

<b>COMPONENTE CURRICULAR: MASSAS FERMENTADAS E NÃO FERMENTADAS</b>	
<b>CURSO:</b> TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)	
<b>SÉRIE:</b> 3º ANO	
<b>CARGA HORÁRIA:</b> 200 HORAS (160 HORAS PRESENCIAIS / 40 HORAS NÃO PRESENCIAIS)	
<b>DOCENTE:</b> MARINALVA DAS NEVES LOUREIRO	
<b>EMENTA</b>	
<p>Ingredientes utilizados na panificação. Fabricação de Pães doces e salgados. Equipamentos utilizados na panificação. Fabricação de bolos e biscoitos. Equipamentos e utensílios utilizados para massas não fermentadas. Etapas de processamento. Embalagens, rotulagem e armazenamento dos produtos fermentados e não fermentados. Desenvolvimento de novos produtos. Edificação de uma panificadora.</p>	
<b>OBJETIVOS DE ENSINO</b>	
<p><b>GERAL</b></p> <p>Aplicar diferentes técnicas de processamento para a produção de massas fermentadas e não fermentadas, compreendendo as transformações ocorridas, bem como avaliar e realizar formulações mais complexas, com ênfase em pães de massa hidratada e processo de fermentação natural, além de semi-folhados laminados, bolos e biscoitos.</p> <p><b>ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Demonstrar e operar as etapas de elaboração de produtos da panificação;</li> <li><input type="checkbox"/> Elaborar produtos de massa fermentada, como: pães doces e salgados variados;</li> <li><input type="checkbox"/> Elaborar produtos de massa não fermentada como: pães, bolos, brioques e biscoitos;</li> <li><input type="checkbox"/> Identificar as embalagens mais adequadas para os tipos de produtos;</li> <li><input type="checkbox"/> Conhecer as normas e técnicas adequadas de embalagem, transporte e armazenamento de produtos de panificação e controle de estoque;</li> <li><input type="checkbox"/> Conhecer os utensílios, equipamentos e instalações necessários para o funcionamento de uma panificadora.</li> </ul>	
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>	
<p><b>Massas fermentadas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Equipamentos e utensílios utilizados na panificação (Balança, mesa/ bancada, masseira, divisora, modeladora, armário de fermentação, forno, dentre outros).</li> <li><input type="checkbox"/> Fabricação de Pães (francês, hambúrguer, doces, integrais, de forma, especiais)</li> <li><input type="checkbox"/> Desenvolvimento de novos produtos de massa fermentada.</li> <li><input type="checkbox"/> Embalagens usadas na panificação: Polietileno, polipropileno, poliestireno, filme PVC, papel.</li> <li><input type="checkbox"/> Armazenamento: Local, controle de estoque.</li> <li><input type="checkbox"/> Edificação de uma panificadora: utensílios, equipamentos e instalações.</li> </ul> <p><b>Massas não fermentadas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Classificação e ingredientes de biscoitos.</li> <li><input type="checkbox"/> Equipamentos e utensílios utilizados na elaboração de biscoitos.</li> <li><input type="checkbox"/> Elaboração de biscoitos doces e salgados.</li> <li><input type="checkbox"/> Embalagens, rotulagem e armazenamento dos biscoitos.</li> <li><input type="checkbox"/> Classificação e ingredientes de bolos.</li> <li><input type="checkbox"/> Equipamentos e utensílios utilizados na elaboração de bolos.</li> <li><input type="checkbox"/> Elaboração de bolos.</li> <li><input type="checkbox"/> Embalagens, rotulagem e armazenamento dos bolos.</li> <li><input type="checkbox"/> Desenvolvimento de novos produtos de massas não fermentáveis.</li> </ul>	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
<p>A abordagem dos conteúdos mencionados será realizada utilizando-se aulas expositivo-dialogadas com base em recursos audiovisuais (textos, vídeos, slides, etc), além de atividades de leitura e reflexão individuais e em grupo de artigos de revistas, situações problema, aulas práticas, seminários e visitas técnicas. Utilização de Ambientes Virtuais Aprendizado (AVA) para</p>	

disponibilização de material didático, atividades e comunicação entre docente e alunos para as atividades de ensino não presenciais.

#### **AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM**

- ☐ Avaliação qualitativa, levando-se em consideração os seguintes aspectos: assiduidade, pontualidade, participação, comportamento e entrega de atividades.
- ☐ De avaliação escrita: prova e trabalho.
- ☐ De avaliação através de apresentação de seminários.
- ☐ Participação nas aulas expositivas.
- ☐ Participação nas aulas práticas.
- ☐ Relatórios de aulas práticas.
- ☐ Debates.
- ☐ Resolução de situação problema.
- ☐ Apresentação de textos pesquisados.
- ☐ Observação programada e espontânea;

#### **RECURSOS DIDÁTICOS**

Sala de aula equipada com quadro e marcador para quadro branco; cópias de textos para os alunos, aparelhos de TV, DVD e projetor de multimídia, notebook, papel ofício, Textos, apostilas e material fotocopiado para distribuição entre os alunos, insumos, utensílios e equipamentos de processamento.

#### **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

##### **BÁSICA**

CAUVAIN, S.; YOUNG, L. **Tecnologia da Panificação**. MANOLE, 2009.  
CANELLA-RAWLS, S. **Pão Arte e Ciência**. SENAC, 2008. São Paulo: Varela. 3 ed. rev. ampl. 2008.  
SHEASBY, A. **Pães: o grande livro de receitas**. PUBLIFOLHA, 2009.

##### **COMPLEMENTAR**

BRANDÃO, S. S.; LIRA, H. L. **Tecnologia de Panificação e Confeitaria**. e-Tec Brasil - Escola Técnica Aberta do Brasil. UFRPE/CODAI, 2011.  
CÂNDIDO, L. M. B.; CAMPOS, A. M. **Alimentos para fins especiais: dietéticos**. São Paulo: Livraria Varela, 1995.  
CCP- CENTRO COMUNITÁRIO DE PRODUÇÃO. **Fabricação de Produtos de Panificação**. ELETROBRAS, 2014. Rio de Janeiro. 1 ed.  
LIMA, U. A., AQUARONE, E., BORZANI, W. **Biotecnologia: Tecnologia das Fermentações**. São Paulo: Editora Edgar Blücher Ltda., v.1, 1975, 275p  
ORDÓÑEZ, J.A.P. et al. **Tecnologia de Alimentos: Componentes dos Alimentos e Processos**. V.1, São Paulo: Artmed, 2005. 294p.