



Universidade Federal do Ceará
Instituto de Cultura e Arte
Curso de Gastronomia

PROGRAMA DE DISCIPLINA

1. Identificação			
1.1. Unidade: Instituto de Cultura e Arte			
1.2. Curso: Gastronomia			
1.3. Disciplina: Panificação	1.4. Código: ICA1224	1.5. Caráter e regime de oferta: Obrigatória / Semestral	1.6. Carga Horária: 48h (3cr) (48h teórica / 0h prática)
1.7. Pré-requisito: ICA1211 Habilidades e Técnicas Culinárias II			
1.8. Co-requisito:			
1.9. Equivalências: ICA1252 Panificação			
1.10. Professores: Rodrigo Viriato Araújo; Alessandra Pinheiro de Goes Carneiro e Matusaila Aragão Macedo			
2. Justificativa			
A disciplina de PANIFICAÇÃO trata da classificação dos principais ingredientes de produtos panificados e similares, suas características químicas básicas, transformações e características organolépticas. Descreve o processamento, armazenamento e preparo-manipulação dos ingredientes, para produção de alimentos saudáveis e seguros. É importante o conhecimento das propriedades físico-químicas dos alimentos, possibilitando manter as melhores características possíveis dos alimentos até o consumo. Para os alunos de gastronomia, é importante o conhecimento da composição, transformações sofridas pelos alimentos antes e durante os processos de preparação e/ou conservação, ocasionadas por ação química e enzimática, podendo prever as características finais das preparações, bem como no desenvolvimento de novos métodos de preparo e receitas.			
3. Ementa			
Propriedade da água utilizada e seus efeitos; Interferência do clima e altitude em produtos fermentados; Classificação de farinhas de trigo; Classificação de demais farinhas, amidos e produtos derivados de cereais; Propriedades e funções dos açúcares; Função e atuação do sal na panificação; Classificação e utilização de aditivos na Indústria de Panificação; Propriedades químicas e interações entre os constituintes das matérias-primas, empregadas na indústria de pães, massas biscoitos. Técnicas culinárias para a produção e decoração de pães doces e salgados e diversas massas alimentícias para compor um cardápio.			
4. Objetivos – Geral e Específicos			
I – GERAL A disciplina de panificação tem como objetivo principal o conhecimento sobre a panificação desde a sua matéria prima até o seu produto final, descrevendo o seu processamento, armazenamento e preparo-manipulação dos ingredientes, para produção de alimentos saudáveis e seguros. É importante o conhecimento das propriedades físico-químicas dos alimentos, possibilitando manter as melhores características possíveis dos alimentos até o consumo. Para os alunos de gastronomia, é importante o conhecimento da composição, transformações sofridas pelos alimentos antes e durante os processos de			

preparação e/ou conservação, ocasionadas por ação química e enzimática, podendo prever as características finais das preparações, bem como no desenvolvimento de novos métodos de preparo e receitas.

II – ESPECÍFICOS

5. Bibliografia

5.1. Bibliografia Básica

CALVEL, Raymond. **O pão francês e os produtos correlatos**: tecnologia e prática da panificação. Fortaleza: J. Macêdo, 1987. 287 p. ISBN (enc.)

CANELLA-RAWLS, Sandra. **Pão Arte e Ciência**. Senac, 2005.

CAUVAIN, Stanley P.; YOUNG, Linda S. **Tecnologia da panificação**. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2009. 418p. ISBN 9788520427064 (broch.).

SEBESS, Paulo. **Técnicas de padaria profissional**. São Paulo: SENAC, 2010. 319 p. ISBN 9788574582849 (broch.).

5.2. Bibliografia Complementar

THIS, Hervé. **Um cientista na cozinha**. 4. ed. São Paulo, SP: Ática, 2007. 240 p. ISBN 9788508058839 (broch.).

SEBESS, Mariana. **Técnicas de cozinha profissional**. 3. ed. Rio de Janeiro, RJ: Senac Rio, 2010. 360p. ISBN 9788574582825 (broch.).