



Manual
DO PROFESSOR

Introdução

Por muito tempo, a educação profissional foi desprezada e considerada de segunda classe. Atualmente, a opção pela formação técnica é festejada, pois alia os conhecimentos do “saber fazer” com a formação geral do “conhecer” e do “saber ser”; é a formação integral do estudante.

O livro didático é uma ferramenta para a formação integral, pois alia o instrumental para aplicação prática com as bases científicas e tecnológicas, ou seja, permite aplicar a ciência em soluções do dia a dia.

Além do livro, compõe esta formação do técnico o preparo do professor e de campo, o estágio, a visita técnica e outras atividades inerentes a cada plano de curso. Dessa forma, a obra, com sua estruturação pedagogicamente elaborada, é uma ferramenta altamente relevante, pois é fio condutor dessas atividades formativas.

O livro está contextualizado com a realidade, as necessidades do mundo do trabalho, os arranjos produtivos, o interesse da inclusão social e a aplicação cotidiana. Essa contextualização elimina a dicotomia entre atividade intelectual e atividade manual, pois não só prepara o profissional para trabalhar em atividades produtivas, mas também com conhecimentos e atitudes, com vistas à atuação política na sociedade. Afinal, é desejo de todo educador formar cidadãos produtivos.

Outro valor pedagógico que acompanha a obra é o fortalecimento mútuo da formação geral e da formação específica (técnica). O Exame Nacional do Ensino Médio (ENEM) tem demonstrado que os alunos que estudam em um curso técnico tiram melhores notas, pois ao estudar para resolver um problema prático ele aprimora os conhecimentos da formação geral (química, física, matemática, etc.); e ao contrário, quando estudam uma disciplina geral passam a aprimorar possibilidades da parte técnica.

Pretendemos contribuir para resolver o problema do desemprego, preparando os alunos para atuar na área científica, industrial, de transações e comercial, conforme seu interesse. Por outro lado, preparamos os alunos para ser independentes no processo formativo, permitindo que trabalhem durante parte do dia no comércio ou na indústria e prossigam em seus estudos superiores no contraturno. Dessa forma, podem constituir seu itinerário formativo e, ao concluir um curso superior, serão robustamente formados em relação a outros, que não tiveram a oportunidade de realizar um curso técnico.

Por fim, esse livro pretende ser útil para a economia brasileira, aprimorando nossa força produtiva ao mesmo tempo em que dispensa a importação de técnicos estrangeiros para atender às demandas da nossa economia.

Educação Profissional

A Educação Profissional e Tecnológica se configura como uma importante estrutura para que todas as pessoas tenham efetivo acesso às conquistas profissionais científicas e tecnológicas. Esse é o elemento diferencial que está na gênese da constituição de uma identidade social particular para os agentes e instituições envolvidos nesse contexto, cujo fenômeno é decorrente da história, do papel e das relações que a Educação Profissional e Tecnológica estabelece com a ciência e a tecnologia, o desenvolvimento regional e local e com o mundo do trabalho e dos desejos de transformação dos atores envolvidos. Parte integrante de um projeto de desenvolvimento nacional que busca consolidar-se como soberano, sustentável e inclusivo, a Educação Profissional e Tecnológica atende às novas configurações do mundo do trabalho, e, igualmente, contribui para a elevação da escolaridade dos trabalhadores.

Formação Inicial e Continuada (FIC)

Segundo o *Guia de Cursos FIC* elaborado pelo Ministério da Educação (MEC), o programa instituído no dia 26 de outubro pela Lei nº 12.513/2011 compreende a mais ambiciosa e abrangente reforma já realizada na Educação Profissional e Tecnológica (EPT) brasileira. Com a meta de oferecer 8 milhões de vagas a estudantes, trabalhadores diversos, pessoas com deficiência e beneficiários dos programas federais de transferência de renda. O programa conta com cinco objetivos estratégicos. São eles:

- Expandir, interiorizar e democratizar a oferta presencial e a distância de Cursos Técnicos e de Formação Inicial e Continuada (FIC).
- Fomentar e apoiar a expansão da rede física de atendimento da EPT.
- Contribuir para a melhoria da qualidade do ensino médio público, por meio da articulação com a educação profissional.
- Ampliar as oportunidades educacionais dos trabalhadores por meio do incremento da formação e qualificação profissional.
- Estimular a difusão de recursos pedagógicos para apoiar a oferta de cursos de EPT.

