



Serviço Público Federal
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense
Pró-Reitoria de Ensino

DISCIPLINA: Tecnologia de Panificação e Confeitaria	
Vigência: a partir de 2022/1	Período letivo: 2022/1
Carga horária total: 50h	Código:
Ementa: Estudo dos processos de beneficiamento e armazenamento do grão de trigo. Estudo e compreensão da composição e das estruturas que formam o grão de trigo. Estudo da classificação do trigo conforme a legislação vigente. Compreensão dos processos de moagem do trigo para a obtenção da farinha de trigo. Abordagem sobre qualidade e classificação da farinha de trigo segundo legislação vigente. Estudo das funções dos ingredientes utilizados nos processos de elaboração de produtos panificáveis. Compreensão das etapas e métodos de produção de massas para pães e massas de confeitaria. Elaboração de pães e produtos de confeitaria como pães, bolos, biscoitos entre outros. Abordagem sobre controle de qualidade e Boas práticas de fabricação na padaria. Conhecimento de Máquinas e equipamentos usados nas padarias.	

Conteúdos

UNIDADE I – Estudo do trigo

- 1.1 Origem e histórico do trigo
- 1.2 Beneficiamento e armazenamento do trigo
- 1.3 Estrutura e composição do trigo
- 1.4 Classificação do trigo para moagem

UNIDADE II – Processo de moagem

- 2.1 Processo de moagem
- 2.2 Classificação da farinha

UNIDADE III - Ingredientes e suas funções nas massas

- 3.1 Água
- 3.2 Açúcar
- 3.3 Sal
- 3.4 Ovos
- 3.5 Leite
- 3.6 Gordura
- 3.7 Fermentos



Serviço Público Federal
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense
Pró-Reitoria de Ensino

UNIDADE IV – Métodos de panificação

- 4.1 Método direto
- 4.2 Método indireto
- 4.3 Método esponja
- 4.4 Boas práticas de fabricação na padaria e máquinas e equipamentos usados nas padarias.

UNIDADE V – Etapas do processo de panificação

- 5.1 Pesagem
- 5.2 Mistura e amassamento
- 5.3 Descanso
- 5.4 Divisão
- 5.5 Modelagem
- 5.6 Fermentação
- 5.7 Assamento
- 5.8 Arrefecimento

UNIDADE VI – Produção de pães e produtos de confeitaria

- 6.1 Bolos
- 6.2 Biscoitos
- 6.3 Massas folhadas
- 6.4 Outros produtos de confeitaria

Bibliografia básica

CAUVAIN, Stanley P.; YOUNG, Linda S.; SZLAK, Carlos David. **Tecnologia da Panificação**. 2.ed. São Paulo, SP: Manole, c2007. 418 p.

MORGAN, David. Tortas: receitas doces e salgadas. São Paulo, SP: Editora Manole, 2005.

GISSLEN, Wayne. Panificação e confeitaria profissionais. São Paulo, SP: Editora Manole, 2011. 770 p.



Serviço Público Federal
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense
Pró-Reitoria de Ensino

Bibliografia complementar

AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U.A. **Biotecnologia Industrial**. V.4. São Paulo: Edgar Blücher, 2001. 523p.

BASTOS, Edna. **Trigo: da Lavoura ao Pão**. São Paulo, SP: Ed. Ícone, 1987. 95 p. (Coleção Brasil agrícola)

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº38 de 30 de novembro de 2010. **Regulamento Técnico do Trigo**. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, 2010.

SILVA, Djalma Barbosa da et al. **Trigo para o Abastecimento Familiar: Do plantio à mesa**. Brasília, DF: Embrapa - CPAC, 1996. 176 p.

BRASIL ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. **Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação**.

Vídeos:

https://www.youtube.com/watch?v=Ug_C1gX8T94 Curso básico de panificação – pão francês

<https://www.youtube.com/watch?v=nRY2OSNR2oY> Padaria 2000 - Pão de leite

<https://www.youtube.com/watch?v=tVTzyslk1I8> Método de fermentação

<https://youtu.be/Yho7KbWgMbE> - Teste do glúten