo, podendo causar doenças. Isso acontece, por exemplo, ao usar a mesma faca ou tábua para carnes cruas e alimentos prontos, sem higienização. Para evitar esse problema, é essencial manter a higiene dos utensílios e separá-los durante o preparo dos alimentos.

2.4.3 Vasilhas e gamelas

Lave-as com água e sabão neutro antes e depois do uso. Durante o churrasco, mantenha as vasilhas sempre limpas. Sempre que possível, dê preferência às que têm tampa, pois ajuda a proteger os alimentos de contaminantes externos.

2.5 BOAS PRÁTICAS

- **Proteção do cabelo:** use bonés, chapéus, toucas ou bandanas para evitar que fios de cabelo ou suor entrem em contato com alimentos ou utensílios.
- **Higienização das mãos:** lave-as frequentemente com sabão neutro, especialmente após manipular diferentes tipos de alimentos, como carnes cruas e alimentos prontos para consumo.
- **Uso de luvas:** se desejar, utilize luvas nitrílicas descartáveis (sem pó) para prevenir a contaminação cruzada. Embora não sejam obrigatórias, são recomendadas em situações que exigem maior controle higiênico, como ao manipular alimentos prontos ou atender pessoas com restrições alimentares.



PARA SABER MAIS

Para saber mais sobre boas práticas no preparo de alimentos, consulte a Cartilha *Manual de segurança para manipuladores de alimentos*, também do SENAR.

2.6 LIMPEZA DOS CORTES

Antes de temperar e assar a carne, é fundamental preparar corretamente os cortes. Evite lavar qualquer tipo de carne, pois isso não traz benefícios nutricionais e pode, na verdade, favorecer a proliferação de bactérias.

Retire os sebos e os “espelhos” – membranas que separam os cortes –, já que essas partes não acrescentam sabor nem contribuem para uma boa textura. Por outro lado, conserve a gordura presente nos cortes: quando assada corretamente, ela derrete durante a cocção, penetrando nas fibras da carne e garantindo suculência, maciez e o sabor característico de um excelente churrasco.

2.7 ACENDIMENTO DA CHURRASQUEIRA

A churrasqueira ideal é aquela que conserva o calor por mais tempo. Ou seja, quanto mais fechada ela for, maior será a retenção de calor em seu interior e menor será o consumo de carvão ou lenha. Churrasqueiras de alvenaria, pré-moldadas ou

com tijolos refratários tendem a ser mais eficientes, pois têm abertura apenas na parte frontal (a “boca”), o que ajuda a concentrar o calor.

Figura 4 – Modelo de churrasqueira pré-moldada.



Fonte – RanilsonArruda/Shutterstock.

Já as churrasqueiras feitas de tambor, latão ou alumínio geralmente têm aberturas laterais e no fundo, o que favorece a dispersão do calor e, consequentemente, aumenta o consumo de combustível.

Existem diversas formas de acender a churrasqueira, mas o mais importante é priorizar a segurança. Evite o uso de combustíveis líquidos inflamáveis, como álcool líquido, gasolina ou óleo diesel, pois podem causar explosões e queimaduras graves.

Estes são os métodos mais seguros de acendimento:

- **Álcool em gel:** faça uma espécie de "copo" com papel-toalha ou papel higiênico, despeje o álcool em gel dentro dele e o coloque no fundo da churrasqueira, entre os pedaços de carvão, de modo que fique preso e o álcool não escorra. Ateie fogo no papel e cubra-o com mais carvão.
- **Óleo de cozinha:** pode ser usado da mesma forma que o álcool em gel, mas tende a produzir mais fumaça até que o carvão esteja totalmente aceso.

- **Acendedores artificiais (serragem e parafina):** basta riscá-los na própria caixa, como um fósforo, e colocá-los entre os pedaços de carvão.
- **Acendedores elétricos:** encaixe a extremidade do acendedor entre os carvões e ligue-o na tomada. Aguarde até o carvão começar a pegar fogo e retire-o com cuidado.

Figura 5 – Acendedor artificial.



Fonte – K-Mike/Shutterstock.

2.8 TIPOS DE FOGO

Antes da carne, o fogo. Para iniciar o preparo, é essencial garantir que o braseiro esteja bem aceso e com o calor ideal. Um bom fogo é o verdadeiro coração do churrasco – é ele quem define o ritmo do preparo, o ponto da carne e a experiência final. Ter paciência para formar brasas firmes e uniformes faz toda a diferença no resultado. Lembre-se: um bom churrasco começa com um fogo bem-feito.