Aos trabalhadores são oferecidos os cursos FIC com duração de 160 horas ou mais e são organizados em 13 eixos tecnológicos. Os cursos são relacionados pelo Ministério da Educação por meio do *Guia de Cursos FIC* que representa mais do que o cumprimento de uma obrigação formal, mas a consolidação – em escala nacional – de uma estratégia de desenvolvimento que se recusa a desvincular a qualificação profissional de trabalhadores da elevação da escolaridade. Dessa forma é acima de tudo o instrumento de consolidação de uma política pública visando a aproximar o mundo do trabalho ao universo da educação – um instrumento não tão somente de fomento ao desenvolvimento profissional, mas também e, acima de tudo, de inclusão e de promoção do exercício da cidadania.

Eixos tecnológicos presentes no guia de cursos FIC:

- **Ambiente e Saúde:** compreende cursos associados à melhoria da qualidade de vida, à preservação e utilização da natureza e ao desenvolvimento e inovação do aparato tecnológico de suporte e atenção à saúde.
- **Desenvolvimento Educacional e Social:** compreende cursos de relacionados ao planejamento, execução, controle e avaliação de funções de apoio pedagógico e administrativo em escolas públicas, privadas e demais instituições. São funções que tradicionalmente apoiam e complementam o desenvolvimento da ação educativa intra e extraescolar.
- **Controle e Processos Industriais:** compreende cursos associados aos processos mecânicos, eletroeletrônicos e físico-químicos.
- **Gestão e Negócios:** compreende cursos associados aos instrumentos, técnicas e estratégias utilizadas na busca da qualidade, produtividade e competitividade das organizações.
- **Turismo, Hospitalidade e Lazer:** compreende cursos relacionados aos processos de recepção, viagens, eventos, serviços de alimentação, bebidas, entretenimento e interação.
- **Informação e Comunicação:** compreende cursos relacionados à comunicação e processamento de dados e informações.
- **Infraestrutura:** compreende cursos relacionados à construção civil e ao transporte.
- **Militar:** compreende cursos relacionados à formação do militar, como elemento integrante das organizações militares que contribuem para o cumprimento da missão constitucional das Forças Armadas.
- **Produção Alimentícia:** compreende cursos relacionados ao beneficiamento e à industrialização de alimentos e bebidas.
- **Produção Cultural e Design:** compreende cursos relacionados com representações, linguagens, códigos e projetos de produtos, mobilizadas de forma articulada às diferentes propostas comunicativas aplicadas.
- **Produção Industrial:** compreende cursos relacionados aos processos de transformação de matéria-prima, substâncias puras ou compostas, integrantes de linhas de produção específicas.
- **Recursos Naturais:** compreende cursos relacionados à produção animal, vegetal, mineral, aquícola e pesqueira.
- **Segurança:** compreende cursos direcionados à prevenção, à preservação e à proteção dos seres vivos, dos recursos ambientais, naturais e do patrimônio que contribuam para a construção de uma cultura de paz, de cidadania e de direitos humanos nos termos da legislação vigente.

Elaboração dos Livros Didáticos Técnicos

Devido ao fato do ensino técnico e profissional ter sido renegado a segundo plano por muitos anos, a bibliografia para diversas áreas é praticamente inexistente. Muitos docentes se veem obrigados a utilizar e adaptar livros que foram escritos para a graduação. Estes compêndios, às vezes traduções de livros estrangeiros, são usados para vários cursos superiores. Por serem inacessíveis à maioria dos alunos por conta de seu custo, é comum que professores preparem apostilas a partir de alguns de seus capítulos.

Tal problema é agravado quando falamos dos alunos que estão afastados das salas de aula há muitos anos e veem na Educação Profissional uma oportunidade de retomar os estudos e ingressar no mercado profissional.

