

<b>BIBLIOGRAFIA</b>
---------------------

<b>Básica</b>
---------------

- |  |
|--|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. FRANCO, Bernadette Dora Gombossy de Melo; COZZOLINO, Silvia M. Franciscato; GOLDEMBERG, José. <b>Segurança e alimento</b>. São Paulo: Blucher, 2010. 110 p.</li> <li>2. MARTINS, Beatriz Tenuta; BASÍLIO, Márcia Cristina; SILVA, Marco Aurélio. <b>Nutrição aplicada à alimentação saudável</b>. São Paulo: Senac, 3. ed., 2018. 360 p.</li> <li>3. SÁNCHEZ-OCANÃ, Ramón. <b>Nutrição de A a Z: tudo o que você precisa saber para entender a alimentação</b>. Trad. Sandra Martha Dolinsky. São Paulo: Senac, 2019. 461p.</li> </ol> |
|--|

<b>Complementar</b>
---------------------

- |   |
|---|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. PHILIPPI, Sonia Tucunduva. <b>Nutrição e técnica dietética</b>. 3. ed. Barueri: Manole, 2014. 400 p.</li> <li>2. WARDLAW, Gordon M. &amp; SMITH, Anne M. <b>Nutrição contemporânea</b>. Tradução: Laís Andrade e Maria Inês Corrêa Nascimento. 8. ed. Porto Alegre: AMGH, 2013. 768 p.</li> <li>3. PHILIPPI, Sonia Tucunduva; Colucci, Ana Carolina Almada. <b>Nutrição e gastronomia</b>. 1. ed. Barueri: Manole, 2018. 512p.</li> <li>4. ALVARENGA, Marleeta. <b>Nutrição comportamental</b>. 1. ed. Barueri: Manole, 2018. 624 p.</li> <li>5. MEDEIROS, Fernanda Jurema; DIESEL, Cristina Fajardo. <b>Nutrição: questões, respostas comentadas</b>. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. 284p.</li> </ol> |
|---|

<b>DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR</b>
---------------------------------------

<b>Nome: Técnicas em Confeitaria e Panificação</b>
--

<b>Curso: Técnico em Gastronomia</b>
--------------------------------------

<b>Período: 2º Período – MÓDULO III</b>
---

<b>Carga Horária: Teórica –30 h.a. (25 h.r.)</b>
--

<b>Práticas Profissionais –30 h.a. (25 h.r.)</b>
--

**Docente Responsável: Renata de Eça Santos**

### EMENTA

Equipamentos e utensílios de panificação e confeitaria. Massas básicas de panificação. Balanceamento de formulações e etapas de produção. Produção de pães. Massas básicas de confeitaria. Sobremesas com frutas, arte com chocolate, sobremesas de sorvetes, suflês, musses e merengues. Técnicas de confeitaria de tortas e docinhos finos.

### OBJETIVOS DE ENSINO

#### Geral

- Executar técnicas básicas de panificação e confeitaria para elaboração de preparações doces e pães.

#### Específicos

- Conhecer os equipamentos e utensílios de confeitaria e panificação.
- Entender o processo de fermentação e todas as etapas de produção dos de pães. Entender como funciona o balanceamento de formulações.
- Executar a produção de massas básicas da panificação (pães rústicos, doces, integrais e enriquecidos)
- Conhecer as massas básicas da confeitaria.
- Executar preparação de sobremesas com frutas, arte com chocolate, sobremesas geladas, suflês, musses e merengues.
- Conhecer as técnicas de confeitaria de tortas e docinhos finos.

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- **UNIDADES I (12 h.a.)** - Introdução à confeitaria e panificação. Equipamentos e utensílios de confeitaria e panificação.
- **UNIDADES II (12 h.a.)** - Função dos Ingredientes. Etapas do processo de produção dos produtos dos pães. Balanceamento de formulações.
- **UNIDADES III (12 h.a.)** - Massas básicas da panificação (pães rústicos, doces, integrais e enriquecidos).
- **UNIDADES IV (12 h.a.)** - Massas básicas da confeitaria. Sobremesas com frutas, arte com chocolate, sobremesas geladas, suflês, musses e merengues.
- **UNIDADES V (12 h.a.)** - Técnicas de confeitaria de tortas (confeitaria com bico e modelagem) e docinhos finos.
- 

### METODOLOGIA DE ENSINO

- As práticas de ensino serão contempladas por meio de aulas teóricas e práticas,

- Aulas expositivas dialogadas, ilustradas com recursos audiovisuais.
- Apresentação de seminários.
- Atividades individuais e em grupo (questionários, pesquisas, relatórios de aulas práticas e visitas técnicas).
- Familiarização dos alunos com ambiente profissional através de visitas técnicas.

#### AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

- As avaliações ocorrerão através de processos contínuos e individuais, por meio de atividades (trabalhos individuais e/ou em grupo), provas escritas, além de relatórios das aulas prática e visitas técnicas e apresentação de seminários.

#### RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS

- Equipamento multimídia
- Lousa e pincel atômico
- Datashow/slides
- Equipamentos e utensílios: masseira, batedeira, cilindro, armário de fermentação, assadeiras, espátulas.
- Laboratório de Gastronomia

#### BIBLIOGRAFIA

##### Básica

1. GISSLEN, W. **Le CordonBleu**: panificação e confeitaria profissional. 5. ed. São Paulo: Manole, 2011.
2. SUAS, M. **Panificação e Viennoiserie**: abordagem profissional. 1. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2011.
3. RIBEIRO, C. M. A. **Confeitaria**. São Paulo: HOTECH, 2006.
4. SEBESS, Mariana G. **Técnicas de Confeitaria Profissional**. São Paulo: SENAC, 2007.

##### Complementar

1. ATKINSON, C. **Manual Prático de Pastelaria**. Editora: Estampa, 2004.
2. LODY, R. **O Pão da Mesa Brasileira**. Rio de Janeiro: Senac, 1998. 144p.
3. ALMEIDA, A. C. **Pães do Brasil**: fotos e verbetes. São Paulo: Maná, 1999.
4. CANELLA-RAWLS, S. **Pão, Arte e Ciência**. São Paulo: SENAC, 2005.
5. STANLEY, P.; CAUVAIN, LINDA S. YOUNG, **Tecnologia da Panificação**. 2.ed. Barueri: Manole, 2009.
6. GALVES, Mariana de Castro Pareja, ELEUTÉRIO, Helio. **Técnicas de confeitaria**. 1. ed. São Paulo: Érica, 2014.

#### DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

**Nome: Bebidas e Enogastronomia**

**Curso: Técnico em Gastronomia**