



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO

CAMPUS
PETROLINA ZONA RURAL

PROGRAMA DE DISCIPLINA

Professor(es): Roberta Verônica dos Santos Carvalho Mesquita		Titulação: Pós-graduação	
Curso: Técnico em Agroindústria		Turma: 3124	
Componente Curricular/Disciplina: Panificação		Período de Execução:	
		Ano /Semestre:2018.1	
Quantidade de Horas		Carga Horária Total	
Teórica	Prática	Número total de aulas () Anual (X) Semestral	
20h	60	80h	
		80 aulas	

EMENTA

Histórico, contexto social e econômico relativo ao processamento de massas. Matéria Prima (tipos, características para cada produto). Instalações, máquinas e equipamentos (tipos e funções), leiaute do estabelecimento panificador. Ingredientes e aditivos em massas, panificáveis e para confeitaria (Dosagens, funções e legislação vigente) Processamento de alimentos panificáveis, massas e alguns produtos de confeitaria. Técnicas de embalagens e conservação para panificáveis. Legislação pertinente.

OBJETIVOS

GERAL:

Conhecer a importância da tecnologia de panificação, suas matérias-primas e ingredientes, seus fluxos, métodos e processos, os tipos de massa e suas formulações mais tradicionais.

ESPECÍFICOS:

- Conhecer os aspectos históricos, contexto social e econômico da produção de cereais e trigo principalmente.
- Avaliar a produção de farinha no Brasil e no mundo, os conceitos de cereais refinado e integrais, particularidades dos dois grupos na produção de produtos panificáveis.
- Conhecer as instalações, máquinas, equipamentos, o layout do estabelecimento panificador, as técnicas de embalagens e conservação para



panificáveis;

- Produzir os principais produtos panificáveis;

CH	CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS	CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: Instrumentos e valores
4	Apresentar o conteúdo da disciplina, bibliografia e o plano de trabalho que será desenvolvido no semestre. Introdução, aspectos históricos, contexto social e econômico da produção de cereais e trigo principalmente.	Aula expositiva	Atividades dirigidas (2,0)
4	Produção de farinha no Brasil e no mundo, conceitos de cereais refinado e integrais, particularidades dos dois grupos na produção de produtos panificáveis. Matéria Prima (tipos, características para cada produto), classificação e tipos de farinha de trigo. Ingredientes utilizados na panificação e confeitaria (funções, dosagens e legislação pertinente);	Utilização de multimídia	Estudos de caso (2,0)
4	Continuação do conteúdo: Matéria Prima (tipos, características para cada produto), classificação e tipos de farinha de trigo. Ingredientes utilizados na panificação e confeitaria (funções, dosagens e legislação pertinente);	Produção de texto	Elaboração de relatórios de aulas práticas (6,0)
4	Instalações, máquinas e equipamentos (tipos, funções e utilização); Layout do estabelecimento panificador;	Trabalhos individuais em grupos	Prova (10,0)
4	Técnicas de embalagens e conservação para panificáveis;	Elaboração de resumos	
4	Retorno das férias revisão do conteúdo para continuidade do semestre letivo. Formulações dos produtos que serão trabalhados nas aulas práticas e seus respectivos fluxogramas.		
4	Produção do glúten e os cálculos para avaliar a proporção de amido do trigo avaliado		
4	Produção de pão Francês		
4	Produção de pão doce, carteira e leite		
4	Produção de pão de fôrma		
4	Produção de biscoito doce		



4	Produção pizzas		
4	Produção de torta		
4	Produção de bolo confeitado		
4	Produção pão de queijo tipo mineiro		
4	Produção de massa básica de bolo		
4	Produção de Pão apresentado		
4	Rôscas de frutas		
4	Bolo de pote		
4	Revisão		
	Prova Final		

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BÁSICA:

- CAUVAIN, S. & YOUNG, L. Tecnologia da Panificação. MANOLE, 2009.

COMPLEMENTAR:

- BRANDT, K. et al, Produção de Pão de Trigo- Controle da Qualidade e Segurança Alimentar em Cadeias de Produção Biológica. Universidade de Newcastle upon Tyne, 2005.
- PAVANELLI, A., P. Aditivos para panificação: conceitos e funcionalidade.
- NUNES, A., G. et al, Processos enzimáticos e biológicos na panificação. Florianópolis. Universidade Federal De Santa Catarina –UFSC, 2006.
- ALMEIDA NETO, A.C. A história da Panificação Brasileira. MAXXI FOODS, 2008.
- SHEASBY, A. Pães: o grande livro de receitas. PUBLIFOLHA, 2009.
- Tecnologia da Panificação. MANOLE, 2009. EL-DASH, A.
- Fundamentos de Tecnologia da Panificação. GOV. ESTADO SP, 1982.

Professor(a)

Coordenador(a) Curso

Data

Assinatura

Data

Assinatura



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO

CAMPUS
PETROLINA ZONA RURAL

___/___/___

___/___/___