2.8.1 Fogo e braseiro: uso do carvão

- Dê preferência a carvões em pedaços grandes e de boa procedência, pois eles garantem maior durabilidade, calor constante e melhor desempenho da churrasqueira.
- Evite carvões de baixa qualidade, especialmente os de tamanhos muito pequenos, pois costumam soltar faíscas que podem grudar na carne, prejudicando o sabor e a segurança do preparo.
- Cálculo médio de uso: utilize aproximadamente 1 kg de carvão para cada 1 kg de alimento a ser preparado.

2.8.1.1 Braseiro

Figura 6 – Exemplo de braseiro.



Fonte – Fabio Principe/Shutterstock.

Para preparar e manter um bom braseiro, comece deixando que os carvões iniciais formem uma brasa consistente. Em seguida, espalhe-os por toda a churrasqueira e complete os espaços com pedaços novos de carvão ou lenha. Quando estes também estiverem acessos, distribua o calor uniformemente por toda a superfície do fundo da churrasqueira. Aguarde até que as labaredas diminuam; se necessário, utilize cinzas de churrascos anteriores para controlar as chamas. Só então coloque os cortes de carne para assar.

Para um bom churrasco, é essencial que a churrasqueira esteja bem quente e com o calor distribuído de maneira uniforme. Evite assar as carnes diretamente sobre as labaredas, pois isso pode queimar o exterior enquanto o interior permanece cru, prejudicando o ponto ideal de cocção.

2.8.2 Briquete

Briquetes são blocos densos e compactos, produzidos de resíduos de madeira ou outros materiais orgânicos com alto poder energético. Representam uma alternativa mais sustentável ao carvão tradicional, oferecendo queima prolongada e menor impacto ambiental.

2.8.3 Uso de lenha no churrasco

- Para churrascos tradicionais, recomenda-se o uso de lenhas de reflorestamento, como o eucalipto, ou lenhas típicas do Cerrado, como angico e capitão, que garantem boa queima e calor constante.

- No estilo American Barbecue (BBQ), são preferidas lenhas de árvores frutíferas, como laranjeira, jabuticabeira e goiabeira, que além de manterem o calor, aromatizam a carne, conferindo um sabor único e defumado.
- Evite madeiras resinosas, como mangueira e cajueiro, pois liberam substâncias que alteram negativamente o sabor da carne e podem produzir fumaça excessiva ou tóxica.

2.8.4 Controle de altura entre braseiro e carne

Ao preparar um bom churrasco, é fundamental levar em conta a espessura de cada corte de carne, pois cada tipo exige um tempo de cocção específico para atingir o ponto ideal. Cortes mais finos demandam menos tempo e podem ser colocados mais próximos do braseiro, enquanto cortes mais espessos exigem uma distância maior e um calor mais suave para que cozinhem por igual, de fora para dentro, sem queimar por fora.

É importante lembrar da relação essencial entre temperatura, altura e espessura do corte. Esses três fatores trabalham juntos: o controle da altura da grelha em relação ao braseiro, aliado ao tipo de corte e ao calor da brasa, influencia diretamente o sabor, a suculência e a textura da carne. Dominar esse equilíbrio é um dos segredos para um churrasco bem executado.

2.9 TÉCNICAS DE COCÇÃO

Cortes grossos e altos (peças inteiras de carne) devem ser assados a uma distância maior do braseiro – entre 30 e 60 cm da brasa viva e bem vermelha. Esse tipo de cocção é mais lento, ideal para peças que exigem tempo para atingir o ponto ideal sem queimar por fora. Uma dica prática: se sua mão suporta o calor por 8 a 15 segundos sobre a grelha, é o ponto ideal. Se ultrapassar esse tempo, a carne já está entrando em processo de defumação.

De forma geral, quanto maior a espessura da carne, mais tempo ela precisará para assar e maior deve ser a distância entre ela e o braseiro. Já os cortes mais finos assam mais rapidamente e podem ficar mais próximos da fonte de calor. Cortes como costela, cupim inteiro e surtum (corte pantaneiro que abrange partes da capa de contrafilé e da paleta) são mais indicados para a parte superior da churrasqueira, onde o calor é mais suave. Já carnes como fraldinha, picanha inteira, maminha, ponta de peito, linguiças e cortes de frango são normalmente preparadas na altura intermediária, onde o calor é mais intenso e o tempo de cocção é menor.

2.9.1 Técnicas de grelha

Cortes mais finos devem ser assados mais próximos do braseiro, entre 10 e 20 cm da brasa viva e bem vermelha. Essa proximidade garante um cozimento rápido e uniforme, evitando que a carne queime por fora e permaneça crua ou ressecada por dentro. Um bom indicador é o teste da mão: se você conseguir mantê-la sobre o calor por 5 a 7 segundos, a temperatura está ideal. Temperaturas menores aumentam o risco de queimar o exterior antes que o interior alcance o ponto certo.

