



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

Disciplina: Tecnologia de Cereais e Panificação	
Vigência: a partir de 2022/2	Período Letivo: 2022/2
Carga horária Total: 40h	Código:
Ementa: Estudo da estrutura e composição do grão de trigo. Compreensão do processo de moagem do trigo para obtenção de farinha. 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 do processamento de pães, biscoitos, bolos, entre outros, e do seu controle de qualidade e legislação. Conhecimento de Máquinas e equipamentos usados nas padarias.	

Conteúdos

UNIDADE I - Introdução aos cereais

- 1.1 Definição
- 1.2 Trigo
- 1.3 Estrutura e composição química do grão de trigo

UNIDADE II - Processo operacional de moagem do trigo

- 2.1 Etapas do processo de moagem
- 2.2 Qualidade da farinha de trigo
- 2.3 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

UNIDADE IV - Produção de pães e produtos de confeitaria

- 6.1 Bolos
- 6.2 Biscoitos
- 6.3 Outros produtos de confeitaria

Bibliografia básica

CAUVAIN, Stanley P.; YOUNG, Linda S. **Tecnologia da Panificação**. 2 ed. Barueri: Manole, 2009.



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

ORDONEZ, Juan. **Tecnologia de alimentos. Componentes dos Alimentos e processos**. v.1; 1ª ed. São Paulo: Artmed, 2005.

EVANGELISTA, José. **Tecnologia de alimentos**. 2ª ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2008.

Bibliografia complementar

FERNANDES, Meg da Silva; GARCIA, Rita de Kássia de Almeida. **Princípios e inovações em ciência e tecnologia de alimentos**. 1. ed. Rio de Janeiro: AMC Guedes, 2015.

OLIVEIRA, Ana Flávia; STORTO, Letícia Jovelina. **Tópicos em ciência e tecnologia de alimentos**. V.1. São Paulo: Blucher, 2016. (Biblioteca Virtual: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/162989>).

PETER, Fabíola Dias. **Produção e controle de qualidade no congelamento de massas panificáveis**. Pelotas, RS, 2019. 38 f. Monografia (Conclusão do curso Tecnologia em Agroindústria) - CaVG, Pelotas-RS, 2019 Disponível em: <http://biblioteca.ifsul.edu.br/pergamum/anexos_sql_hom81/000044/000044b4.pdf>.

FELLOWS, P. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2007.

KUROZAWA, Louise Emy; COSTA, Stella Regina Reis. **Tendências e inovações em ciência, tecnologia e engenharia de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2014. (Biblioteca Virtual: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/185972>).

Vídeos: 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=tVTzysl118> - Método de fermentação

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