



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

<b>DISCIPLINA:</b> Tecnologia de Panificação e Confeitaria	
<b>Vigência:</b> a partir de 2022/1	<b>Período letivo:</b> 2022/1
<b>Carga horária total:</b> 50h	<b>Código:</b>
<b>Ementa:</b> Estudo dos processos de beneficiamento e armazenamento do grão de trigo. Estudo e compreensão da composição 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 Boas práticas de fabricação na padaria. Conhecimento de Máquinas e equipamentos usados nas padarias.	

## Conteúdos

### UNIDADE I – Estudo 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

### UNIDADE III - Ingredientes e suas funções nas massas

- 3.1 Água
- 3.2 Açúcar
- 3.3 Sal
- 3.4 Ovos
- 3.5 Leite
- 3.6 Gordura
- 3.7 Fermentos



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

#### UNIDADE IV – Métodos de panificação

4.1 Método direto

4.2 Método indireto

4.3 Método esponja

4.4 Boas práticas de fabricação na padaria e máquinas e equipamentos usados nas padarias.

#### UNIDADE V – Etapas do processo de panificação

5.1 Pesagem

5.2 Mistura e amassamento

5.3 Descanso

5.4 Divisão

5.5 Modelagem

5.6 Fermentação

5.7 Assamento

5.8 Arrefecimento

#### UNIDADE VI – Produção de pães e produtos de confeitaria

6.1 Bolos

6.2 Biscoitos

6.3 Massas folhadas

6.4 Outros produtos de confeitaria

#### **Bibliografia básica**

CAUVAIN, Stanley P.; YOUNG, Linda S.; SZLAK, Carlos David. **Tecnologia da Panificação**. 2.ed. São Paulo, SP: Manole, c2007. 418 p.

MORGAN, David. Tortas: receitas doces e salgadas. São Paulo, SP: Editora Manole, 2005.

GISSLEN, Wayne. Panificação e confeitaria profissionais. São Paulo, SP: Editora Manole, 2011. 770 p.



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

### **Bibliografia complementar**

AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U.A. **Biotecnologia Industrial**. V.4. São Paulo: Edgar Blücher, 2001. 523p.

BASTOS, Edna. **Trigo: da Lavoura ao Pão**. São Paulo, SP: Ed. Ícone, 1987. 95 p. (Coleção Brasil agrícola)

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**.

Vídeos:

[https://www.youtube.com/watch?v=Ug\\_C1gX8T94](https://www.youtube.com/watch?v=Ug_C1gX8T94) Curso básico de panificação – pão francês

<https://www.youtube.com/watch?v=nRY2OSNR2oY> Padaria 2000 - Pão de leite

<https://www.youtube.com/watch?v=tVTzyslk1I8> Método de fermentação

<https://youtu.be/Yho7KbWgMbE> - Teste do glúten