Durante o cozimento, grande parte do sabor da carne se desenvolve, e a presença de gordura no corte influencia diretamente o resultado final. Exemplos ideais para esse tipo de preparo são cortes fatiados, como a picanha e o contrafilé – incluindo variantes como o bife ancho e o bife de chorizo.

2.9.2 Técnica de fogo de chão

Figura 7 – Fogo de chão.



Fonte – rocharibeiro/Shutterstock.

No preparo de assados que exigem maior tempo de cocção – como cortes com osso, maior teor de gordura ou espessura, a exemplo de costelas ou carcaças inteiras – utilizam-se tanto carvão quanto lenha. O fogo deve ser iniciado com carvão; quando o braseiro estiver formado, adiciona-se a lenha conforme necessário, tanto para aumentar a temperatura quanto para conferir sabor defumado à carne. Instrumentos como pás e enxadas auxiliam no manejo e reviramento do braseiro.

A distância entre o braseiro e o assado deve ser de, no mínimo, meio metro, evitando a perda de calor. O local ideal para o fogo de chão é um espaço aberto com piso de terra, areia ou gramado. Em áreas com piso concretado ou asfaltado, pode-se utilizar brita e areia para minimizar transtornos. Condições climáticas como chuva, vento ou sol intenso podem dificultar o uso dessa técnica; nesse caso, recomenda-se o uso de tendas, lonas, áreas sombreadas por árvores ou até a proximidade de paredes e muros para proteger a brasa contra o vento.

Atualmente, utilizam-se espetos de metal específicos para cada tipo de carne – costela, suíno ou cordeiro inteiro –, com bases para fixação no chão. Contudo, adaptações são possíveis: espetos de madeira (bambu, taboca ou varas de pau) podem ser usados, assim como “varais” improvisados com vergalhões e arames, pendurando a carne com ganchos ou arame liso.

2.10 PONTOS DE COCÇÃO

Os pontos de cocção dos assados são: selada, malpassada, ponto menos, ao ponto, ponto mais e bem passada.

Figura 8 – Pontos de cocção da carne.



Fonte – Yulia Furman/Shutterstock.

2.10.1 Como testar o ponto da carne com a mão

Essa técnica fácil e rápida vai ajudar você a acertar o ponto do seu churrasco sem precisar de termômetro. Basta tocar a palma da sua mão e comparar a maciez com a da carne.

1) Selada

- **Ponto da carne:** uma carne selada tem uma crosta fina por fora e o interior bem vermelho, quase cru. É macia, suculenta e cede facilmente à pressão.
- **Teste com a mão:** relaxe sua mão aberta completamente. Toque a base da palma, a parte carnuda abaixo do polegar. A maciez que você sente é a mesma de uma carne selada.

2) Malpassada

- **Ponto da carne:** com uma crosta mais escura, a carne malpassada tem o interior vermelho, porém mais quente e menos "cru". Continua muito macia e suculenta.
- **Teste com a mão:** una o polegar com o dedo indicador. Toque novamente a base da palma. Você sentirá uma leve firmeza a mais, que corresponde à textura da carne malpassada.

3) Ao ponto para mal

- **Ponto da carne:** o centro da carne fica com um tom rosado vibrante. A textura é mais firme, mas ainda suculenta.
- **Teste com a mão:** una o polegar com o dedo médio. A base da palma estará visivelmente mais firme, representando o ponto da carne "ao ponto para mal".

