

COMPONENTE CURRICULAR: Confeitaria e Panificação	
Código:	TGAS 206
Carga Horária:	80h [CH Teórica: 46h / CH Prática: 30h / CH Prática Profissional: 4h]
Quantidade de Aulas:	Total: 96 [Presenciais: 80 Não Presenciais: 16]
Número de Créditos:	04
Código pré-requisito:	Nenhum
Semestre:	2º
Nível:	Técnico
EMENTA	
Fundamentos teóricos e práticos da confeitaria e panificação. Principais ingredientes, equipamentos e utensílios aplicados às produções. Massas básicas doces e salgadas, cremes, mousses, suflês, compotas e geleias. Açúcar, merengues e chocolates. Sobremesas geladas, bolos e tortas. Conceitos básicos de panificação, incluindo técnicas de mistura, amassamento, fermentação, modelagem e cocção. Produção de pães básicos, recheados, viennoiserie e panificação internacional. Análise do papel do profissional e as exigências do mercado de trabalho.	
OBJETIVOS	
• Compreender a evolução histórica da confeitaria e da panificação. • Conhecer ingredientes, utensílios e equipamentos específicos. • Produzir massas doces e salgadas, bolos, tortas, sobremesas e pães variados. • Dominar técnicas clássicas de cremes, mousses, suflês, compotas, geleias, merengues e chocolates. • Diferenciar os tipos de massas, fermentações e processos aplicados em confeitaria e panificação. • Aplicar boas práticas na produção e organização do ambiente de trabalho. • Desenvolver criatividade na elaboração de receitas utilizando produtos regionais. • Estruturar métodos de produção considerando custos, qualidade e segurança alimentar. • Reconhecer exigências de mercado e perfil profissional da área.	
PROGRAMA	
UNIDADE I – Fundamentos da Confeitaria e Panificação • Evolução histórica da confeitaria e panificação; • Profissionais e mercado de trabalho; • Boas práticas, equipamentos, utensílios e principais ingredientes. UNIDADE II – Massas de Confeitaria e Panificação • Massas doces: aeradas, cremosas, secas, folhadas, fermentadas; • Massas salgadas: magras, gordas, fermentadas e viennoiserie;	

- Técnicas de mistura, amassamento, modelagem e cocção.

UNIDADE III – Cremes, Mousses, Suflês, Compotas e Geleias

- Tipos de cremes: frios, cozidos, assados, gelatinizados e compostos;
- Mousses, suflês e sobremesas tradicionais;
- Compotas e geleias com produtos locais.

UNIDADE IV – Açúcar, Merengues e Chocolates

- Pontos de calda de açúcar.
- Tipos de merengues e suas aplicações.
- História, variedades e processamento do chocolate.
- Técnicas clássicas e mercado da chocolateria.

UNIDADE V – Panificação Nacional e Internacional

- Pães básicos comerciais e artesanais.
- Pães recheados e viennoiserie.
- Flat breads e panificação internacional.
- Pré-misturas: vantagens e desvantagens.

UNIDADE VI – Sobremesas Geladas, Bolos e Tortas

- Sorvetes e sorbets.
- Montagem de bolos e tortas.
- Técnicas de decoração e finalização.

AULAS PRÁTICAS (40h)

- Preparação e decoração de receitas tradicionais e contemporâneas.
- Produção de massas doces e salgadas utilizando insumos regionais.
- Planejamento e execução de fichas técnicas com controle de custos.
- Desenvolvimento de pães e sobremesas aplicando técnicas variadas.
- Demonstrações e vivências exploratórias.

AULAS PRÁTICAS PROFISSIONAIS [4h]

- Desenvolvimento de produto comercial de panificação ou confeitaria e apresentação em evento ou mostra gastronômica.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas, dialogadas, demonstrativas e práticas.
- Dinâmicas de grupo e exercícios dirigidos.
- Oficinas e elaboração de catálogos de receitas.
- Criação de preparações com texturas e técnicas diferenciadas.

