

## CEST: MISSÃO E VISÃO

<b>Missão</b>	<i>Promover educação superior de excelência, formando profissionais competentes e éticos, cidadãos comprometidos com o desenvolvimento da sociedade e com o segmento das pessoas com deficiência, conscientes de sua função transformadora.</i>
<b>Visão</b>	<i>Ser referência regional em educação superior, reconhecida pela excelência de sua atuação e compromisso social.</i>

## DADOS DA DISCIPLINA

CÓDIGO	NOME	CH TOTAL	PERÍODO
1336	PANIFICAÇÃO	60h T - 20h / P - 40h	4º

## EMENTA

Panificação: origens e evolução. A cultura do pão à mesa nas civilizações. Propriedades químicas e interações entre os constituintes da produção. Seleção e utilização de matérias-primas e utensílios. Técnicas culinárias para a produção e decoração dos diversos tipos de pães, massas, salgados e biscoitos, nacionais e internacionais. Uso de pães na alimentação e no preparo de receitas.

## OBJETIVOS

### GERAL

Desenvolver habilidades para elaboração de produtos relacionados à panificação, a partir do conhecimento e correta aplicação dos princípios, matérias primas e técnicas utilizados nessa área gastronômica.

### ESPECÍFICOS

Caracterizar os aspectos históricos, econômicos e socioculturais do consumo de produtos de panificação nas sociedades, em especial na sociedade brasileira.

Conhecer os diversos métodos de fermentação para aplicação das técnicas correlatas nos diferentes tipos de massas e na preparação de recheios e coberturas em produtos de panificação.

Conhecer as características físico-químicas e sensoriais de produtos da panificação.

Observar as modificações ocorridas durante os processamentos a que são submetidas.

Entender sobre o controle de qualidade higiênico-sanitário e conservação das matérias-primas e produtos de panificação.

Preparar massas, salgados e biscoitos, identificando as matérias-primas utilizadas no processo.

## CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

### UNIDADE I - Panificação: origens e evolução

- 1.1 Conceito
- 1.2 Objetivos
- 1.3 Técnica de fermentação
- 1.4 Classificação e uso das matérias primas
- 1.5 Técnicas de classe invertida
- 1.6 Construção do caderno de atividades

### UNIDADE II - Propriedades químicas e interações entre os constituintes da produção

- 2.1 Trigo: origem, classificação botânica, características agrônômicas e tecnológicas;
- 2.2 Composição química e estrutura do grão. Análise tecnológica do trigo;
- 2.3 Laboratório: regulamento, conduta, uso dos equipamentos;
- 2.4 Composição química da farinha: glúten e desenvolvimento da massa.
- 2.5 Capacidade de absorção de água pela farinha. Ingredientes na elaboração de pães.

### UNIDADE III - Fichas Técnicas e técnicas culinárias de preparo

- 3.1 Técnicas na preparação de massa básica, massa doce.
- 3.2 Técnicas na preparação de muffin doce, brioche clássico;
- 3.3 Técnicas na preparação de croissant, folgasse
- 3.4 Técnicas na preparação de pão de forma, pão de batata ou mandioquinha;
- 3.5 Técnicas na preparação de pão de mel, pão delícia;
- 3.6 Técnicas na preparação de pão italiano, doughnut/sonho

- 3.7 Técnicas de panificação na preparação de ciabatta, focazza, danish;
- 3.8 Técnicas de panificação na preparação de baguette vienense, baguette francesa, strudel;
- 3.9 Técnicas de panificação na preparação de cinnamon roll, pão de leite, bagels.
- 3.10 Técnicas de panificação na preparação de panettone,
- 3.11 Técnicas de panificação na preparação de stollen alemão, challah
- 3.12 Técnicas de panificação na preparação de pão francês, pão de trigo integral ou centeio.
- 3.13 Técnicas de panificação na preparação de focaccia, stollen alemão.
- 3.14 Técnicas de panificação na preparação de broa de milho
- 3.15 Técnicas de panificação na preparação de pão de semolina

### PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

Aulas expositivas dialogadas, visitas técnicas, aulas práticas em laboratórios.

### TRABALHOS DISCENTES EFETIVOS – TDE's

- TDE 1: Produção / organização de Seminário
- TDE 2: Visitação em estabelecimentos de panificação

### RECURSOS DIDÁTICOS

Sala de aula; Quadro para pincel; Livros específicos; Laboratório de práticas.

### SISTEMA DE AVALIAÇÃO

A avaliação tem caráter processual e diagnóstico, objetivando o acompanhamento do desempenho do aluno no decorrer da disciplina, para tanto, devem ser considerados aspectos qualitativos como a participação ativa nas aulas e atividades acadêmicas, o relacionamento aluno-professor e aluno-aluno, a cooperação, a competência fundamentada na segurança dos conhecimentos adquiridos, a autonomia para aprofundar os conhecimentos, a pontualidade, o cumprimento de prazos na entrega de trabalhos, dentre outros.

Cotidianamente, a cada aula, a avaliação ocorrerá com base em procedimentos como: discussão de temas relacionados aos conteúdos; exercícios escritos; produção textual; estudo dirigido, estudo de casos etc.

Além dos aspectos qualitativos, serão observados os critérios objetivos regimentais: frequência mínima de 75% da carga horária da disciplina; três notas parciais (aproximadamente a cada 1/3 do conteúdo trabalhado, cumulativamente ou não) que serão compostas da seguinte forma: avaliações escritas individuais com peso de 100% quando admitirem, em seu conteúdo, questões referentes ao texto acadêmico; avaliações escritas individuais na proporção mínima de 70%, quando associadas a atividades acadêmicas individuais, cuja proporção será de até 30% para a composição da nota.

Estão previstas como atividades acadêmicas:

a) leitura e interpretação do artigo científico que subsidiarão uma produção textual a ser feita pelo aluno, individualmente, em sala de aula, a partir de um tema ou questionamentos propostos pelo professor, com base no artigo indicado; essa produção terá peso de 30% na composição da nota da 3ª avaliação leitura, interpretação e resenha descritiva de um livro, que comporá a nota da 3ª avaliação, na proporção de 30% .

Em consonância às normas institucionais, não obtendo média para aprovação a partir das três notas parciais, o discente automaticamente estará inscrito para realizar a prova substitutiva e, caso ainda não seja aprovado, mas tendo alcançado a média 4,0 (quatro), se submeterá à prova final.

### BIBLIOGRAFIA

#### BÁSICA

- GISSLEN, Wayne. **Culinária profissional**. Barueri, SP: Manole, 2012. *E-book*
- GALVES, M. de C. P. **Técnicas de panificação e massa**. São Paulo: Ed. Erica, 2014.
- VIANNA, Felipe Soave Viegas et al. **Manual prático de panificação Senac**. São Paulo: SENAC, 2018.

#### COMPLEMENTAR

- CAUVAIN, Stanley P. **Tecnologia da panificação**. Barueri, SP: Manole, 2009. *E-book*
- GALVES, Mariana de Castro Pareja. **Técnicas de panificação e massa**. São Paulo: Érica, 2014. 136 p.
- RIBEIRO, Carlos Manoel Almeida. **Panificação**. São Paulo: Editora Hotec, 2006.
- GISSLEN, Wayne. **Panificação e confeitaria profissionais**. Barueri, SP: Manole, 2011. *E-book*
- SEQUERRA, Lucia (Org.). **Panificação e lanches**. São Paulo; Pearson Education do Brasil, 2018. *E-book*