



## Panificação Artesanal com Fermentação Natural Presencial

### Conteúdo Programático

- ✓ Ingredientes da panificação e suas funções
- ✓ Processos e técnicas na preparação de pães
- ✓ Métodos de batimento
- ✓ Técnicas de fermentação e cocção

### Metodologia

Apostila em PDF, aula teórica e prática pelo proponente (com demonstração do processo de panificação). Produções: Em aula prática com a preparação de um pão tipo italiano com fermento natural

### DÚVIDAS?

Ligue (62) 3232 3601  
WhatsApp (62) 3309 6181  
ppce@pucgoias.edu.br