

Módulo: Confeção de Massas de Panificação

Carga Horária: 100 horas

Objetivos

- Preparar e confeccionar, sob supervisão, massas de panificação.

Conteúdos

- Tipos de pães - de centeio, de milho, de mistura, integral, outros;
- Pão de forma e tostas;
- Leitura - descodificação de documentos;
- Tecnologia das matérias-primas;
- Composições e utilizações;
- Selecção, quantificação e preparação das matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes;
- Processo de fabrico (por exemplo pães de mistura meio integral, pães de milho traçado e pães de centeio);
- Controlo do processo de fabrico;
- O escaldar da farinha;
- O arrefecimento e o enxugar do produto final;
- Controlo da qualidade dos produtos finais;
- Acondicionamento e conservação das massas confeccionadas;
- Boas práticas de higiene e segurança.