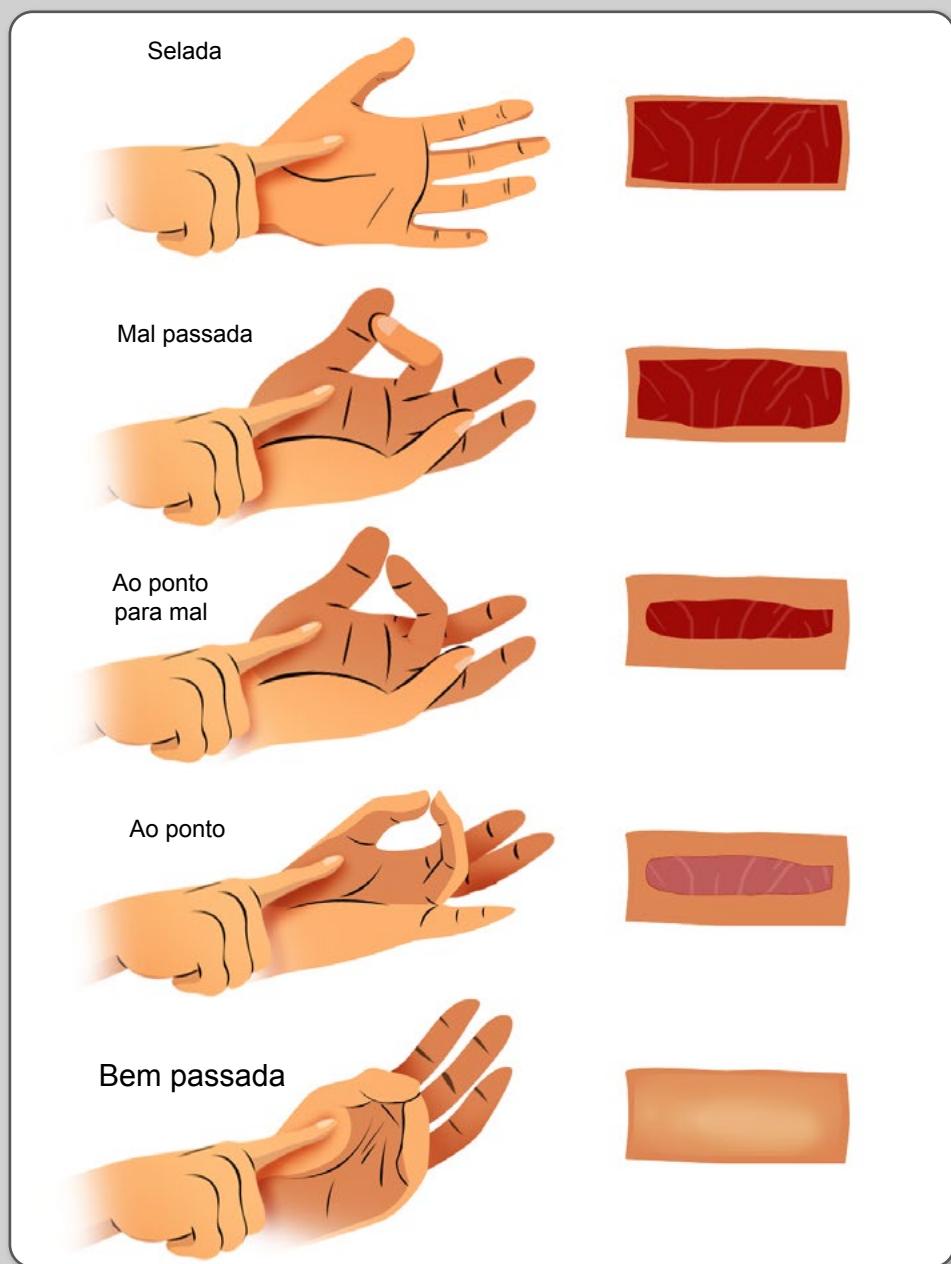
4) Ao ponto

- **Ponto da carne:** o centro da carne tem apenas um leve tom rosado. Ela é firme ao toque e mantém a suculência ideal para muitos.
- **Teste com a mão:** una o polegar com o dedo anelar. A base da palma fica mais tensa e firme, com uma resistência maior. Essa é a sensação do ponto "ao ponto".

5) Bem passada

- **Ponto da carne:** totalmente cozida, sem qualquer tom rosado no interior. A carne se torna mais densa e rígida, com menos suculência.
- **Teste com a mão:** una o polegar com o dedo mínimo. A base da palma estará bem rígida e tensa, sem ceder à pressão, exatamente como a carne bem passada.

Figura 9 – Pontos de cocção medidos com a mão.



Fonte – Sincronia Design, 2025.

2.11 DIFERENÇAS ENTRE OS SAIS: SAL GROSSO, SAL DE PARRILLA, SAL BOIADEIRO E SAL FINO

O sal é um dos principais ingredientes para realçar o sabor da carne e garantir um bom churrasco. Existem diversos tipos de sal, e cada um tem características específicas, que influenciam diretamente o sabor, a textura e o ponto da carne.



PARA SABER MAIS

O uso de sal na conservação da carne é uma prática milenar, muito antes de existir geladeira. No Brasil, durante o período colonial, o sal era essencial para preparar o chamado "charque" – carne salgada e seca ao sol –, que durava semanas e até meses sem estragar. Essa técnica foi fundamental para alimentar tropas e trabalhadores nas fazendas e acabou influenciando pratos típicos como o arroz carreteiro. Ou seja, o sal não só dá sabor, como também tem papel importante na história da nossa culinária.

3. RECEITAS

3.1 SAL BOIADEIRO TEMPERADO

Figura 10 – Ingredientes para o sal boiadeiro.



Fonte – Rimma Bondarenko/Shutterstock.

