



Cursos Práticos On-Line De Panificação

ANDRIELLY DE MOURA GOMES¹; Cristiane Ayala De Oliveira²

1-Orientando - Campus Salgueiro- e-mail para contato: ANDRIELLYMOURA80@GMAIL.COM;

2- Orientador - Campus Salgueiro e-mail para contato:cristiane.ayala@ifsertao-pe.edu.br;

RESUMO

Introdução: O projeto de extensão Panificação on-line teve por objetivo levar qualificação na área de panificação para indivíduos da comunidade em geral. Atualmente conta com participação de professores e alunos do curso superior de tecnologia em alimentos e atendeu em um ano 60 beneficiados. **Objetivos:** O objetivo deste trabalho foi demonstrar como o projeto funciona, desde a estruturação da equipe até as ações em campo, ações estas que foram realizadas excepcionalmente on-line via youtube, devido as restrições impostas pela pandemia COVID-19 **Metodologia:** As ações basearam-se em oficinas de capacitação disponibilizadas on-line onde foram desenvolvidas atividades que englobaram temáticas como: higiene e manipulação de alimentos, técnicas básicas e essenciais de panificação, leitura e aplicação de ficha técnica, pesos e medidas. **Resultados:** Todas as ações foram gravadas previamente e disponibilizadas através do youtube, sendo divididas em: higiene e manipulação de alimentos; Produção de pães caseiros e Produção de pães recheados salgados; Produção de pães doces; Pão de queijo; Produção de roscas doces e salgadas; Produção de pizzas; Bolos e Tortas, leitura e aplicação de ficha técnica, pesos e medidas. Foi uma experiência muito interessante, mesmo demandando de adaptações para a execução em virtude da pandemia. **Considerações Finais:** Espera-se poder executar a atividade novamente, preferencialmente de forma presencial.

Palavras-chave: Panificação; minicurso; atividades..

Modalidade: Superior

Campus: Salgueiro