



Área: Tecnologia de Alimentos

PRÁTICAS DE ELABORAÇÃO DE ALIMENTOS COM A PARTICIPAÇÃO DE DISCENTES DO IFRS *CAMPUS* ERECHIM/RS

Mariana Cruz de Lima*, Luana Tomkeslski Rampi, Iloir Gaio, Lucas Michel de Bairros Kriger, Antônio Carlos Tessaro, Priscilla Pereira dos Santos, Valeria Borszcz

Usina Piloto de Panificação, Curso de Engenharia de Alimentos, Setor de Alimentos, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS), Erechim, RS

**E-mail: marianadelima_@hotmail.com*

RESUMO – Atividades extracurriculares ofertadas à comunidade acadêmica promovem a aprendizagem, o estímulo e a interação entre teoria e prática. A logística de organização de eventos acadêmicos envolve etapas de escolha do tema, público-alvo, palestrantes, divulgação, data e local do evento e sua realização depende do interesse de cada participante quando se inscreve e participa do evento. Frente a isso, foram realizados no ano de 2019 minicursos de elaboração artesanal de alimentos intitulados ‘Ervas Aromáticas e Condimentares’, ‘*Petit Gâteau*’ e ‘Biscoitos e Massa Folhada’, ofertados aos discentes do *Campus* Erechim do IFRS e ministrados por discentes do curso de Engenharia de Alimentos e profissionais da área da panificação. Participaram deste evento estudantes egressos e regularmente matriculados nos cursos das áreas de Alimentos, Vestuário e Gestão. As atividades propostas promoveram interação entre o público-alvo e profissionais das áreas de alimentos e panificação, bem como trouxe para discussão a utilização de ingredientes simples, diversos e ricos em nutrientes.

Palavras-chave: ervas, panificação, ensino-aprendizagem.

1 INTRODUÇÃO

Vários são os produtos elaborados artesanalmente ao redor do mundo, tais como temperos, pães, bolos, biscoitos e massas e muitos desses produtos podem ser elaborados para fins didáticos. Dentre estes produtos elaborados em cursos e aulas práticas estão as ervas aromáticas e condimentares, *petit gâteau*, biscoitos e massas folhadas.

Ervas aromáticas e condimentares são plantas que possuem atributos de sabor, cor e aroma, muito utilizadas pela indústria farmacêutica, química e de alimentos (SENAR, 2017). Os óleos essenciais presentes em várias espécies de plantas confere um odor característico ao alimento e podem ser utilizados também para elaboração de repelentes de insetos, na fitoterapia e cosmética. Os condimentos e especiaria apresentam-se como uma fonte promissora de agentes antimicrobianos, para serem utilizados em produtos alimentícios diversos visando assegurar um produto final de melhor qualidade microbiológica, e consequente aumento da vida de prateleira (GAIO, 2008).

Petit gâteau se refere a um pequeno bolo tradicionalmente de chocolate, acompanhado de sorvete de creme e servido quente na forma de sobremesa, caracterizado por apresentar casca crocante, recheio cremoso e líquido (SIMON, 2012). O termo biscoito deriva do latim *bis coctum* ou do francês *bi-cuire* e segundo Betotolino e Braga (2017) define-se como um produto seco e aerado, elaborado a partir de uma massa constituída basicamente de farinha de trigo, água, gordura e agentes de crescimento, modelados em pequenas unidades e assado. Massa folhada é um tipo de produto viennoiserie muito saboroso, crocante e calórico, caracterizado por possuir camadas de gordura vegetal ou animal entre as folhas de uma massa (SUAS, 2012).

A qualidade de qualquer produto alimentício depende da escolha dos ingredientes utilizados, do equilíbrio entre sabores e aromas e do efetivo controle nas etapas de processo. A busca pelo conhecimento faz-se necessária ao desenvolvimento pessoal e profissional e entender as propriedades dos alimentos promove a alimentação saudável. Frente a isso foi realizado minicursos práticos, teóricos e gratuitos de elaboração de alimentos com a participação de discentes, proposto e organizado pela equipe integrante do Projeto de Ensino ‘Ciência e Arte em Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal’, vinculado ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS), Campus Erechim.