Ingredientes

- 25 kg de sal boiadeiro
- 1 kg de pimenta bodinho ou dedo de moça
- 1 cabeça de alho
- 1 L de água

Modo de preparo

- No liquidificador, coloque metade das pimentas e uma cabeça de alho inteira, com casca. Adicione água até cobrir os ingredientes e bata no modo “pulsar”, até quebrar as pimentas. Reserve essa primeira mistura.
- Repita o processo com a outra metade das pimentas, sem o alho. Bata da mesma forma e depois misture essa segunda parte à primeira.
- Em uma bacia grande, despeje todo o sal boiadeiro e incorpore bem a mistura da pimenta batida. Mexa até que tudo fique bem envolvido.
- Deixe secar por alguns dias, em local ventilado e à sombra, até que o sal atinja a textura desejada.

3.2 DRY RUB (TEMPERO SECO) PARA COSTELINHA SUÍNA

Figura 11 – Ingredientes para o *Dry Rub*.



Fonte – xpisel/Shutterstock.

Para o preparo do *Dry Rub*, é necessária uma balança de precisão.

Ingredientes

- 2 colheres (sopa) de sal de *parrilla* (aprox. 40 g)
- 2 colheres (sopa) de açúcar mascavo (aprox. 20 g)
- 1 colher (chá) de pimenta-do-reino moída (aprox. 4 g)
- 1 colher (chá) de páprica doce (aprox. 3 g)
- 1 colher (chá) de alho em pó (aprox. 3 g)
- 1 colher (chá) de cebola em pó (aprox. 3 g)

Modo de preparo

- Separe todos os ingredientes secos, realize a pesagem, misture e reserve.

3.3 GELEIA DE ABACAXI

Figura 12 – Geleia de abacaxi.



Fonte – Cacio Murilo/Shutterstock.

Ingredientes

- 1 abacaxi picado
- 2 pimentas dedo-de-moça
- 4 colheres (sopa) de açúcar cristal (aprox. 50 g)

Modo de preparo

- Em uma frigideira, em fogo baixo, adicione o açúcar cristal até caramelizar.
- Adicione o abacaxi picado, podendo ser em pedaços assimétricos, de acordo com sua preferência, e depois as pimentas picadas e sem sementes. Mexa em fogo baixo por aproximadamente 20 minutos. Reserve na geladeira.

3.4 MOLHO BARBECUE

Figura 13 – Molho barbecue.



Fonte – Goskova Tatiana/Shutterstock.

Ingredientes

- 2 colheres (sopa) de manteiga (aprox. 20 g)
- $\frac{1}{2}$ xícara de café coado (aprox. 120 mL)
- $\frac{1}{2}$ xícara de *ketchup* (aprox. 120 mL)
- 1 colher (sopa) de molho inglês (aprox. 15 mL)
- 1 colher (chá) de sal (aprox. 5 g)
- 1 colher (sopa) de açúcar mascavo (aprox. 10 g)

Modo de preparo

- Em uma panela, adicione todos os ingredientes e misture-os até o molho ficar homogêneo. Ferver por aproximadamente 15 minutos e mexa ocasionalmente para evitar que o molho grude no fundo da panela. Reserve na geladeira por pelo menos 1 hora antes de servir.

3.5 FRANGO MARINADO

Figura 14 – Frango marinado.



Fonte – New Africa/Shutterstock.

Ingredientes

- 1 frango inteiro (cerca de 2 kg)
- 2 colheres (chá) de *lemon pepper* (aprox. 10 g)
- 1 copo pequeno de água gelada (aprox. 250 mL)
- 2 colheres (sopa) de açúcar mascavo (aprox. 20 g)
- 2 colheres (sopa) de sal de *parrilla* (aprox. 40 g)
- 1 colher (chá) de páprica doce (aprox. 3 g)
- 2 colheres (sopa) de manteiga (aprox. 20 g)
- 1 colher (chá) de alho em pó (aprox. 3 g)

Modo de preparo

- Retire o dorso do frango com uma tesoura culinária ou, se preferir, destrinche-o com uma faca. Aperte o frango contra a tábua para quebrar as juntas internas, deixando-o achatado. Isso facilita na hora de espetar.
- Misture todos os temperos e separe em duas partes iguais.
- Dissolva a primeira metade em 250 mL de água gelada e injete nos cortes do frango.
- Use a outra metade, em forma de tempero seco, para marinhar a parte externa do frango por 30 minutos.
- Espete o frango e leve à churrasqueira até assar bem.

3.6 PANCETA SUÍNA MARINADA

Figura 15 – Panceta marinada.



Fonte – SENAR-PR, 2025.

Ingredientes

- 2 kg de panceta suína com couro
- 1 colher (sopa) de azeite de oliva
- Suco de 2 limões-cravo
- 2 colheres (chá) de alecrim picado (aprox. 10 g)
- 2 dentes de alho picados
- 2 colheres (sopa) de sal boiadeiro ou sal grosso (aprox. 40 g)
- 10 g de tomilho
- 2 colheres (sopa) de sal fino (aprox. 40 g). Obs.: será usado somente para salgar o couro

Modo de preparo

- Massageie bem a panceta com o azeite de oliva e, em seguida, esprema o suco dos limões sobre a carne. Acrescente o alecrim, o alho, o sal boiadeiro e o tomilho, espalhando bem o tempero por toda a peça, com o couro virado para baixo.

