

SUPERINTENDÊNCIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SUPROT

Ementa – Técnico em Panificação

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia	
Curso: Técnico em Panificação	
Componentes Curriculares	Carga Horária
Empreendedorismo e Intervenção Social	40
Histórico e Fundamentos da Panificação	40
Responsabilidade Ambiental na Produção de Alimentos	40
Bioquímica para Panificação	40
Nutrição e Dietética	40
Panificação Básica	80
Estrutura Física e Funcional de Padarias	80
Restrições Alimentares na Produção de Alimentos	40
Massas e Biscoitos	80
Análise Sensorial	40
Panificação Avançada	60
Embalagens e Comercialização	80
Estágio / Trabalho de Conclusão de Curso - TCC	140
Total	800 horas

SUPERINTENDÊNCIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SUPROT

Ementa – Técnico em Panificação

Componente Curricular: Empreendedorismo e Intervenção Social

Carga Horária: 40 horas

Ementa:

Fundamentos sociais, históricos e filosóficos do empreendedorismo e sua relevância para o desenvolvimento socioeconômico local e regional. Empreendedorismo Individual e Coletivo, Qualidade e Produtividade - Conceitos básicos, processos e ferramentas para a gestão de um empreendimento. Compreensão de Empresa e dos processos de negócios. O controle e a tomada de decisão gerencial. O desenvolvimento de estratégias eficazes em negociação. O empreendedorismo coletivo como possibilidade de construção de tecnologias sociais e da cidadania plena. Compreensões acerca do Cooperativismo e do Associativismo: possibilidades de oportunidades empreendedoras, estímulo à criatividade e à inovação para a transformação social no mundo do trabalho.

Componente Curricular: Histórico e Fundamentos da Panificação

Carga Horária: 40 horas

Ementa:

Primeiros registros históricos da produção de pães. O pão como alimento essencial para o ser humano: o contexto religioso. Histórico da produção de pães no Brasil. A evolução dos processos de fermentação. Dos processos de fermentação pela ação de bactérias presentes no meio ambiente, a descoberta do mecanismo de ação por Louis Pasteur, no século XIX. A evolução dos fornos. A evolução dos processos de fabricação desde a antiguidade. A industrialização do pão nos dias atuais. As matérias-primas essenciais: farinha de trigo, sal e fermento biológico. Ingredientes enriquecedores: o açúcar, as gorduras, os ovos, entre outros.

Componente Curricular: Responsabilidade Ambiental na Produção de Alimentos

Carga Horária: 40 horas

Ementa:

Introdução à Gestão Ambiental. Normas de sistemas de qualidade: ISO 9000. Normas de sistemas de gestão ambiental: ISO 14.000. Diretrizes para sistemas de produção mais limpa, ciclo de vida de produtos, certificação de produtos (selo verde), eco-design e certificação de processos. Introdução à Auditoria Ambiental. Fatores de riscos ambientais originados nos postos de trabalho. A saúde dos trabalhadores. O impacto ambiental. Conceito de ecossistema e seus componentes. Ciclos biogeoquímicos. Ameaças ao equilíbrio ecológico. Riscos ambientais. Controle de riscos e recuperação de danos. Reciclagem e reaproveitamento de materiais. A Poluição, os desequilíbrios ecológicos. Coleta, tratamento e destinação de resíduos.

Componente Curricular: Bioquímica para Panificação

Carga Horária: 40 horas

Ementa:

Introdução e conceitos básicos da bioquímica de alimentos. Principais classes dos compostos e rotas metabólicas na panificação. Bases bioquímicas das principais transformações que ocorrem na panificação e na confeitaria. A função das enzimas. Principais componentes das matérias-primas. Principais compostos orgânicos: os carboidratos; o amido, a gordura e o glúten e suas transformações na panificação e confeitaria. Açúcares redutores e Reação de Maillard. Lipídios e proteínas. O efeito da temperatura sobre os compostos orgânicos. Tecnologia enzimática na panificação e confeitaria.

SUPERINTENDÊNCIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SUPROT

Ementa – Técnico em Panificação

Componente Curricular: Nutrição e Dietética

Carga Horária: 40 horas

Ementa:

Alimentação e nutrição. Requerimentos nutricionais nas diferentes idades e estados fisiológicos. Propriedades, funções e fontes de nutrientes na alimentação humana. Valor nutricional e calórico dos diferentes alimentos: glicídios, lipídios, vitaminas, proteínas, sais minerais e água. Nutrientes nos alimentos. Estado nutricional. Digestão, absorção e transporte de nutrientes no organismo. Anatomia e fisiologia do sistema digestivo humano. Principais patologias decorrentes do desequilíbrio nutricional. Perdas de nutrientes durante o processamento dos alimentos.

Componente Curricular: Panificação Básica

Carga Horária: 80 horas

Ementa:

Amidos: fontes, características físicas e químicas, métodos de obtenção, modificações químicas, aplicações industriais. Armazenamento, limpeza e seleção de cereais, raízes e tubérculos. Processos operacionais de moagem e beneficiamento das matérias-primas e tecnologia de seus produtos derivados. Tipos de farinhas. Farinha de trigo e farinhas de outros grãos, qualidade e tecnologia. Absorção e qualidade de água na panificação: cálculo da temperatura. As funções do sal e do açúcar na panificação. Gorduras, ovos e derivados lácteos. Aditivos e melhoradores de farinha. Fermentação natural e fermentação induzida por cultivos comerciais. Fluxo de processo na panificação: método esponja e massa; método direto; método CBP e método contínuo. Tipos de massa: massas básicas; massas doces; massas azedas. Processos de produção e equipamentos. Principais defeitos em produtos panificáveis. Fórmulas em panificação. Controle de qualidade e legislação.

Componente Curricular: Estrutura Física e Funcional de Padarias

Carga Horária: 80 horas

Ementa:

Funções básicas da administração: gestão de pessoas, finanças, marketing, organização da produção, sistemas de informação. Diferentes formas de organizar: pequenas, médias e grandes empresas; cooperativas de trabalho, redes de pequenas empresas; associações sem fins lucrativos. Empreendedorismo: conceitos básicos; planos de negócio; estratégias. Especificidades na administração de Padarias e Confeitarias. Equipamentos e utensílios utilizados em panificação. Organização funcional da área produtiva de acordo com necessidades operacionais. A organização do ambiente interno: aspectos físicos; ergonômicos; fluxo de processos; condições de trabalho. Fatores para adequação da estrutura física: espaço disponível; processo produtivo; volume de produção; demanda; equipamentos do processo. Organização e Métodos. Legislação específica.

Componente Curricular: Restrições Alimentares na Produção de Alimentos

Carga Horária: 40 horas

Ementa:

Necessidades alimentares. Desenvolvimento de novos produtos com o enfoque em alimentos para fins especiais. Caracterização das necessidades alimentares especiais de diversos grupos de indivíduos. Estudo de fatores de restrição alimentar (alergias, diabetes, obesidade, intolerância ao glúten e a lactose). Estudos de necessidades de reforço alimentar. Desenvolvimento de produtos para fins especiais: Metodologia para organização; controle de qualidade e elaboração de produtos. Edulcorantes e adoçantes dietéticos. Alimentos para dietas com restrição de nutrientes. Alimentos para ingestão controlada de nutrientes. Alimentos para grupos populacionais específicos.

SUPERINTENDÊNCIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SUPROT

Ementa – Técnico em Panificação

Componente Curricular: Massas e Biscoitos

Carga Horária: 80 horas

Ementa:

Produção de biscoitos e elaboração de massas alimentícias. Aspectos globais e sistemáticos de processos e métodos. Estudo das matérias-primas e ingredientes. Funções dos ingredientes na elaboração de massas e biscoitos. Tecnologia de produção de biscoitos e de massas alimentícias, produtos e processos. Tipos de massas. Matérias-primas e ingredientes em massas. Fluxo de processo e principais equipamentos. Mistura e amassamento. Principais causas de problemas na produção.

