

FORMAÇÃO EXECUTIVA

CERTIFICADA ONLINE

TURISMO DE
PORTUGAL



escolas

Matérias-Primas na Panificação

Esta ação visa a reconhecer a importância da utilização adequada e diversificada das diferentes matérias-primas na panificação, assim como identificar os principais métodos de recolha, preparação, utilização e conservação das matérias-primas.

Reconhecer os fatores influentes na qualidade e identificar os riscos associados, verificar e controlar a qualidade dos géneros alimentícios, aplicar os métodos de conservação e armazenamento dos géneros alimentícios tal como o cumprimento das normas de higiene e segurança são também temas a serem abordados.

Conteúdo Programático

- 01 > O trigo e a moagem dos cereais.
- 02 > A farinha de trigo.
- 03 > Outros tipos de farinha.
- 04 > As leveduras em panificação.
- 05 > Os aditivos.
- 06 > O sal em panificação.
- 07 > A água em panificação.
- 08 > Outros ingredientes utilizados na panificação

Formador | Ramiro Ferreira

Data | 4 a 8 de maio

Horário | 11h00 às 13h00

Duração | 10 horas

Local | Plataforma Microsoft TEAMS