

Cursos de Alimentos do Senai abrem portas para empreendedores

Hot dog na massa semi-doce, pão hambúrguer, pão de forma e o delicioso pão de massa doce (trança decorada com cereja e o pão de coco). Este cardápio de dar água na boca é produto das aulas do curso de Panificação Básica ofertado pelo Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial (Senai).

Durante o curso de iniciação profissional, os alunos aprendem a fabricar produtos como pães salgados, pães doces e semidoces. “Inicialmente, a gente ensina a desenvolver balanceamentos, cálculos de produção, como desenvolver os produtos de maneira higiênica, boas práticas de fabricação”, explica o instrutor Veríssimo Tadeu.

Depois dos conhecimentos básicos, é hora de pôr a mão na massa. “Agora, os alunos vão entender a função dos ingredientes (básicos e enriquecedores), os processos de fermentação, pesagem, mistura, cilindragem. Vão desenvolver, também, a modelagem dos produtos, a divisão deles e, por fim, o forneamento”, acrescenta.

Nesta época de fim de ano, os cursos do Senai na área de Alimentos são uma excelente oportunidade para quem deseja empreender. Cremilda Gomes da Silva, de 45 anos, espera aumentar a renda familiar com os quitutes que aprendeu a fabricar. “Vai me ajudar muito, vou começar a fazer pão para vender”, anunciou.

Rafael Alves, de 19 anos,



Alunos aprendem a fazer massas doces e salgadas

planeja fazer outros cursos para se aperfeiçoar na área de Alimentos. Ele é morador do Conjunto Antônio Lins, em Rio Largo, e escolheu o curso no Senai ao ser contemplado no Projeto Trabalho Social, uma ação da Secretaria Municipal de Assistência Social daquele município, em parceria com a Caixa Econômica.

O jovem já sonha com uma vaga no mercado de trabalho. “[O curso de Panificação] é bom pelo aprimoramento. Os produtos são espetaculares e o professor ensina muito bem, sabe muita coisa, que passa para a gente com calma e delicadeza”, ressaltou.

No Senai Tabuleiro, o curso tem duração de 60 horas, e as turmas são realizadas de segunda à sexta-feira pela manhã. Informações, podem ser acessadas no endereço eletrônico www.al.senai.br ou pelo telefone (82) 3223.2200.



Turma põe a mão na massa durante aula no Senai Tabuleiro



Aulas práticas resultam em deliciosos quitutes