2 MATERIAL E MÉTODOS

Foram propostos minicursos práticos e teóricos de elaboração de alimentos que envolveram as etapas de planejamento, organização e realização, iniciando pela escolha dos temas até a certificação. Os minicursos foram divididos em três módulos intitulados de ‘Ervas Aromáticas e Condimentares’ - módulo I, ‘Petit Gâteau’ - módulo II e ‘Biscoitos e Massa Folhada’ - módulo III. O evento foi divulgado em redes sociais e no sítio eletrônico da instituição, com as informações mostradas na Figura 1. O público-alvo foram estudantes egressos e regularmente matriculados nos cursos do IFRS - Campus Erechim.

Figura 1. Flyer de divulgação dos minicursos.

MINICURSOS
CIÊNCIA E ARTE EM TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL

MÓDULO I
♦ Ervas aromáticas e condimentares
16 de outubro
13h30min às 16h30min
Sala 310, Bloco 03

MÓDULO II
♦ Petit gâteau
24 de outubro
14h às 18h
Usina Piloto de Panificação, Bloco 03

MÓDULO III
♦ Biscoitos e massa folhada
30 de outubro
13h30min às 17h30min
Usina Piloto de Panificação, Bloco 03

CURSOS GRATUITOS
Público alvo: discentes do IFRS Campus Erechim

Inscrições:
♦ De 23 de setembro a 04 de outubro através do endereço eletrônico minicurso.alimentos@erechim.ifrs.edu.br
♦ No momento da inscrição informar nome completo, CPF e módulo(s) de interesse.

INSTITUTO FEDERAL
Rio Grande do Sul
Campus Erechim

Vagas limitadas

Para as atividades práticas dos minicursos propostos, o ambiente, móveis, equipamentos e utensílios foram previamente higienizados e seguiram o protocolo de elaboração de cada receita. Ao chegarem às dependências das Usinas-Piloto, os participantes foram recepcionados e orientados quanto aos cuidados com a segurança e higiene pessoal. Na sequência, os participantes foram conduzidos ao vestiário, para inserção da vestimenta apropriada (calça, jaleco, touca, bota descartável e máscara) e à sala de higienização de mãos e antebraço.

O minicurso sobre Ervas aromáticas e condimentares foi realizado na modalidade teórico/ prático e ministrado por profissional da área de alimentos e farmácia, discente do curso de Engenharia de Alimentos, que explanou sobre as funções, propriedades, formas de cultivo, tipos e utilização das ervas aromáticas e condimentares. Para a prática, a proposta foi a elaboração de sal temperado onde os ingredientes (sal grosso, pimenta branca, alecrim, salsa, sálvia e orégano) foram pesados (balança eletrônica marca Marte, modelo AD 2000) e moídos (liquidificador Marca Oster, modelo Versatile) e o produto final embalado em potes de plástico com tampa (200 mL, polipropileno).

Os minicursos de ‘Petit Gâteau’ e Biscoitos e Massa Folhada foram totalmente práticos e ministrados respectivamente por discente do curso de Engenharia de Alimentos e Técnicos em Panificação. Para elaboração de ‘Petit Gâteau’, os ingredientes foram selecionados, pesados (balança eletrônica marca Marte, modelo AD 2000) e misturados manualmente até a obtenção de uma massa cremosa; a massa foi vertida nas forminhas de alumínio, assadas (180 °C, 10 min, forno elétrico marca Layr, modelo Super Luxo 2400W) e desenformadas.

No módulo de Biscoitos e Massa Folhada foram elaborados biscoitos de milho, maisena e polvilho, seguindo as seguintes etapas: pesagem (balança eletrônica marca Marte, modelo AD 2000); mistura manual dos ingredientes, até obtenção de uma massa consistente; modelagem; assamento (175 °C, 8 min, forno turbo elétrico marca Progás, modelo PRP5000); e, resfriamento, a temperatura ambiente. Para a realização da massa folhada os procedimentos foram: pesagem (balança eletrônico marca Marte, modelo AD 2000) e mistura dos ingredientes (maseira rápida, Braesi, modelo AR15) até formar uma massa consistente; sova (cilindro laminador Venâncio, modelo CLPSV39); incorporação de gordura vegetal, previamente laminada e resfriada (10 °C, 12 horas, refrigerador marca Consul, modelo CRM50); laminação da massa em dobra dupla; resfriamento (30 min, 10 °C, refrigerador marca Consul, modelo CRM50); realização do corte e modelagem; assamento (135 °C, 20 min, forno turbo elétrico Progás, modelo PRP5000); e, resfriamento do produto a temperatura ambiente.



