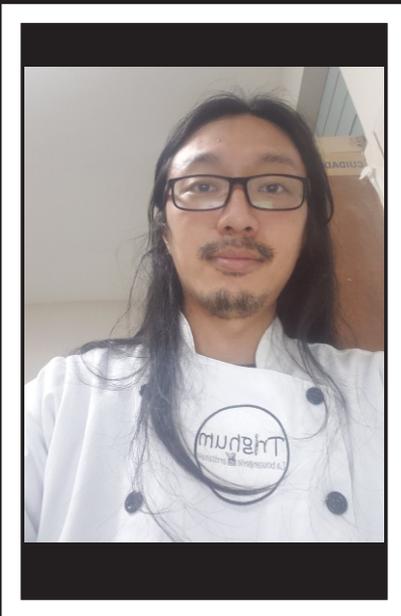




Eriksen
Miyasaki

Consultoria em Panificação



Eriksen Miyasaki

Graduação e mestrado na área de Engenharia de Alimentos, fez pesquisa na Embrapa-Trigo (Passo-Fundo/RS) na avaliação tecnológica do Trigo, estagiou durante dois anos e meio no Cereal Chocotec no Instituto de tecnologia de Alimentos (ITAL/Campinas). Atualmente é professor de panificação desde 2015 – No Centro de Educação Profissional de Campinas; É mestre padeiro e proprietário da boulangerie Trighum (@trighum) desde 2015. Tem experiência em contextualizar pães clássicos de tradição italiana e francesa com outros universos da gastronomia como churrascaria de parrilla, comida japonesa; Tem organizado eventos com pizzas romana (Alla Pala) e Napolitana; cursos de harmonização de bebidas e pães; Realiza treinamentos de padeiros e presta consultoria para criação cardápios, harmonizações e treinamentos diversos.



Nossos Serviços

Cursos e treinamentos

- Pães tradicionais de Padaria (Francês, pães doces e salgados assados)
- Pães de fermentação natural (Italianos, franceses, alemães e outros)
- Ultracongelamento de pães
- Pizzas (tradicional, alla pala, napoletana, sem glúten e sem lácteos)
- Harmonização de pães com queijos, vinhos e outras bebidas;
- Desenvolvimento de cardápios para hamburguerias
- Sanduíches especiais
- Tartines
- Desenvolvimento de conceitos
- Hotdog gourmet
- Pães assados em forno a lenha
- Pães para drinquerias, restaurantes e churrascaria de Parrilla
- Rotulagem dos produtos, Certificação de BPF e criação de tabelas nutricionais

Padaria e Indústria de alimentos

- Treinamento de equipes - Foco em habilidades específicas para competências desejadas para a área
- Desenvolvimento de produtos e processos
- Escalabilidade de produção artesanal para o industrial
- Otimização da produção da padaria - Redução de perdas
- Criação de receitas alternativas às tradicionais para atender ao público com alergia a ingredientes específicos ou veganos.
- Projeto industriais (Fábrica padrão e Centrais de supermercado) e automatização
- Ultracongelamento de Pães
- Mapeamento dos pontos Fracos da empresa (*Weak point analysis* (WPA))
- Redução significativa de consumo de água e energia com aumento de produção

Implantação de Sistemas de qualidade

- Gerenciamento de estoque e de qualidade
- Elaboração de fichas técnicas, Procedimentos Operacionais Padrão
- Treinamento e certificação de Boas Práticas de Fabricação (BPF)

Desenvolvimento de pesquisa científica

- Elaboração de projeto de pesquisa - execução e patenteamento;
- Análise da viabilidade futura
- Análise sensorial dos produtos





Parceiros

