

BACHARELADO EM QUÍMICA TECNOLÓGICA	
CAMPUS NOVA SUÍÇA – NS	
Disciplina: Tecnologia de Panificação	CÓDIGO: G00TEPA0.01

Início: Março/2024	Ano/semestre: 2024.1	
Carga horária total: 45 horas-aula	Semanal: 3 horas-aula	Créditos: 3
Natureza: Teórica		
Área de Formação - DCN: Específica		
Departamento que oferta a disciplina: Departamento de Química		

Ementa
Estrutura e composição química dos principais tipos de grãos usados na panificação. Tipos de farinhas. Tipos de massas, etapas de processamentos, embalagem e conservação. Principais processos de panificação. Controle de qualidade.

Curso(s) onde a disciplina é ofertada	Período	Eixo	Obrigatória ou Optativa?
Química Tecnológica	8º	[7] Alimentos e suas Tecnologias	Optativa

Interdisciplinaridade
Pré-requisitos: Não há
Correquisitos: [G00TEAL0.01] Tecnologia de Alimentos

Objetivos: <i>A disciplina deverá possibilitar ao estudante</i>	
1.	conhecer a composição química e conseguir diferenciar os principais tipos de grãos utilizados na panificação.
2.	conhecer os tipos de farinhas usadas na panificação.
3.	conhecer as propriedades físico-químicas e funcionais do amido.
4.	conhecer as etapas de produção de pães, bolos, massas alimentícias e biscoitos.

Unidades de Ensino		Carga horária: horas-aula
1.	Estrutura e composição química de grãos (cereais como trigo, aveia, centeio, cevada)	03
2.	Tecnologia pós-colheita dos grãos (cereais)	03
3.	Etapas de beneficiamento dos grãos	03

4.	Propriedades químicas e tecnológicas dos amidos	03
5.	Processos de gelatinização, estabilização, retrogradação do amido	06
6.	Processamento dos cereais para obtenção de diferentes tipos de farinhas (trigo, aveia, centeio e cevada)	06
7.	Etapas do processamento de pães (matérias-primas, ingredientes, conservação, controle de qualidade)	09
8.	Etapas de processamento de bolos, massas alimentícias e biscoitos (matérias-primas, ingredientes, conservação, controle de qualidade)	12
Total:		45

Bibliografia Básica

1.	CANELLA-RAWLS, S. Pão: arte e ciência . 6. ed. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2020.
2.	DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L; FENNEMA, O. R. Química de alimentos de Fennema . 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.
3.	KOBLITZ, M. G. B. Bioquímica de alimentos: teoria e aplicações práticas . 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019.

Bibliografia Complementar

1.	ALCARDE, A. R.; ARCE, M. A. B. R. d"; SPOTO, M. H. F. (ed.). Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos . 2. ed. rev. e ampl. Barueri: Manole, 2020.
2.	GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B. da; FRIAS, J. R. G. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações . 2. ed. rev. e ampl. São Paulo: Nobel, 2009.
3.	LIMA, L. P. Matérias-primas agropecuárias . Viçosa: UFV, 2018.
4.	MARTENS, I. S-H. Panificação: da moagem do grão ao pão assado . Barueri: Manole, 2021.
5.	SEQUERRA, L. (org.). Panificação e Lanches . Editora Pearson, 2018. E-book.

Assinatura Digital (na última página)

Profa. Dra. Flávia Augusta Guilherme Gonçalves Rezende
(elaboradora e coordenadora do Eixo)
Profa. Dra. Esther Maria Ferreira Lucas (subcoordenadora do curso)
Profa. Dra. Janice Cardoso Pereira Rocha (coordenadora do curso)



PLANO DE ENSINO Nº 1247/2024 - CQTEC (11.51.09)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 17/06/2024 15:15)

ESTHER MARIA FERREIRA LUCAS

SUBCOORDENADOR

CQTEC (11.51.09)

Matrícula: ###695#7

(Assinado digitalmente em 18/06/2024 10:51)

FLAVIA AUGUSTA GUILHERME GONCALVES

REZENDE

PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLÓGICO

DEQUI (11.55.09)

Matrícula: ###920#8

(Assinado digitalmente em 17/06/2024 19:18)

JANICE CARDOSO PEREIRA ROCHA

COORDENADOR

CQTEC (11.51.09)

Matrícula: ###437#9

Visualize o documento original em <https://sig.cefetmg.br/documentos/> informando seu número: **1247**, ano: **2024**,
tipo: **PLANO DE ENSINO**, data de emissão: **17/06/2024** e o código de verificação: **d5cc2e51c5**