O Livro Didático Técnico e o Processo de Avaliação

O termo avaliar tem sido constantemente associado a expressões como: realizar prova, fazer exame, atribuir notas, repetir ou passar de ano. Nela a educação é concebida como mera transmissão e memorização de informações prontas e o aluno é visto como um ser passivo e receptivo.

Avaliação educacional é necessária para fins de documentação, geralmente para embasar objetivamente a decisão do professor ou da escola, para fins de progressão do aluno.

O termo avaliação deriva da palavra valer, que vem do latim *vālêre*, e refere-se a ter valor, ser válido. Conseqüentemente, um processo de avaliação tem por objetivo averiguar o "valor" de determinado indivíduo.

Mas precisamos ir além.

A avaliação deve ser aplicada como instrumento de compreensão do nível de aprendizagem dos alunos em relação aos conceitos estudados (conhecimento), em relação ao desenvolvimento de criatividade, iniciativa, dedicação e princípios éticos (atitude) e ao processo de ação prática com eficiência e eficácia (habilidades). Assim, o livro didático ajuda, sobretudo para o processo do conhecimento e também como guia para o desenvolvimento de atitudes. As habilidades, em geral, estão associadas a práticas laboratoriais, atividades complementares e estágios.

A avaliação é um ato que necessita ser contínuo, pois o processo de construção de conhecimentos pode oferecer muitos subsídios ao educador para perceber os avanços e dificuldades dos educandos e, assim, rever a sua prática e redirecionar as suas ações, se necessário. Em cada etapa registros são feitos. São os registros feitos ao longo do processo educativo, tendo em vista a compreensão e a descrição dos desempenhos das aprendizagens dos estudantes, com possíveis demandas de intervenções, que caracterizam o processo avaliativo, formalizando, para efeito legal, os progressos obtidos.

Nesse processo de aprendizagem deve-se manter a interação entre professor e aluno, promovendo o conhecimento participativo, coletivo e construtivo. A avaliação deve ser um processo natural que acontece para que o professor tenha uma noção dos conteúdos assimilados pelos alunos, bem como saber se as metodologias de ensino adotadas por ele estão surtindo efeito na aprendizagem.

Avaliação deve ser um processo que ocorre dia após dia, visando à correção de erros e encaminhando o aluno para aquisição dos objetivos previstos. A essa correção de rumos, nós chamamos de avaliação formativa, pois serve para retomar o processo de ensino/aprendizagem, mas com novos enfoques, métodos e materiais. Ao usar diversos tipos de avaliações combinadas para fim de retroalimentar o ensinar/aprender, de forma dinâmica, concluímos que se trata de um “processo de avaliação”.

O resultado da avaliação deve permitir que o professor e o aluno dialoguem, buscando encontrar e corrigir possíveis erros, redirecionando-o e mantendo a motivação para o progresso, sugerindo novas formas de estudo para melhor compreensão dos assuntos abordados.

Se ao fazer avaliações contínuas, percebermos que um aluno tem dificuldade em assimilar conhecimentos, atitudes e habilidades, então devemos mudar o rumo das coisas. Quem sabe fazer um reforço da aula, com uma nova abordagem ou com outro colega professor, em um horário alternativo, podendo ser em grupo ou só, assim por diante. Pode ser ainda que a aprendizagem daquele tema seja facilitada ao aluno fazendo práticas discursivas, escrever textos, uso de ensaios no laboratório, chegando à conclusão que esse aluno necessita de um processo de ensino/aprendizagem que envolva ouvir, escrever, falar e até mesmo praticar o tema.

Se isso acontecer, a avaliação efetivamente é formativa.

Nesse caso, a avaliação está integrada ao processo de ensino/aprendizagem, e esta, por sua vez, deve envolver o aluno, ter um significado com o seu contexto, para que realmente aconteça. Como a aprendizagem se faz em processo, ela precisa ser acompanhada de retornos avaliativos visando a fornecer os dados para eventuais correções.