Componente Curricular: Análise Sensorial

Carga Horária: 40 horas

Ementa:

Os órgãos dos sentidos: noções da percepção sensorial. Condições para testes. Perfil de características sensoriais de um alimento: sabor, odor, cor e textura. Painel Sensorial: recrutamento, seleção, treinamento e avaliação de julgadores. Montagem e organização de laboratório de análise sensorial. Amostragem e apresentação das amostras. Métodos sensoriais. Métodos objetivos. Análise estatística. Correlação entre os métodos objetivos e subjetivos. Análise sensorial como ferramenta para o desenvolvimento de novos produtos e processos.

Componente Curricular: Panificação Avançada

Carga Horária: 60 horas

Ementa:

Estudos de tópicos avançados em panificação. Aspectos globais e sistemáticos de processos e métodos em panificação; principais transformações. Avaliação e realização de formulações mais complexas. Bioquímica da massa. Transformações no amido e amido danificado. Retardo na fermentação e congelamento de massa. Transformações na cocção: gelatinização do amido, Reação de Maillard, formação da casca. Cocção por condução e por convecção forçada. Resfriamento natural e perda de peso. Envelhecimento e retrogradação. Contaminação de pães. Ingredientes especiais: vitaminas, ácidos graxos (ômega 3), compostos fenólicos. Pães doces, semi-folhados e multigrãos. Pães especiais: massa hidratada, alta fermentação, pães árabes, pães indianos, panetones, dentre outros.

Componente Curricular: Embalagens e Comercialização

Carga Horária: 80 horas

Ementa:

Importância da embalagem. Tipos de embalagens. Escolha da embalagem e estabilidade dos alimentos. Embalagem, exposição e validade de produtos. Funções da embalagem. Tipos, materiais e características das embalagens. Legislação relativa à rotulagem: informações nos rótulos. Materiais compatíveis para embalagens, regulamentados pela ANVISA. Estudos dos princípios fundamentais da venda e suas técnicas. Planejamento e estratégias de comercialização: organização, aspectos éticos e estéticos. Marketing: apresentação, negociação, vendas e fechamento de negócios. Organização de equipes de vendas. Técnicas de abordagem: apropriação do produto/serviço, comunicação e postura. Avaliação e acompanhamento de vendas.

SUPERINTENDÊNCIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SUPROT

Ementa – Técnico em Panificação

Componente Curricular: Estágio

Carga Horária: 140 horas

Ementa:

Ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo de estudantes que estejam frequentando os Cursos de Educação Profissional ofertados pela Rede Estadual de Educação Profissional da Bahia. É componente curricular obrigatório, integra o projeto pedagógico do curso e como tal está submetido à Lei 11.788/08 e Resolução CNE nº 1/2004. § 1º Estágio obrigatório é aquele definido como tal no projeto do curso, cuja carga horária é requisito para aprovação e obtenção de certificado ou diploma. Será obrigatório a apresentação de Relatório.

Componente Curricular: Trabalho de Conclusão de Curso – TCC

Carga Horária: 140 horas

Ementa:

Requisito obrigatório para conclusão dos cursos, como opção a realização do Estágio. Tem como finalidade estabelecer a articulação entre o ensino, a pesquisa e a extensão na elaboração de um trabalho técnico-científico, cuja temática esteja contextualizada e em estreita relação com a realidade local, territorial ou de relevante interesse para o Estado da Bahia. O TCC deverá ser realizado pelo aluno concluinte do curso técnico, acerca de uma realidade problematizada de estudo, relacionado à sua formação técnico-científica, cujos temas deverão estar atrelados ao curso, seu eixo tecnológico, suas áreas afins, ou áreas relacionadas às suas aplicações e de caráter interdisciplinar. As áreas de pesquisa e extensão serão acordadas entre os professores orientadores e os estudantes orientandos. Deverá ser trabalhado da seguinte forma: Pesquisa e Planejamento (60 horas), Desenvolvimento e Apresentação (80 horas). O TCC poderá ser realizado por meio de Projeto Experimental, Ação de Intervenção Social, Inovação e Empreendedorismo, considerando 04 (quatro) norteamientos para que sejam elaborados os TCCs, a citar: Produto, Processo, Melhoria de Produto, Melhoria do Processo.