



## 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](mailto: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.