Para o uso adequado do livro recomendamos utilizar diversos tipos de avaliações, cada qual com pesos e frequências de acordo com perfil de docência de cada professor. Podem ser usadas as tradicionais provas e testes, mas procurar fugir de sua soberania, mesclando com outras criativas formas.

Avaliação e Progressão

Para efeito de progressão do aluno, o docente deve sempre considerar os avanços alcançados ao longo do processo e, para tanto, perguntar se: O aluno progrediu em relação ao seu patamar anterior? O aluno progrediu em relação às primeiras avaliações? Respondidas a essas questões, volta a perguntar-se: O aluno apresentou progresso suficiente para acompanhar a próxima etapa? Dessa forma, o professor e a escola podem embasar o deferimento da progressão do estudante.

Com isso, superamos a antiga avaliação conformadora em que eram exigidos padrões iguais para todos os “formandos”.

Nossa proposta significa, conceitualmente, que ao estudante é dado o direito, pela avaliação, de verificar se deu um passo a mais em relação às suas competências. Os diversos estudantes terão desenvolvimentos diferenciados, medidos por um processo avaliativo que incorpora esta possibilidade. Aqueles que acrescentaram progresso em seus conhecimentos, atitudes e habilidades estarão aptos a progredir.

A base para a progressão, nesse caso, é o próprio aluno.

Todos têm o direito de dar um passo a mais. Pois um bom processo de avaliação oportuniza justiça, transparência e qualidade.

Tipos de Avaliação

Existem inúmeras técnicas avaliativas, não existe uma mais adequada, o importante é que o docente conheça várias técnicas para poder ter um conjunto de ferramentas a seu dispor e escolher a mais adequada dependendo da turma, faixa etária, perfil entre outros fatores.

Avaliação se torna ainda mais relevante quando os alunos se envolvem na sua própria avaliação.

A avaliação pode incluir:

1. Observação.
2. Ensaios.
3. Entrevistas.
4. Desempenho nas tarefas.
5. Exposições e demonstrações.
6. Seminários.
7. Portfólio: Conjunto organizado de trabalhos produzidos por um aluno ao longo de um período de tempo.
8. Elaboração de jornais e revistas (físicos e digitais).
9. Elaboração de projetos.
10. Simulações.
11. O pré-teste.
12. A avaliação objetiva.
13. A avaliação subjetiva.
14. Autoavaliação.
15. Autoavaliação de dedicação e desempenho.

16. Avaliações interativas.
17. Prática de exames.
18. Participação em sala de aula.
19. Participação em atividades.
20. Avaliação em conselho pedagógico – que inclui reunião para avaliação discente pelo grupo de professores.

No livro didático as “atividades”, as “dicas” e outras informações destacadas poderão resultar em avaliação de atitude, quando cobrado pelo professor em relação ao “desempenho nas tarefas”. Poderão resultar em avaliações semanais de autoavaliação de desempenho se cobrado oralmente pelo professor para o aluno perante a turma.

Enfim, o livro didático, possibilita ao professor extenuar sua criatividade em prol de um processo avaliativo retroalimentador ao processo ensino/aprendizagem para o desenvolvimento máximo das competências do aluno.

Objetivos da Obra

Além de atender às peculiaridades citadas anteriormente, o livro está de acordo com o *Guia de Cursos FIC*. Busca o desenvolvimento das habilidades por meio da construção de atividades práticas, fugindo da abordagem tradicional de descontextualizado acúmulo de informações. Está voltado para um ensino contextualizado, mais dinâmico e com o suporte da interdisciplinaridade. Visa também à resignificação do espaço escolar, tornando-o vivo, repleto de interações práticas, aberto ao real e às suas múltiplas dimensões.

O livro está organizado em capítulos, graduando as dificuldades, em uma linha lógica de aprendizagem. Há exercícios e atividades complementares, úteis e necessárias para o aluno descobrir, fixar e aprofundar os conhecimentos e as práticas desenvolvidos no capítulo.

A obra apresenta diagramação colorida e diversas ilustrações, de forma a ser agradável e instigante ao aluno. Afinal, livro técnico não precisa ser impresso em um sisudo preto e branco para ser bom. Ser difícil de manusear e pouco atraente é o mesmo que ter um professor dando aula de cara feia permanentemente. Isso é antididático.

