

DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: INTRODUÇÃO A PANIFICAÇÃO	
Código: SPANIF007	
Carga Horária Total: 60H	CH Teórica: 40H CH Prática: 20H
CH - Prática como Componente Curricular do ensino:	
Número de Créditos:	03
Pré-requisitos:	--
Semestre:	I
Nível:	Técnico
EMENTA	
História da Panificação; Caracterização de cereais; Processamento industrial do trigo; Composição da farinha; Principais matérias-primas e ingredientes enriquecedores utilizados em panificação; Melhoradores de massas; Métodos de Panificação (fermentação); Produtos da panificação e legislação (Massas, pães, biscoito e pizzas).	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> ● Entender a evolução do setor de panificação e processamento industrial do trigo; ● Caracterizar os cereais; ● Aplicar as principais matérias-primas considerando a diversidade da produção; ● Manusear utensílios e equipamentos de forma responsável, segura e otimizada; ● Executar as etapas de mistura e elaboração de massas, pães, biscoitos e pizzas. 	
PROGRAMA	
UNIDADE I – HISTÓRIA DA PANIFICAÇÃO	
<ul style="list-style-type: none"> ● Histórico e evolução da indústria de panificação: pré-história, mundo antigo, idade média, américa primitiva, século XIX e dias atuais. 	
UNIDADE II – CARACTERIZAÇÃO DE CEREAIS	
<ul style="list-style-type: none"> ● Trigo, Milho, Aveia, Arroz, Mandioca, Centeio, Cevada, Cariopse intacta de alpiste, Amaranto, Fonio, Lágrimas-de-Jó, Painço, Quinoa, Sorgo, Teff. 	
UNIDADE III - PROCESSAMENTO INDUSTRIAL DO TRIGO	
<ul style="list-style-type: none"> ● Farinha de Trigo: Classificação e composição, Avaliação da qualidade e Teste de Glúten 	

UNIDADE IV – COMPOSIÇÃO DA FARINHA

- Tipos de farinhas de trigo: Tipo 1, Tipo 2, Integral, Sêmola, Glúten, Farelo de trigo;
- O amido presente na farinha de trigo;
- O glúten da farinha de trigo;
- Qualidade da farinha de trigo
- Aditivos usados nas farinhas.

UNIDADE V – PRINCIPAIS MATÉRIAS-PRIMAS EM PANIFICAÇÃO

- Farinha de Trigo: Classificação e composição, Avaliação da qualidade e Teste de Glúten
- Água na panificação: Função, qualidade, quantidade e temperatura
- Sal na panificação: Efeito da variação do sal na panificação
- Fermento: Funções e tipos de fermento utilizados

UNIDADE VI – ADITIVOS E INGREDIENTES ENRIQUECEDORES NA PANIFICAÇÃO

- Açúcar;
- Gorduras;
- Ovos;
- Principais flavorizantes e especiarias;

UNIDADE VII – MELHORADORES DE MASSAS

- Naturais;
- Artificiais;

UNIDADE VIII – MÉTODOS DE PANIFICAÇÃO (FERMENTAÇÃO)

- Fermentação química;
- Fermentação biológica;
- Fermentação natural;

UNIDADE IX – PRODUTOS DA PANIFICAÇÃO E LEGISLAÇÃO (MASSAS, PÃES, BISCOITO E PIZZAS).

- Biscoitos fermentados;
- Biscoitos não fermentados

METODOLOGIA DE ENSINO

As aulas teóricas serão expositivas e dialogadas, fazendo-se uso de debates e seminários. Para isso, serão utilizados quadro branco, notas de aula e recursos audiovisuais como projetor multimídia e caixas de som. As aulas práticas serão desenvolvidas no laboratório de panificação. Poderão ser realizadas visitas técnicas a padarias com objetivo de conhecer os processos e controle de qualidade.

RECURSOS

Para o desenvolvimento da disciplina serão necessários os seguintes recursos: Material didático-pedagógico como livros, apostilas e/ou artigos; Recursos audiovisuais e matérias-primas ligadas a panificação como: farinha de trigo, açúcar, gorduras, ovos etc.

AVALIAÇÃO

A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos qualitativos e quantitativos, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, como testes de conhecimento baseados no conteúdo das aulas ministradas, prova escrita, debates, resolução de exercícios, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios a serem avaliados, como:

- Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe;
- Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnicos e científicos adquiridos;
- Desempenho cognitivo;
- Criatividade e uso de recursos diversificados;
- Domínio de atuação discente (postura e desempenho).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ALMEIDA, Daniel Francisco Otero de. **Padeiro e confeitiro**. 2. ed. Canoas, RS: ULBRA, 2011. 206 p. (Coleção Labor; 4).

BOSISIO JUNIOR, A. **O pão na mesa brasileira**. 2 ed. Rio de Janeiro: Editora Senac Nacional. 2005.

CANELLA-RAWLS, Sandra. **Pão: arte e ciência**. 5. ed. São Paulo: Senac SP, 2012. 348 p.

SEBESS, P. **Técnicas de padaria profissional**. São Paulo. Senac. 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BARBOSA, Sebastião Cano R. **Como montar e administrar uma padaria**. Viçosa, MG: CPT, 2006. 222 p. (Série Panificação e Confeitaria).

CAUVAIN, Stanley P.; YOUNG, Linda S. **Tecnologia da Panificação**. 2 ed. [S.l.]: Manole. 444 p.

GISSLEN, W. **Panificação e confeitaria profissionais**. [S.l.]: Manole. 804 p.

JACOB, Heinrich Eduard. **Seis mil anos de pão**. São Paulo: Nova Alexandria, 2003.

QUEIROZ, Marina. **Curso profissional avançado de panificação**. Viçosa, MG: CPT, 2007. 252 p. (Série Panificação e Confeitaria).

QUEIROZ, Marina. **Curso profissional de panificação**. Viçosa, MG: CPT, 2007. 154 p. (Série Panificação e Confeitaria).

VASCONCELOS, Pedro Matias de. **Panificação**. Fortaleza: Edições Demócrito Rocha, 2011. 56 p. (Cadernos Tecnológicos).

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico