



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

**PROGRAMA DE DISCIPLINA**

<b>1. Identificação</b>			
1.1. Unidade: Instituto de Cultura e Arte			
1.2. Curso: Gastronomia			
<b>1.3. Disciplina:</b> Confeitaria e Doçaria	1.4. Código: ICA1225	1.5. Caráter e regime de oferta: Obrigatória / Modular	<b>1.6. Carga Horária:</b> 64h (4cr) (32h teórica / 32h prática)
<b>1.7. Pré-requisito:</b> ICA1211 Habilidades e Técnicas Culinárias II			
<b>1.8. Co-requisito:</b>			
<b>1.9. Equivalências:</b>			
<b>1.10. Professores:</b> Rodrigo Viriato Araújo, Alessandra Pinheiro de Goes Carneiro e Matusaila Aragão Macedo			
<b>2. Justificativa</b>			
<p>A disciplina trata da classificação dos principais ingredientes de produtos panificados, confeitados, doces 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. Fator relevante também o aspecto cultural que envolve a doçaria brasileira e a confeitaria internacional.</p>			
<b>3. Ementa</b>			
Preparações a base de açúcar; sobremesas com frutas; preparações com chocolate; sorvetes; suflês, mousses e merengues; confecção de massas Base; cremes; confeitaria internacional. Propriedade da água utilizada e seus efeitos; Interferência do clima e altitude em produtos fermentados; Classificação dos principais produtos; Classificação de farinhas, amidos e produtos derivados de cereais; Propriedades e funções dos açúcares; Função e atuação do sal na confeitaria; Classificação e utilização de aditivos na Indústria Confeiteira; Propriedades químicas e interações entre os constituintes das matérias-primas, empregadas na indústria de doçaria, confeitaria e pastelaria. Técnicas culinárias para a produção e decoração de doces e salgados enriquecidos com gordura e diversas massas alimentícias para compor um cardápio.			
<b>4. Objetivos – Geral e Específicos</b>			
I – GERAL			

Fornecer fundamentos da confeitaria, saber identificar os principais produtos utilizados e suas transformações; assim como o processamento, armazenamento e preparo-manipulação dos ingredientes utilizados na confeitaria na produção de alimentos seguros.

## II – ESPECÍFICOS

### 5. Bibliografia

#### 5.1. Bibliografia Básica

ATKINSON, Catherine. **Manual prático de pastelaria**: o mais completo guia da arte da pastelaria.... Lisboa , Portugal: Editorial Estampa, 2004. 256 p. ISBN 972331827X (broch.).

MACKLEY, Lesley. **O livro das massas**. São Paulo: Manole, 1997. 120 p. (Coleção cozinha criativa) ISBN 85-204-0087-6.

SEBESS, Mariana. **Técnicas de confeitaria profissional**. 3. ed. Rio de Janeiro: Senac, 2010. 379 p. ISBN 9788574582870 (broch.).

#### 5.2. Bibliografia Complementar