O livro servirá também para a vida profissional pós-escolar, pois o técnico sempre necessitará consultar detalhes, tabelas e outras informações para aplicar em situação real. Nesse sentido, o livro didático técnico passa a ter função de manual operativo ao egresso.

Neste manual do professor apresentamos:

- Respostas e alguns comentários sobre as atividades propostas.
- Considerações sobre a metodologia e o projeto didático.
- Sugestões para a gestão da sala de aula.
- Uso do livro.
- Atividades em grupo.
- Laboratório.
- Projetos.

A seguir, são feitas considerações sobre cada capítulo, com sugestões de atividades suplementares e orientações didáticas. Com uma linguagem clara, o manual contribui para a ampliação e exploração das atividades propostas no livro do aluno. Os comentários sobre as atividades e seus objetivos trazem subsídios à atuação do professor. Além disso, apresentam-se diversos instrumentos para uma avaliação coerente com as concepções da obra.

Referências Bibliográficas Gerais

FREIRE, P. *Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa*. São Paulo: Paz e Terra, 1997.

FRIGOTTO, G. (Org.). *Educação e trabalho: dilemas na educação do trabalhador*. 5. ed. São Paulo: Cortez, 2005.

BRASIL. *LDB 9394/96*. Disponível em: <<http://www.mec.gov.br>>. Acesso em: 20 fev. 2018.

LUCKESI, C. C. *Avaliação da aprendizagem na escola: reelaborando conceitos e recriando a prática*. Salvador: Malabares Comunicação e Eventos, 2003.

PERRENOUD, P. *Avaliação: da excelência à regulação das aprendizagens – entre duas lógicas*. Porto Alegre: Artes Médicas Sul, 1999.

ÁLVAREZ MÉNDEZ, J. M. *Avaliar para conhecer: examinar para excluir*. Porto Alegre: Artmed, 2002.

SHEPARD, L. A. *The role of assessment in a learning culture*. Paper presented at the Annual Meeting of the American Educational Research Association. Available at: <<http://www.aera.net/meeting/am2000/wrap/praddr01.htm>>.



Orientações
AO PROFESSOR

CONFEITEIRO

Orientações gerais

Para que tenha êxito na profissão, o confeitador precisa compreender e dominar certas técnicas. Confeitar não é apenas um trabalho, mas uma arte que exige dedicação e prática.

O profissional de confeitaria organiza todo o processo de trabalho e a matéria-prima utilizada na confeitaria, incluindo desenho, preparação, decoração e montagem; produz doces, biscoitos, bolos, tortas, sobremesas e sorvetes, considerando ingredientes e peculiaridades regionais; utiliza práticas de manipulação e embalagem de alimentos; opera equipamentos e maquinário e controla equipe, estoque e custos. É um profissional completo.

Em todo o mundo, o surgimento de confeitarias, cafeterias e sorveterias vem crescendo ano a ano. O que leva a um aumento de investimento nessa área e, conseqüentemente, maior demanda de profissionais capacitados.

Assim, o livro *Confeiteiro* traz as receitas dos doces mais tradicionais e também alguns dos mais sofisticados, que foram incorporados à confeitaria brasileira. Além disso, no final do livro, mostra como preparar diversos tipos de sorvetes.

O objetivo desse estudo é fornecer informações relacionadas à tecnologia de doces e sobremesas geladas, bem como as características dos ingredientes utilizados no preparo dos principais doces nacionais e internacionais.

Objetivos do material didático

- Apresentar a confeitaria e seus ingredientes.
- Mostrar os equipamentos e utensílios.
- Abordar a suas características.
- Apresentar receitas básicas; receitas de confeitaria regional; receitas de confeitaria internacional.
- Fornecer receitas de chocolates; sorvetes.

Princípios pedagógicos

A finalidade é trabalhar com uma abordagem demonstrativa e de leitura, e que em cada explicação e orientação, o aluno possa praticar, possibilitando, assim, uma formação teórico-prática.

