



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

<b>DISCIPLINA:</b> Tecnologia de Massas, Pães e Farináceos	
<b>Vigência:</b> a partir de 2023/1	<b>Período letivo:</b> 6º semestre
<b>Carga horária total:</b> 60h	<b>Código:</b> SUP.1277
<b>CH Extensão:</b> NSA	<b>CH Pesquisa:</b> NSA
<b>CH Prática:</b> 15h	<b>% EaD:</b> NSA
<b>Ementa:</b> Estudo do trigo desde sua produção até a classificação. Compreensão dos processos de obtenção da farinha de trigo e de outras matérias primas para panificação. Abordagem sobre avaliação da qualidade em farinhas. Estudo e compreensão das funções dos ingredientes e dos processos de produção de produtos panificáveis. Descrição dos processos de produção de massas, biscoitos e pizzas. Abordagem sobre controle de qualidade e legislação.	

## Conteúdos

### UNIDADE I – Estudo do trigo

- 1.1 Cultura do trigo
- 1.2 Composição e estrutura do trigo
- 1.3 Classificação do trigo segundo a legislação

### UNIDADE II – Processos de Obtenção de Farinhas

- 2.1 Processo de moagem
- 2.2 Classificação das farinhas segundo legislação
- 2.3 Análises de qualidade da farinha de trigo: umidade, cor, alveografia, farinografia, falling number, extensografia.

### UNIDADE III– Outros alimentos usados para obtenção de farinhas

- 3.1 Cereais usados na obtenção de farinhas: milho, centeio, arroz, aveia
- 3.2 Outras fontes usadas para obtenção de farinhas: batata, mandioca

### UNIDADE IV - Ingredientes usados na elaboração dos produtos de panificação

- 4.1 Água
- 4.2 Açúcar
- 4.3 Sal
- 4.4 Fermentos
- 4.5 Ovos
- 4.6 Leite
- 4.7 Gordura
- 4.8 Aditivos: emulsificantes, melhoradores e conservantes

### UNIDADE V - Processo de panificação

- 5.1 Etapas do processamento
- 5.2 Métodos de panificação
- 5.3 Congelamento de massas de pães
- 5.4 Fermentação natural
- 5.5 Pães sem glúten

### UNIDADE VI - Massas de confeitaria



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

- 6.1 Massas secas: massa folhada, biscoitos, torteletos
- 6.2 Massas levedadas: bolos e tortas

## UNIDADE VII - Segurança de alimentos na panificação

- 7.1 Boas práticas de fabricação na padaria

### **Bibliografia básica**

AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U.A. **Biotecnologia Industrial**. v. 4. São Paulo, SP: Edgar Blücher, 2001. 523p.  
CAUVAIN, S.P.; YOUNG, L.S.; SZLAK, C.D. **Tecnologia da Panificação**. 2. ed. São Paulo, SP: Manole, 2007. 418p.  
MORETTO, E.; FETT, R. **Processamento e Análise de Biscoitos**. São Paulo, SP: Varela, 1999. 97p.

### **Bibliografia complementar**

BASTOS, Edna. **Trigo: da Lavoura ao Pão**. São Paulo, SP: Ed. Ícone, 1987. 95p. (Coleção Brasil agrícola).  
BETH FREIDENSON. **Bolos de Dona Zizi**. São Paulo, SP: Editora Rideel 2007. 180p. (livro eletrônico).  
OETTERER, M.; REGIANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. **Fundamentos da Ciência e Tecnologia de Alimentos**. São Paulo, SP: Manole, 2006. 612p.  
SEQUERRA, L. (Org.) **Panificação e Lanches**. São Paulo, SP: Editora Pearson, 2018, 161p. (livro eletrônico).