



## **Tecnologia de Biscoitos**

### **Objetivos**

Estudo teórico e prático da tecnologia de fabricação, utilizando e especificando os diferentes tipos de formação de biscoitos. Serão utilizados equipamentos piloto, onde cada participante terá a possibilidade de produzir e conhecer o processo de fabricação de biscoitos.

**Período:** 24/04 a 28/04/2017

**Horário:** 08:00 - 12:00 13:00 - 17:00 h

### **Público Alvo**

Profissionais que tenham interesse em conhecer o processo de fabricação de biscoitos na teoria e ou na prática.

### **Produtos**

- Biscoito moldado;
- Biscoito extrusado (corte por fio de arame);
- Biscoito laminado;
- Biscoito wafer.

### **Investimento**

Seminário teórico-prático: R\$ 950,00

### **Formas de pagamento**

2 parcelas de R\$ 475,00

### **Realização**

Escola SENAI José Polizotto

### **Local**

Av. Sampaio Vidal, 1079 – MARÍLIA/SP – 14 3303 3800



## Programação Teórica

### 24/04/2017 – segunda feira

Hora Inicial	Hora Final:	Descrição:
13:00	13:30	Recepção, entrega de material e apresentação
13:30	14:00	Introdução à Tecnologia de Biscoitos
14:00	14:30	Mercado do trigo e de biscoitos
14:30	15:00	Trigo - Composição
15:00	15:20	Coffee break
15:20	16:00	Moagem do trigo
16:00	17:00	Qualidade de farinha de trigo - Características físico-químicas

### 25/04/2017 – terça feira

Hora Inicial	Hora Final:	Descrição:
08:00	08:40	Qualidade de farinha de trigo - Propriedades reológicas
08:40	09:20	Aplicação de farinha de trigo
09:20	10:00	Aplicação de amidos e féculas
10:00	10:20	Coffee Break
10:20	11:00	Aplicação de gorduras
11:00	12:00	Ingredientes para fabricação de Biscoitos

### Prática

Hora Inicial	Hora Final:	Descrição:
13:00	17:00	Formação do glúten Aplicação de ingredientes em biscoitos Preparação de massa, para biscoito laminado, fermentada biologicamente.

### 26/04/2017 – quarta feira

Hora Inicial	Hora Final:	Descrição:
08:00	08:30	Aplicação de aditivos
08:30	09:00	Reaproveitamento de biscoitos no processo
09:00	10:00	Preparação da massa
10:00	10:20	Coffee Break
10:20	12:00	Formação do biscoito (moldado/ extrusado/ laminado/ pingado/ depositado/wafer)

### Prática

Hora Inicial	Hora Final:	Descrição:
13:00	17:00	Produção de biscoitos laminados (fermentação biológica e fermentação químico-enzimática). Produção biscoito wafer.



**27/04/2017 – quinta feira**

Hora Inicial	Hora Final:	Descrição:
08:00	09:00	Forneamento
09:00	09:30	Resfriamento
09:30	10:00	Embalagem
10:00	10:20	Coffee Break
10:20	12:00	Qualidade de biscoitos - parâmetros e defeitos de processo

**Prática**

Hora Inicial	Hora Final:	Descrição:
13:00	17:00	Produção de biscoitos moldados

**28/04/2017 – sexta feira**

Hora Inicial	Hora Final:	Descrição:
08:00	10:00	Produção de biscoito extrusado / corte por fio de arame
10:00	10:20	Coffee Break
10:20	12:00	Qualidade de biscoitos - parâmetros e defeitos de processo