Articulação do conteúdo

Além da vivência e conhecimento prévio do aluno, o conteúdo do livro pode também ser associado a diversas disciplinas, como química, biologia, história (por exemplo, o pão na Antiguidade), língua portuguesa (elaboração de textos: receitas), entre outras.

Atividades complementares

Atividades práticas de laboratório, trabalhos em grupo e individual, visitas técnicas, bem como pesquisas em *sites* e leituras de autores conceituados, e outras ações para complementar e vivenciar o conteúdo, como exemplo, criar ou replicar uma receita.

Sugestões de leituras

CANELLA-RAWS, S. *Pão: arte e ciência*. São Paulo: Senac, 2003.

DUCASSE, A. *Ducasse de A a Z*, um dicionário amoroso da cozinha francesa. Rio de Janeiro: Ediouro, 2005.

FRANCO, B. D. G. M. do; LANDGRAF, M. *Microbiologia dos alimentos*. São Paulo: Editora Atheneu, 1996.

FREYRE, G. *Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

GIORDANI, R. *Sorvete: alimento e prazer*. Porto Alegre: Imagens da Terra, 2006.

GOFF, H. D.; HARTELL, R. W. *Ice Cream*. New York: Springer, 2013.

HERMÉ, P. *Larrousse das sobremesas*. São Paulo: Larrousse, 2005.

MORETTI, R. H. *Elaboração de sorvetes*. Campinas: Fundação Tropical de Pesquisas e Tecnologia, 1977.

ORSENNA, E. *Rêves de sucre*. Paris: Editora Hachette, 1990.

PERRELA, A. S. *História da confeitaria profissional*. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008.

ROBERT, F. *Grand Livre de Cuisine: Deserts and Pastries Alain Ducasse's*. New York: Alain Ducasse Edition, 2002.

SEBBESS, M. *Técnicas de confeitaria profissional*. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008.

SHEASBY, A. *O grande livro de receitas: pães*. São Paulo: Publifolha, 2002.

SOLER, M. P.; VEIGA, P. G. *Sorvetes*. Campinas: ITAL/CIAL, 2001.

Sugestão de planejamento

O livro *Confeiteiro* é composto por nove capítulos e apresenta suas respectivas contextualizações técnicas, direcionadas a aprimorar a profissão de confeitaria em conformidade com a construção das competências básicas de cursos de Qualificação.

Portanto, este manual serve de apoio ao livro e deve e ser utilizado para orientar a aulas. A sugestão de planejamento é que siga o cronograma dos capítulos abordados por assunto e em uma lógica produtiva. Mas é altamente recomendado que o professor incrementamente com textos e atividades complementares, potencializando sua especialização e aplicando sua criatividade com receitas diferenciadas.

Capítulo 1 – Confeitaria e seus ingredientes

Objetivos

- Apresentar a confeitaria e seus ingredientes, como: farinhas, açúcar, gordura, fermento, ovo, baunilha, creme de leite, chocolate, gelatina e aditivos conservantes.

Atividades

Além dos temas do capítulo, é importante que o professor conte um pouco de sua história com a confeitaria, pois isso é um grande incentivo a quem está começando na área.

Atividades práticas de laboratório, trabalhos em grupos, visitas técnicas e outras ações para complementar e vivenciar o conteúdo.

Capítulo 2 – Equipamentos e utensílios

Objetivos

- Mostrar os equipamentos mais usados na confeitaria, como: masseira, fornos, instrumentos de medidas e de misturas.
- Apresentar vários utensílios.

Atividades

Solicitar uma pesquisa de fotos de equipamentos usados no passado e hoje em dia.

Capítulo 3 – Confeitaria e suas características

Objetivos

- Apresentar a confeitaria seca, gelada e os produtos de confeitaria.

Atividades

Antes de se iniciar o conteúdo do capítulo, promover um “bate-papo” sobre os gostos de cada aluno. Assim, em uma conversa informal o professor pode introduzir a confeitaria seca, os produtos que são fabricados a partir da utilização de ingredientes construtores, como a farinha de trigo, os ovos e o leite, e ingredientes suavizantes, por exemplo, o açúcar e a gordura.