- Vire a panceta com o couro para cima e seque-o cuidadosamente com papel-toalha, retirando o excesso de tempero. Aplique o sal fino apenas sobre o couro, de forma uniforme, e deixe a panceta marinando por cerca de 30 minutos.
- **Observação:** Nesse período, o couro irá desidratar. Antes de assar a panceta, seque novamente o couro com papel-toalha, retirando o excesso de sal, para garantir que fique bem seco e forme a crosta crocante.
- Espete a panceta e leve à churrasqueira. Asse primeiro as laterais da carne e asse o couro por último, até ficar bem crocante.

Figura 16 – Secagem do couro da panceta.



Fonte – SENAR-PR, 2025.

?) VOCÊ SABIA?

A Reação de Maillard é uma reação química que acontece quando alimentos ricos em proteínas e açúcares naturais são expostos ao calor elevado, geralmente acima de 140 °C. Ela é responsável pela cor dourada, pelo aroma e pelo sabor intensos que sentimos ao assar, grelhar ou tostar alimentos.

3.7 COSTELINHA SUÍNA

Figura 17 – Costelinha suína.



Fonte – Mironov Vladimir/Shutterstock.

Ingredientes

- 1,8 kg de costelinha suína sem couro
- *Dry rub* (mistura de temperos secos a gosto)
- Molho *barbecue* (quantidade suficiente para pincelar)

Modo de preparo

- Limpe bem a costelinha, retirando principalmente a pele que fica grudada nos ossinhos.
- Espalhe o *dry rub* por toda a peça, cobrindo bem para que a carne absorva o tempero.
- Embrulhe a costelinha em papel alumínio, com a parte mais brilhante do papel em contato com a carne. Leve à grelha e asse por cerca de 2 a 3 horas, em fogo médio-baixo, até a carne ficar macia.
- Retire do papel alumínio, pincele com um pouco de molho *barbecue* e volte à grelha por alguns minutos para caramelizar a superfície.
- Corte a costelinha separando os ossinhos e sirva quente.

3.8 HAMBÚRGUER

Figura 18 – Hambúrguer.



Fonte – rocharibeiro/Shutterstock.

Para o preparo do hambúrguer, é necessária uma máquina de moer carne.

Ingredientes

- 1 kg de ponta de peito
- 1 kg de acém
- Sal a gosto
- 10 pães de hambúrguer
- 10 fatias de queijo muçarela
- Manteiga a gosto
- Molho *barbecue* (preparado em receita anterior)
- Geleia de abacaxi (preparada em receita anterior)

Modo de preparo

- Limpe e separe as carnes e a gordura para a moagem. Para fazer o “blend”, utilize os cortes de ponta de peito e acém bovino, adicionando a quantidade de gordura de 20% a 30%.

- Após a moagem, misture toda a massa até ficar homogênea. Usando uma balança de precisão, separe 120 gramas da massa para cada hambúrguer. Para dar o formato ideal, utilize um modelador para hambúrguer ou molde-os com as próprias mãos. Feito isso, reserve na geladeira.
- Depois de resfriados, leve os hambúrgueres para a grelha e asse-os até o ponto desejado. Então coloque uma fatia de queijo sobre cada um deles para derreter.
- Passe manteiga nos pães e leve-os à grelha para selar.
- Na montagem, coloque o molho *barbecue* no pão, por cima o hambúrguer com o queijo derretido e no final acrescente geleia de abacaxi.

3.9 COSTELA NO FOGO DE CHÃO

Figura 19 – Costela no fogo de chão.



Fonte – SENAR-PR, 2025.

Antes de tudo, é importante garantir que o fogo de chão esteja bem aceso, com um braseiro forte e estável, já que esse tipo de cocção exige calor constante e duradouro.

Ingredientes

- 7 kg de janela da costela
- Sal grosso ou sal de *parrilla* a gosto

Modo de preparo

- Comece pela limpeza da peça, retirando o excesso de gordura e eventuais nervos. O modo de temperar pode variar conforme a preferência de quem está preparando:
 - **Opção 1:** salgar antes de levar ao fogo, deixando a carne marinhar por cerca de 1 hora com sal grosso.
 - **Opção 2:** temperar após o preparo, utilizando sal de granulometria mais fina, como o sal de *parrilla*, para que a carne absorva melhor o tempero sem ficar excessivamente salgada.

