



DISCIPLINA: Tecnologia de Panificação, Massas e Confeitaria	
Vigência: a partir de 2018/1	Período letivo: 1º ano
Carga horária total: 60h	Código: VG_TEC.122
Ementa: Estudo dos processos de beneficiamento e armazenamento do grão de trigo. Estudo e compreensão da composição química 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 legislação.	

Conteúdos

UNIDADE I – O Grão 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
- 2.3 Qualidade da farinha

UNIDADE III - Ingredientes e Suas Funções nas Massas

- 3.1 Ingredientes essenciais
- 3.2 Ingredientes opcionais

UNIDADE IV – Métodos de Panificação

- 4.1 Método direto
- 4.2 Método indireto
- 4.3 Método esponja

UNIDADE V – Etapas do Processo de Panificação

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



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

UNIDADE VI – Massas de Confeitaria

- 6.1 Massas folhadas
- 6.2 Massas Briséee
- 6.3 Massas Sablée
- 6.4 Massa Podre

UNIDADE VII – Produção de Pães e Produtos de Confeitaria

- 7.1 Bolos
- 7.2 Biscoitos
- 7.3 Pães

Bibliografia básica

CAUVAIN, Stanley P.; YOUNG, Linda S.; SZLAK, Carlos David. **Tecnologia da Panificação**. 2. ed. São Paulo, SP: Manole, c2007. 418 p.
DAVID MORGAN. **Tortas: doces e salgadas**. Manole, 2005. 132p.
WAYNE GISSLEN. **Panificação e confeitaria profissionais**. Manole, 2011. 804p.

Bibliografia complementar

AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U.A. **Biotecnologia Industrial**. Vol. 4. São Paulo: Edgar Blücher, 2001. 523p.
BASTOS, Edna. **Trigo: da Lavoura ao Pão**. Coleção Brasil Agrícola. São Paulo, SP: Ed. Ícone, 1987. 95 p.
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**.