

DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: TÉCNICAS DE CONFEITARIA	
Código: SPANIF014	
Carga Horária Total: 80H	CH Teórica: 40H CH Prática: 40H
CH - Prática como Componente Curricular do ensino:	
Número de Créditos:	04
Pré-requisitos:	SPANIF008
Semestre:	III
Nível:	Técnico
EMENTA	
Histórico e introdução ao serviço de confeitaria; principais matérias primas utilizadas na produção de produtos de confeitaria; <i>Caldas</i> , cremes, recheios e coberturas; Técnicas de preparo de massas; Tipos e técnicas de montagem e decoração de bolos e tortas; Chocolataria; Produção de gelados; Elaboração de produtos.	
OBJETIVO	
• Conhecer os ingredientes, utensílios e técnicas de confeitaria; • Conhecer a classificação dos tipos de massas; • Identificar os equipamentos e utensílios utilizados em confeitaria; • Ler e interpretar receita conforme ficha de produção; • Preparar os diferentes tipos de massas, cremes, caldas e molhos da confeitaria. • Manusear utensílios e equipamentos de forma responsável, segura e otimizada; • Elaborar produtos de confeitaria salgada e doce.	
PROGRAMA	
UNIDADE I - HISTÓRICO E INTRODUÇÃO AO SERVIÇO DE CONFEITARIA • Principais utensílios e matérias primas utilizadas na produção de produtos de confeitaria; • Caldas, cremes, recheios e coberturas - Caldas de açúcar (Pontos de calda: xarope, fio, bala e vidrado). - Merengues: comum (ou francês), suíço, italiano - Chantilly - Creme de confeiteiro	

Ganaches
Glacê real
Creme de manteiga
Pastas à base de açúcar: pasta americana, massa elástica de leite.

UNIDADE II - TÉCNICAS DE PREPARO DE MASSAS

- Massa crocante
- Massa arenosa
- Massa folhada

UNIDADE III - PREPARO DE BOLOS

- Ricos ou de estrutura densa
- Massa magra ou aerada

UNIDADE IV - Tipos e técnicas de montagem e decoração de bolos e tortas

UNIDADE V – Chocolataria

UNIDADE VI - Aulas práticas: Elaboração de produtos de confeitaria

- Confeitaria salgada
- Confeitaria doce

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivo-dialogadas, fazendo-se uso de debates, problematização, estudos de caso, estudo de textos, exercícios, relatórios, trabalhos e seminários individuais e/ou em equipe, vídeos e/ou visitas técnicas.

As aulas práticas serão realizadas com atividades com desenvolvimentos de produtos de confeitaria doce e salgada e visitas técnicas.

RECURSOS

- Quadro branco;
- Pincel para quadro branco;
- Computador;
- Projetor de slides;
- Caixa de som;
- Vídeos, filmes e/ou documentários;
- Textos, notícias, casos reais e/ou hipotéticos e/ou artigos científicos;
- Lista de exercícios;
- Gêneros alimentícios para aulas práticas.

AVALIAÇÃO

A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos qualitativos e quantitativos, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, como testes de conhecimento baseados no conteúdo das aulas ministradas, prova escrita, debates, resolução de exercícios, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios a serem avaliados, como:

- Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe;
- Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnicos e científicos adquiridos;
- Desempenho cognitivo;
- Criatividade e uso de recursos diversificados;
- Domínio de atuação discente (postura e desempenho).

Para as aulas práticas, os alunos serão avaliados de acordo com seu desempenho durante a atividade, bem como na elaboração de relatórios.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ALMEIDA, D. F. O. de. **Padeiro e confeitiro**. 2. ed. Canoas, RS: ULBRA, 2011. 206 p. (Coleção Labor; 4).

BOSISIO JUNIOR, A. **O pão na mesa brasileira**. 2 ed. Rio de Janeiro: Editora Senac Nacional. 2005.

CANELLA-RAWLS, S. **Pão: arte e ciência**. 5. ed. São Paulo: Senac SP, 2012. 348 p.

SEBESS, P. **Técnicas de padaria profissional**. São Paulo. Senac. 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BARBOSA, S. C. R. **Como montar e administrar uma padaria**. Viçosa, MG: CPT, 2006. 222 p. (Série Panificação e Confeitaria).

CAUVAIN, S. P.; YOUNG, L. S. **Tecnologia da Panificação - 2ª edição**. [S.l.]: Manole. 444 p.

JACOB, H. E. **Seis mil anos de pão**. São Paulo: Nova Alexandria, 2003.

QUEIROZ, M. **Curso profissional avançado de panificação**. Viçosa, MG: CPT, 2007. 252 p. (Série Panificação e Confeitaria).

QUEIROZ, Marina. **Curso profissional de panificação**. Viçosa, MG: CPT, 2007. 154 p. (Série Panificação e Confeitaria).

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico