

ACCADEMIA D'IMPRESA
Azienda Speciale della Camera di Commercio I.A.A. Trento

corso
RESPONSABILE DELL'ATTIVITA' PRODUTTIVA
DELL'IMPRESA DI PANIFICAZIONE
2024

Elenco dei Moduli

	MODULO	DURATA
R1	PREPARAZIONE E IMPASTAMENTO	(14 ore)
R2	LAVORAZIONI E LIEVITAZIONI	(21 ore)
R3	COTTURA E CONSERVAZIONE	(7 ore)

Modulo R1	
Preparazione e impastamento - 14 ore	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> • Le materie prime: farina, lievito, acqua, grassi • Processi, Metodi tecniche innovative
Modulo R2	
Lavorazioni e lievitazioni - 21 ore	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> • Processi, spezzatura e formatura • Processo della fermalievitazione • La fermentazione
Modulo R3	
Cottura e conservazione - 7 ore	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> • Il processo di cottura e i forni • Raffreddamento e conservazione