



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
COLÉGIO POLITÉCNICO DA UFSM
CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS
PROGRAMA

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA

| CÓDIGO | NOME | CH (T – P) |
|-----------------|--------------------|-------------------|
| CPPAN101 | PANIFICAÇÃO | 90 (1 – 5) |

OBJETIVOS – Ao término da disciplina o estudante deverá ser capaz de:

- Fornecer suporte teórico, técnico e prático para elaboração e obtenção de produtos panificados respeitando as normas de boas práticas e legislação vigente.

PROGRAMA:

TÍTULO E DISCRIMINAÇÃO DAS UNIDADES

UNIDADE 1 – Seleção de matérias-primas

- 1.1 – Agentes formadores da massa.
- 1.2 – Agentes fermentadores.
- 1.3 – Agentes adoçantes.
- 1.4 – Agentes líquidos.
- 1.5 – Agentes emulsificantes.
- 1.6 – Agentes saborizantes.
- 1.7 – Análises de qualidade dos agentes formadores da massa.
- 1.8 – Legislação.

UNIDADE 2 – Etapas de produtos panificados

- 2.1 – Mise en place.
- 2.2 – Mistura dos ingredientes.
- 2.3 – Desenvolvimento da massa.
- 2.4 – Fermentação.
- 2.5 – Modelagem.
- 2.6 – Crescimento.
- 2.7 – Forneamento e resfriamento.
- 2.8 – Acondicionamento

UNIDADE 3 – Tipos de massa

- 3.1 – Massas de desenvolvimento intensivo.
 - 3.1.1 – Massas magras.
 - 3.1.2 – Massas macias.
 - 3.1.3 – Massas ricas.
- 3.2 – Massas de desenvolvimento curto.
 - 3.2.1 – Massas pegajosas
 - 3.2.2 – Massas doces.

UNIDADE 4 – Panificados para dietas especiais (sem glúten e lactose)

- 4.1 – Agentes formadores de massa
- 4.2 – Agentes fermentadores.
- 4.3 – Agentes adoçantes.
- 4.4 – Agentes líquidos.
- 4.5 – Agentes emulsificantes.
- 4.6 – Agentes saborizantes.

UNIDADE 5 – Formulações sugeridas

5.1 – Massas magras.

5.2 – Massas macias.

5.3 – Massas ricas.

5.4 – Massas pegajosas.

5.5 – Massas doces.

BIBLIOGRAFIA:

BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GISSLEN, W. **Panificação e confeitaria profissionais**. 5. ed. Barueri: Editora Manole Ltda., 2011.

KALANTY, M. **Como assar pães**: as cinco famílias de pães. São Paulo: Editora Senac, 2012.

QUAGLIA, G. **Ciencia y tecnología de la panificación**. Zaragoza (España), Editorial Acribia S.A., 1991.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BARRIGA, X. **Pan**: hecho em casa y con el sabor de siempre. Barcelona: Editora Grijalbo, 2009.

JACOB, H. E. **Seis mil anos de pão**. São Paulo: Nova Alexandria, 2003.

GUARIENTI, E. M.; DEL LUCA, L. de J. A. **Faça pães internacionais com farinha de trigo nacional**. Passo Fundo: Embrapa Trigo, 2002.

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

SUAS, M. **Panificação e Viennoiserie**: abordagem profissional. São Paulo: Cengage Learning Edições Ltda., 2012.