Capítulo 4 – Receitas básicas

Objetivos

- Apresentar as bases de bolos, compotas, cremes, açúcar e caramelo, merengues e *mousses*.

Atividades

Aplicar as receitas do capítulo.

Capítulo 5 – Receitas – confeitaria regional

Objetivos

- Apresentar as receitas regionais, como: bolo de rolo, cocada, ambrosia, quindão, manjar de coco, sagu, bolo de fubá, cuscuz de tapioca e doce de abóbora.

Atividades

Além das atividades do capítulo, solicite aos alunos que façam pesquisas de algumas regiões do Brasil e os seus respectivos pratos doces.

Capítulo 6 – Receitas – confeitaria internacional

Objetivos

- Apresentar vários pratos doces de outros países, como da Argentina, França, Áustria, Portugal, Estados Unidos, China, Itália e Espanha.

Atividades

Trabalhar as receitas do capítulo.

Capítulo 7 – Receitas – chocolate

Objetivos

- Conhecer temperagem.
- Trabalhar com trufas, bombons, ovos de Páscoa e decorações com chocolate.

Atividades

Abordar cada item do capítulo e trabalhar, principalmente, como realizar o derretimento (temperagem) do chocolate.

Capítulo 8 – Receitas diversas

Objetivos

- Preparar biscoitos, quindim, *tartelettes* de frutas e torta-sorvete.

Atividades

Executar as receitas do capítulo.

Capítulo 9 – Sorvetes

Objetivos

- Apresentar sorvetes e gelados.
- Mostrar os ingredientes para a produção de sorvetes.
- Conhecer produção industrial dos sorvetes e gelados.
- Saber sobre a produção de sorvetes artesanais.

Atividades

Trabalhar as receitas do capítulo.

Orientações didáticas e respostas das atividades

Capítulo 1

Orientações

No primeiro capítulo são apresentados os ingredientes básicos da confeitaria, como a farinha; o açúcar; a gordura; o fermento; o ovo; a baunilha; o creme de leite; o chocolate; a gelatina; os aditivos e os conservantes.

Como atividades complementares, o professor pode solicitar uma pesquisa sobre as várias farinhas panificáveis.

Respostas – página 25

- 1) Requer pesquisa.
- 2) **Professor**, a diferença no resultado do produto com o uso da gordura animal ou vegetal estão descritos no capítulo, porém espera-se que o aluno reescreva com suas próprias palavras.
- 3) O aluno deve pesquisar para responder essa questão.

Capítulo 2

Orientações

O Capítulo 2 apresenta os equipamentos e utensílios da confeitaria, como a masseira ou amassadeira; os fornos; os instrumentos de medidas; os instrumentos de misturas e os utensílios. Portanto, o professor pode solicitar, antes da introdução do capítulo, que os alunos descrevam esses itens (para ter uma prévia dos conhecimentos de cada um).

Respostas – página 32

- 1) Batedor de arame tipo pera; colher de polietileno; tigelas; espátulas de borracha, lisa, angulada; peneira; pincel de cozinha; raspador de chocolate; rolo de massa; formas diversas; grades, entre outros.

- 2) Forno elétrico; forno a *diesel*, forno a gás e forno a lenha. **Professor**, peça aos alunos que façam uma pesquisa para especificar melhor a diferença entre os fornos.
- 3) Batedeira; liquidificador e *mixer*.

Capítulo 3

Orientações

No Capítulo 3 o professor apresentará a confeitaria e suas características, como confeitaria seca; confeitaria gelada e os produtos de confeitaria (que são divididos em: massas, cremes, *mousses*, coberturas e sorvetes).