- Visitas técnicas e vivências exploratórias.
- Debates interdisciplinares e resolução de problemas práticos.

Atividades não presenciais:

- Organização de debates on-line mediados por docentes;
- Resolução de desafios gamificados em plataformas digitais;
- Produção de artigos de opinião.

RECURSOS

- Quadro branco e projetor multimídia.
- Plataforma digital para aulas virtuais.
- Laboratório de cozinha pedagógica com insumos e utensílios adequados.
- Livros, revistas e materiais técnicos especializados.
- Audiovisuais de apoio às aulas.

AVALIAÇÃO

A avaliação terá caráter diagnóstico, formativo, contínuo e processual, considerando domínio do conteúdo, capacidade analítica, poder de síntese, compreensão de aspectos interdisciplinares, organização da bancada, cumprimento do tempo, qualidade das produções e participação nas aulas.

Instrumentos de avaliação: exercícios práticos, relatórios, avaliações escritas (objetivas e subjetivas), trabalhos, seminários, catálogos de receitas, apresentações individuais e coletivas.

As atividades remotas podem ser avaliadas, mas não se contabilizam como presença. O controle de faltas é restrito às aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

COSTA, D.R; FIORI, F.C.; REDOSCHI, G.; LAGE, M.; COELHO, S.T.; VIANNA, F.S.V. **Manual prático de confeitaria**. Senac- 1ª edição. Editora Senac, São Paulo. 2017.

SCHELIGA, P.B.F. (org.) **Chocolateria**. Ribeirão Preto, SP: Pearson Education do Brasil, 2017. (Biblioteca virtual universitária).

SEBESS, M. **Técnicas de confeitaria profissional**. São Paulo: Senac São Paulo. 2007. SUAS, M. **Pâtisserie: Abordagem profissional**. Editora: Cengage Learning. 2011.

KAYSER, E. **Larousse dos Pães**. São Paulo: Alaúde Editorial, 2015. 303p.

KOSEVI, B. et al. **400 g: Técnicas de cozinha - Fundamentos e técnicas de culinária aplicados em mais de 300 receitas**. 2ª ed. Companhia Editora Nacional, 2020. 576 p.

SEQUERRA, L. **Panificação e lanches**. Editora Pearson: 2018, 161 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- BAU, F. **Enciclopédia do chocolate**. 1ª edição. São Paulo: Senac São Paulo, 2019.
- CANELLA-RAWLS, S. **Espessantes na confeitaria**: Texturas e sabores. 2ª edição. Senac, São Paulo, 2018.
- FREIDENSON, B. (org.). **Bolos de Dona Zizi**. 1ª edição. São Paulo: Rideel, 2007. (Biblioteca virtual universitária).
- Larousse da confeitaria**: 100 receitas de chef ilustradas passo a passo pela Escola Le Cordon Bleu, 1ª edição, Editora Alaúde, 2017.
- PORSCHEN, P. **Confeitaria chic**: bolos, cupcakes e guloseimas. 1ª edição. São Paulo: Senac São Paulo, 2012.
- Instituto Americano de Culinária. **Chef Profissional**: Instituto Americano de Culinária. Senac, 2009.
- LE CORDON BLEU. **Larousse da Confeitaria**: 100 receitas de chef ilustrada passo a passo pela Escola Le Cordon Bleu. São Paulo: Alaúde Editorial, 2017. 512p.
- TEICHMANN, I. M. **Cardápios**: técnicas e criatividade. 7. ed. Caxias do Sul: Educs, 2009. 151 p.
- TUCUNDUVA, S. P. **Nutrição e Dietética**. 4a ed. São Paulo: Editora Manole, 2019. 464p.
- WRIGHT, J.; TREUILLE, E. **Todas as técnicas culinárias**: mais de 200 receitas básicas da mais famosa escola de culinária do mundo. 15ª ed. Barueri: Editora Marco Zero, 2018. 352p.

Coordenador do Curso

Coordenador do Curso