Ambas as formas garantem sabor, mas geram resultados um pouco diferentes na textura e intensidade do sal. Escolha de acordo com sua preferência ou estilo de preparo.

- Coloque a peça no espeto ou utilize qualquer forma segura de prender a costela. Leve-a ao braseiro já formado. O tempo médio de coccção, em condições normais, é de 5 a 6 horas de fogo. Lembre-se de virar a peça ao longo do preparo para garantir um assado uniforme. Ao final, retire-a do espeto e sirva.



VOCÊ SABIA?

O tradicional espeto de churrasco foi inspirado nas técnicas dos gaúchos do sul do Brasil. Os antigos tropeiros e peões assavam a carne espetada em varas de madeira, fincadas ao redor do fogo de chão. Esse método rústico permitia que a carne assasse lentamente, absorvendo o sabor da fumaça e ficando extremamente suculenta. Até hoje essa tradição é mantida em muitos churrascos campeiros.

4. RECEITAS DE ACOMPANHAMENTOS

4.1 SALADA COLESLAW

Para acompanhar o churrasco, essa é uma opção refinada e deliciosa, que traz frescor e equilíbrio ao sabor intenso das carnes.

De origem holandesa, a salada coleslaw significa literalmente “salada de repolho” e ficou popular nos Estados Unidos com o acréscimo de maionese, cenoura e vinagre. Hoje, é um clássico nos churrascos e sanduíches, trazendo frescor, crocância e um toque adocicado que equilibra perfeitamente os sabores da carne.

Figura 20 – Salada Coleslaw.



Fonte – Alexander Prokopenko/Shutterstock.

Ingredientes

- 1 repolho verde, fatiado bem fino
- 1 repolho roxo, fatiado bem fino
- 1 cenoura, ralada no ralo fino
- 2 maçãs verdes ou tradicionais, fatiadas em tiras finas (tipo palito ou *julienne*)
- 2 potes de iogurte natural integral
- Suco de 1 a 2 limões (a gosto)
- Sal, açúcar e pimenta-do-reino a gosto
- Cheiro verde a gosto

Modo de preparo

- Lave bem todos os legumes e frutas. Em seguida, higienize e prepare os ingredientes conforme indicado (fatiar, ralar etc.).
- Em um recipiente grande, misture o repolho, a cenoura e as maçãs. Acrescente o suco de limão, o iogurte, o açúcar e o sal. Finalize com uma pitada de pimenta-do-reino.
- Leve à geladeira por pelo menos 30 minutos antes de servir, para realçar os sabores e deixar a salada ainda mais refrescante.

4.2 VINAGRETE DE ABACAXI

Figura 21 – Vinagrete de abacaxi.



Fonte – SENAR-PR, 2025.

Ingredientes

- 1 abacaxi
- 2 cebolas roxas
- 2 limões
- Sal e cheiro verde a gosto

Modo de preparo

- Corte o abacaxi e as cebolas roxas em cubos pequenos. Acrescente o suco dos limões, misture bem e finalize com sal e cheiro-verde a gosto.

4.3 RATATOUILLE

Figura 22 – Ratatouille.



Fonte – Slawomir Fajer/Shutterstock.

Ingredientes

- 1 pimentão vermelho
- 1 pimentão amarelo
- 1 pimentão verde
- 2 tomates
- 1 abobrinha
- 1 berinjela
- 1 cenoura
- 1 cebola branca
- 1 cebola roxa
- Sal a gosto
- Cheiro verde a gosto
- Azeite de oliva a gosto
- 1 cabeça de alho
- 1 pimenta dedo de moça
- manteiga a gosto

Modo de preparo

- Fatie e separe os legumes.
- Pegue uma frigideira grande e leve ao fogo, se for em fogo de chão, ou prepare no fogão.
- Regue a frigideira com a manteiga e coloque um tipo de legume por vez, nesta sequência: cenoura, abobrinha, cebolas, pimentões e por último os tomates, a berinjela, pimenta, alho. Finalize com sal e cheiro verde.

5. RECEITAS DE SOBREMESA

Para encerrar esse momento especial, apresentamos uma deliciosa sobremesa: panquecas recheadas com doce de leite. Uma opção simples, reconfortante e perfeita para encerrar o churrasco com um toque doce e especial.

5.1 PANQUECA DE DOCE DE LEITE

Figura 23 – Panqueca de doce de leite.



Fonte – SENAR-PR, 2025.

Ingredientes

Massa da panqueca

- 2 ovos
- 1 xícara de água
- 1 xícara de leite integral
- 2 colheres (sopa) de manteiga sem sal
- $\frac{1}{2}$ colher de chá de sal
- $\frac{1}{2}$ colher (sopa) de açúcar
- 2 xícaras de farinha de trigo

Recheio e cobertura

- 1 pote de doce de leite
- Açúcar cristal a gosto (para polvilhar ou caramelizar)

Modo de preparo

- Bata os ovos com um *fouet* (batedor de arame) até obter uma mistura homogênea.
- Derreta a manteiga em fogo baixo e reserve.
- Em uma tigela grande, junte os ovos batidos, a água, o leite e a manteiga derretida, misturando bem. Peneire a farinha diretamente sobre essa mistura, adicione o sal e o açúcar e mexa até formar uma massa lisa e uniforme. Cubra com plástico-filme e leve à geladeira por pelo menos 30 minutos para descansar.
- Aqueça uma frigideira antiaderente e unte levemente com manteiga. Despeje uma porção da massa, espalhe bem e cozinhe até dourar dos dois lados.
- Recheie as massas de panqueca com doce de leite e enrole-as com cuidado. Acomode todas as panquecas em uma travessa, salpique açúcar cristal por cima e reserve.
- Para finalizar com um toque especial, utilize uma pá com brasas vivas (como aquelas usadas para mexer o carvão) e passe cuidadosamente sobre as panquecas, apenas o suficiente para caramelizar o açúcar e formar uma crosta crocante e dourada. Sirva em seguida.

Figura 24 – Finalização das panquecas de doce de leite.



Fonte – SENAR-PR, 2025.

5.2 BANOFFEE

Figura 25 – *Banoffee*.



Fonte – Lifestyle Travel Photo/Shutterstock.

Ingredientes

- 3 colheres (sopa) de doce de leite (aprox. 50 g)
- 2 colheres (sopa) de açúcar cristal (aprox. 20 g)
- 2 bananas nanicas
- 1 pacote de biscoito maisena

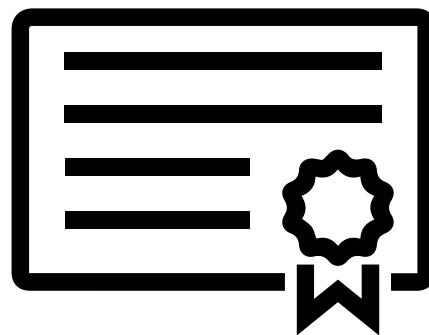
Modo de preparo

- Coloque o açúcar cristal em uma frigideira e deixe caramelizar em fogo baixo.
- Acrescente as fatias de banana e frite por alguns minutos. Desligue o fogo.
- Com uma colher, adicione pequenas porções de doce de leite entre as fatias de banana.
- Triture o biscoito maisena com as mãos e polvilhe sobre a sobremesa ainda na frigideira. Sirva em seguida, ainda morno.

REFERÊNCIAS

- CASCUDO, L. da C. **História da alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global, 2004.
- MONTANARI, M. **Comida como cultura**. São Paulo: Senac, 2008.
- UNILEVER FOOD SOLUTIONS. **Cores de tábuas para cada categoria de alimentos**. [s.d.]. disponível em: <chrome-extension://efaidnbmnnibpcajpcglclefindmkaj/https://www.unileverfoodsolutions.com.br/dam/global-ufs/mcos/sla/brazil/mstb/food-safety/downloads/Cores%20de%20tabuas.pdf>. Acesso em: 1 out. 2025.
- VILLELA STAY. **Pontos da carne na gastronomia**. [s.d.]. Disponível em: <https://www.villelastay.com.br/pt/pontosdacarne>. Acesso em: 29 ago. 2025.
- WRANGHAM, R. **Catching fire**: how cooking made us human. New York: Basic Books, 2010.

CERTIFICADO DO CURSO



O certificado de conclusão é emitido, no mínimo, 30 dias após encerramento do curso, tempo necessário para o instrutor realizar a análise de desempenho de cada aluno, para que, posteriormente, a área de certificação do Sistema FAEP/SENAR-PR realize a emissão.

Você pode acompanhar a emissão de seu certificado em nosso site sistemafaep.org.br, na seção Cursos SENAR-PR > Certificados ou no QRCode ao lado.



Consulte o catálogo de curso e a agenda de datas no sindicato rural mais próximo de você, em nosso site sistemafaep.org.br, na seção Cursos ou no QRCode abaixo.



***Esperamos encontrar você novamente
nos cursos do SENAR-PR.***



ANOTAÇÕES

SISTEMA FAEP



Rua Marechal Deodoro, 450 - 16º andar
Fone: (41) 2106-0401
80010-010 - Curitiba - Paraná
e-mail: senarpr@senarpr.org.br
www.sistemafaep.org.br



Facebook
Sistema Faep



Twitter
SistemaFAEP



Youtube
Sistema Faep



Instagram
sistema.faep



Linkedin
sistema-faep



Flickr
SistemaFAEP