

## **Panificação (EAD27) – 40**

A disciplina “Panificação” tem como objetivo mais amplo o desenvolvimento das competências necessárias à descrição das principais fontes e procedimentos para obtenção de farinhas e ao planejamento, execução, orientação, monitoramento e avaliação do processo global da produção de massas panificáveis, alimentícias e confeitaria, conforme a legislação vigente, visando a desenvolver no aluno habilidades específicas diversas, tais como identificar cereais, tubérculos e leguminosas para processamento de obtenção de farinhas; relacionar matérias-primas necessárias para a produção de massas e suas funções; realizar cálculos de produção, verificando recursos materiais disponíveis; analisar características das matérias-primas; utilizar embalagens e técnicas de conservação adequadas para uma boa apresentação e preservação dos produtos; planejar e selecionar e utilizar estrutura física, equipamentos, utensílios e mobiliários indicados à produção de massas, entre outras habilidades correlatas.

### **Bibliografia Básica:**

ARAÚJO, M. S. Tecnologia de Panificação, Rio de Janeiro, Manuais CNI- SESI/DN e SENAI/DN, 1985.

CAUVAIN, S. P. & YOUNG, L. S. Fabricación de pan. Zaragoza (Espanha), Editora Acribia, S.A., 2003.

CIACCO, C. F. & CHANG, Y. K. Como fazer massas. Campinas, S.P., Ícone editora, 1986.

DENDY, D. A. V. & DOBRASZCZYK, B. J. Cereales y productos derivados. Química y tecnología. Zaragoza (Espanha), editora Acribia, S. A., 2003.

FENNEMA, O. R. Química de los alimentos, 2ª ed., Zaragoza, editora Acribia, S. A., 2002.

FIEMG SENAI-MG CFP/ARG. Tecnologia de panificação e confeitaria. Belo Horizonte, SENAI-MG CFP/ARG, 2004.

**GRISWOLD, R. M. Estudo experimental dos alimentos. Rio de Janeiro, editora Bücher, 1972.**