

CURSOS DE APERFEIÇOAMENTO 2026

Curso	Carga horária	Data	Dias de duração	Investimento
Aperfeiçoamento em Fabricação de Pães Básicos	20h	07 a 11 de Abril	5	310,00
Aperfeiçoamento em Fabricação de Pães Recheados	16h	22 a 25 de Abril	4	290,00
Aperfeiçoamento em Fabricação de Doces para Festa Junina	12h	06 a 08 de Maio	3	290,00
Aperfeiçoamento em Fabricação de Pizzas e Correlatos	16h	13 a 16 de Maio	4	290,00
Aperfeiçoamento em Fabricação de Semifolhados	16h	20 a 23 de Maio	4	290,00
Aperfeiçoamento em Fabricação de Folhados	12h	27 a 29 de Maio	3	270,00
Aperfeiçoamento em Fabricação de Salgados	12h	03 a 05 de Junho	3	250,00
Aperfeiçoamento em Monoporções	12h	10 a 12 de Junho	3	265,00
Aperfeiçoamento em Confeitaria com Técnicas Francesas	20h	01 a 05 de Julho	5	435,00
Aperfeiçoamento em Fabricação de Tortas Doces	16h	15 a 18 de Julho	4	315,00
Aperfeiçoamento em Doces de Festa	12h	22 a 24 de Julho	3	300,00
Aperfeiçoamento na Fabricação de Pães e Roscas	20h	05 a 09 de Agosto	5	330,00
Aperfeiçoamento de Técnicas de Panificação Clássica Francesa	20h	19 a 23 de Agosto	5	330,00
Aperfeiçoamento em Fabricação de Bolos Caseiros	8h	02 e 03 de Setembro	2	215,00
Aperfeiçoamento em Fabricação de Bolos Decorados	20h	09 a 13 de Setembro	5	390,00
Aperfeiçoamento em Chocolateria	16h	23 a 26 de Setembro	4	365,00
Elaboração e Uso de Fichas Técnicas	12h	07 a 09 de Outubro	3	215,00
Aperfeiçoamento em Fabricação de Doces Natalinos	16h	14 a 16 de Outubro	3	290,00
Aperfeiçoamento em Rotulagem de Alimentos	12h	21 a 24 de Outubro	4	215,00
Aperfeiçoamento em Fabricação de Pães Natalinos	16h	04 a 07 de Novembro	4	295,00