3 RESULTADOS

Inscreveram-se neste evento estudantes egressos e matriculados nas áreas de Alimentos, Vestuário e Gestão, nos diferentes módulos de seu interesse. Os minicursos de ‘Ervas Aromáticas e Condimentares’, ‘*Petit Gâteau*’ e ‘Biscoitos e Massa Folhada’ contaram com a participação de 15, 21 e 17 estudantes, respectivamente. O interesse foi acima do limite de vaga pré estabelecido e frente a isso, para que todos os inscritos tivessem a oportunidade de participar deste evento foi organizado a abertura de uma segunda turma, nos cursos dos módulos II e III.

No primeiro encontro, os participantes tiveram a oportunidade de receber informações revelantes sobre a história, particularidades, princípio ativo, forma de cultivo, tipos e utilização das ervas aromáticas e condimentares. Como atividade prática foi elaborado o sal temperado e durante o intervalo os participantes provaram pães e cucas elaborados com ervas aromáticas e condimentares. As imagens, desta atividade, podem ser visualizadas na Figura 2.

Figura 2 – Registro de imagens do minicurso Ervas Aromáticas e Condimentares



No segundo encontro, os participantes tiveram a oportunidade de conhecer o fluxo de processo de uma padaria e auxiliar no processo de elaboração do produto *petit gâteau*. As imagens dessa atividade estão apresentadas na Figura 3.

Figura 3 – Registro de imagens do minicurso *Petit Gâteau*



No último encontro, ministrado pelo Técnico em Panificação cedido pela empresa Moinho Nordeste, os participantes tiveram a oportunidade conhecer as técnicas de elaboração de diferentes tipos de biscoitos e massas folhadas, bem como de entender o funcionamento de equipamentos utilizados em padarias de pequeno porte. As imagens desta atividade estão apresentadas na Figura 4.



Figura 4 – Registro de imagens do minicurso Biscoito e Massas Folhadas.



4 CONCLUSÃO

A oferta de eventos acadêmicos oportuniza maior aproximação dos discentes egressos ao *Campus*, bem como a interação e troca de experiências com profissionais ativos da área. As práticas ainda instigam os participantes desenvolverem questionamentos acerca dos temas abordados, promovendo a busca por pesquisa e desenvolvimento. Os minicursos ofertados tiveram aproveitamento satisfatório, verificado o interesse e participação ativa dos estudantes durante o desenvolvimento das atividades.

5 AGRADECIMENTOS

Trabalho executado com recurso do Edital de Bolsas de Ensino 2019 (IFRS). Agradecimento especial aos palestrantes Antônio, Lucas e Iloir e à empresa Moinho Nordeste.

6 REFERÊNCIAS

- ARAÚJO, A.S.; NETO, J.C.S.; DANTAS, C.O. *Petit Gateau* com recheio de doce de banana com e sem casca. **Revista Verde de Agroecologia e Desenvolvimento Sustentável**, v. 10, n. 2, p. 15-20, 2015, Disponível em: <http://oaji.net/articles/2015/2238-1443719562.pdf>
- BERTOLINO, M.T e BRAGA, A. **Ciência e tecnologia para fabricação de biscoitos**: handbook do biscoiteiro. São Paulo: Varela, 2017, 287 p.
- GAIO, I. **Atividade antimicrobiana e antioxidante in vitro e em salame tipo Italiano do óleo essencial de manjeriço (*Ocimum basilicum L.*)**. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Alimentos). Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões, Erechim/RS, 2008.
- SENAR, Serviço Nacional de Aprendizagem Rural. **Plantas medicinais aromáticas e condimentares**: produção e beneficiamento. Brasília: SENAR, 2017.
- SIMON, P. **Petit gâteau e outros bolinhos doces e cremosos**. São Paulo: Catapulta, 2012, 72 p.
- SUAS, Michel. **Panificação e viennoiserie**: abordagem profissional. São Paulo: Cengage Learning, 2012. 442 p.