

APRENDENDO A ARTE: cursos online e a difusão do conhecimento



A era digital revolucionou a forma como as pessoas acessam informações e adquirem conhecimento. Os cursos online têm desempenhado um papel fundamental nessa mudança, permitindo que indivíduos aprendam uma ampla variedade de habilidades e disciplinas de maneira conveniente e flexível. Os cursos de pães de fermentação natural são uma ótima opção para difundir o conhecimento.

Os cursos online trazem alguns benefícios em relação aos demais. Além da flexibilidade de horário, há também a falta de limite geográfico, tornando o conhecimento acessível a todos, independentemente de onde estejam. *“Esses são os benefícios de qualquer curso online, agora falando especificamente dos meus cursos, neles você aprende de verdade. Eu sou formada em gastronomia na faculdade, mas posso te garantir que a minha expertise na fermentação natural só veio depois de ter feito cursos específicos para isso, na faculdade a panificação é só uma pincelada. Por fim, minhas alunas formam uma verdadeira comunidade, lá todas se ajudam, então é um benefício estar cercada de pessoas que têm objetivos semelhantes aos seus”*, afirma Cecília Lima, especialista em pães de fermentação natural e a frente d' A moça do pão.

As aulas virtuais de panificação também têm contribuído para tornar o conhecimento sobre panificação mais acessível para um público mais amplo. *“A ‘pãodemia’ veio com toda força, no período de confinamento muita gente quis aprender a fazer seu pão em casa e isso espalhou a fermentação natural por aí, mas eu acredito que ainda estamos em uma bolha, muita gente ainda não conhece os benefícios ou nunca nem experimentou um pão de fermentação natural, principalmente nas comunidades mais carentes. E eu espero que com os cursos online, mais pessoas possam ter acesso a esse conhecimento, que possam começar a vender pães mais saudáveis e saborosos em cada cantinho do país”*, destaca Cecília.

Panificação artesanal

A panificação é uma arte ancestral que conecta gerações, transcendendo fronteiras e culturas. Em muitas sociedades, o pão é visto não apenas como alimento, mas como um símbolo de comunhão e partilha. O pão já foi inclusive utilizado como moeda para pagamentos e o padeiro era considerado uma profissão nobre. *“Através dos pães, celebramos tradições, marcamos ocasiões especiais e nutrimos corpo e alma. Além disso, o ato de fazer pão, especialmente de fermentação natural, nos reconecta com a natureza e nos lembra da magia que ocorre quando ingredientes simples se transformam em algo maravilhoso. Fazer pão é mais do que cozinhar; é um ato de amor, cuidado, paciência e tradição”*, enfatiza.

Além disso, A Moça do Pão, ressalta que a população está mais preocupada com a qualidade do que consome. *“Porém a indústria está aí, doidinha pra nos enganar. Recentemente 2 marcas foram denunciadas por propaganda enganosa ao usar os termos 100% saudável e 100% natural,*

levando o consumidor ao erro. Eu espero que as pessoas tenham mais acesso a essas informações, que elas leiam os rótulos e realmente saibam o que estão consumindo”, conclui.

Foto: Divulgação

<https://www.jornalpanfletus.com.br/cp3.masterix.inf.br/noticia/4975/aprendendo-a-arte-cursos-online-e-a-difusao-do-conhecimento> em 03/07/2026 22:57