Respostas – página 38

- 1)
 - Massa seca: tem na sua composição gorduras, sal e trigo. Ainda, para fazer a liga, adicionam-se líquidos como: leite, água ou suco de frutas.
 - Massa filo: proveniente do mediterrâneo, essa massa, também conhecida por *phyllo*, apresenta em sua composição água e farinha de trigo. Deve ser aberta bem fina e pode ser utilizada no preparo de salgados e doces. Lembra massa de *strudel*.
 - Massa folhada: o preparo é feito adicionando-se gordura a uma massa que inicialmente foi feita sem gordura, conseguindo separá-la em “folhas”. Com adição de calor, a água da massa evapora, estufando as folhas e dando o aspecto de massa folhada.
 - Massa *brisée*: em sua composição, encontramos manteiga e água geladas, gema e farinha de trigo. A homogeneização deve ser bem rápida, para que a massa se torne bem leve, lembrando massa folhada.
 - Massa montada: é chamada assim porque é formada pelos ovos batidos inteiros, sem o uso do fermento e é utilizada em: pão de ló, *frìre*, *biscuit* e *genoise*.
 - Massa *sablée*: é uma massa aerada, composta por manteiga cremosa, essência de baunilha, farinha de trigo, açúcar de confeito e ovo. É importante que se trabalhe a massa até os ingredientes estarem totalmente agregados, a qual só deve ser usada quando resfriada, em *tartelettes*, biscoitos e tortas.
 - Massa podre: conhecida como a massa de empadas, é formada pelos seguintes ingredientes: ovo (opcional), sal, farinha de trigo e banha (podendo ser substituída por gordura vegetal ou óleo).
 - Massa de *strudel*: proveniente do Império Húngaro, consiste em massa enrolada e recheada. O recheio mais conhecido é de maçã, mas pode ser feita com outros recheios salgados ou doces. Contém acidulante (vinagre ou suco de limão), farinha de trigo, ovo, água morna, sal e gordura.

- Massa mole ou líquida: massa feita a partir de farinha, leite e, opcionalmente, ovos. O leite pode ser substituído por outro líquido. Esse tipo de massa é neutra, pode ser usada tanto para doce ou salgado e ainda, após o cozimento, ser assada no forno.
- Massa *choux*: em francês, é chamada de *pâte à choux*, sendo usada de diferentes formas; é cozida e depois assada e serve para fazer inúmeros preparos.
- Massa de crepes: é uma massa semilíquida, elaborada a partir de farinha, ovos, leite ou cerveja, sal e, eventualmente, açúcar. Parte da farinha de trigo poderá ser substituída por farinha de castanhas.

2) **Professor**, o aluno deve responder essa questão conforme o seu próprio entendimento.

Capítulo 4

Orientações

O Capítulo 4 traz as receitas básicas de bolos, bem como saber preparar compotas e cremes; trabalhar açúcar e caramelos; merengues e *mousses*.

Portanto, como atividades: preparar as receitas do capítulo.

Capítulo 5

Orientações

Esse capítulo aborda as receitas regionais de nosso país, como bolo de rolo, cocada, ambrosia, quindão, manjar de coco, sagu, bolo de fubá, cuscuz de tapioca e doce de abóbora.

Atividades: preparar algumas receitas do capítulo.

Capítulo 6

Orientações

O Capítulo 6 apresenta as receitas de alguns doces e sobremesas que melhor representam a Argentina, França, Portugal, China, Espanha, Áustria, Estados Unidos e Itália.

As atividades referem-se a receitas do capítulo.

Capítulo 7

Orientações

Quando o chocolate é derretido, os cristais de manteiga de cacau se separam e provocam a desorganização da rede de cristais do chocolate. Para reorganizá-los, é necessário realizar a temperagem, que consiste em derreter e resfriar o chocolate com movimentos rápidos e homogêneos para não entrar ar no produto. O objetivo desse processo é manter a estrutura, que é baseada na gordura. Assim, o Capítulo 7 trata da temperagem dos chocolates.

Capítulo 8

Orientações

O Capítulo 9 apresenta receitas diversas, como biscoito goiabinha, quindim, *tartelettes* de frutas e torta-sorvete.

Atividades: preparar algumas receitas do capítulo.

Capítulo 9

Orientações

O último capítulo traz os sorvetes e gelados (a classificação técnica); os ingredientes para a produção de sorvetes; a produção industrial de sorvetes e gelados; a produção de sorvetes artesanais e as receitas com sorvetes.

Atividades: preparar algumas receitas do respectivo capítulo.