

# FORMAÇÃO EXECUTIVA

## CERTIFICADA ONLINE

TURISMO DE  
PORTUGAL



escolas

### Técnicas de Panificação

Esta ação visa a reconhecer as técnicas de fabrico de massas lêvedas de padaria e respetivas aplicações assim como operações de seleção, quantificação e preparação das matérias-primas.

Conhecer os equipamentos e utensílios de panificação e perceber o que é a fermentação e os fatores que a influenciam são também objetivos desta ação.

### Conteúdo Programático

- 01 > A amassadura.
- 02 > A fermentação.
- 03 > Fatores que influenciam a fermentação.
- 04 > Diferentes processo de fermentação.
- 05 > O tender das massas.
- 06 > A cozedura do pão. Enfornar/desenfornar

Formador | Ramiro Ferreira

Data | 14, 15, 18 a 22 de maio

Horário | 11h00 às 13h00

Duração | 15 horas

Local | Plataforma Microsoft TEAMS