



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

<b>DISCIPLINA:</b> Tecnologia de Panificação, Massas e Confeitaria	
<b>Vigência:</b> a partir de 2010/2	<b>Período Letivo:</b> 2ºAno
<b>Carga horária Total:</b> 60h	<b>Código:</b> NEAD.2121
<b>EMENTA:</b> Aborda os conhecimentos necessários para a correta tecnologia de processamento da matéria-prima para o produção de alimentos panificados, massas e produtos de confeitaria. Estuda as Instalações, máquinas e equipamentos e a legislação pertinente.	

## CONTEÚDOS

### UNIDADE I - Matéria-Prima:

- 1.1 Histórico , origem e desenvolvimento das culturas de cereais;
- 1.2 Conceitos, tipos, características e composição química dos principais cereais;
- 1.3 Obtenção da matéria-prima;
- 1.4 Tipos e características das farinhas;
- 1.5 Ingredientes e suas funções nas massas;
- 1.6 Tipos e características de fermentos.

### UNIDADE II - Instalações, Máquinas e Equipamentos:

- 2.1 Principais instalações, máquinas e equipamentos para panificação, massas e confeitaria.

### UNIDADE III - Processamento de Alimentos Panificáveis, Massas e Produtos de Confeitaria:

- 3.1 Tecnologias de produção de pães, bolos e biscoitos;
- 3.2 Padronização de formulações;
- 3.3 Massas frescas,secas, folhadas e semifolhadas;
- 3.4 Parâmetros de qualidade.

### UNIDADE IV - Legislação:

- 4.1 Normas técnicas, recomendações e legislação específica para panificação, massas e confeitarias.

## RELAÇÃO DA DISCIPLINA COM AS DEMAIS DISCIPLINAS DO CURSO:

Os conhecimentos necessários para a correta Tecnologia de Panificação, de Massas e de Confeitaria são interligados e desenvolvidos com os estudos realizados em disciplinas anteriores, tais como: Introdução à Agroindústria, Higiene Agroindustrial, Saúde e Segurança no Trabalho, Conservação de Alimentos, Microbiologia e Bromatologia. Em decorrência dos estudos realizados podem ser propostas referências para os conhecimentos nas disciplinas de Tratamento de Resíduos e Efluentes e Gestão Agroindustrial

## Bibliografia Básica

CAUVAIN, Stanley P. **Tecnologia da Panificação**. Barueri, SP: Manoele, 2009



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

EL-DASH, A., GERMANI, R. **Tecnologia de farinhas mistas**: uso de farinhas mistas na produção de bolos. Brasília: EMBRAPA, Centro de Pesquisa de Tecnologia Agroindustrial de Alimentos, 1994. 31p. v.7.

QUEIROZ, M.; LOPES, J.D.S. **Curso de Panificação**. CPT-Viçosa, 2007, 194p.

### **Bibliografia Complementar**

ALMEIDA, Daniela Francisco Otero de. **Padeiro e Confeiteiro**. Canoas: Editora. ULBRA, 1998

GUTKOSKI, L.C. **Apostila de Tecnologia de cereais**: trigo, aveia, cevada. Passo Fundo: UPF, 1999.