

Experimentos e práticas em tecnologia de panificação e açúcarados

Aline Patricia Kelb¹, Daiane Cervinski², Valéria Borszcz^{1*}Orientador

¹Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) –
Campus Erechim. Erechim, RS

Diferentes ingredientes e processos podem ser avaliados, considerando as necessidades das indústrias alimentícias, dos consumidores e das tendências do mercado. A atividade prática de processamento de alimentos é um ferramenta de aprendizado que estabelece uma ponte entre teoria e prática, proporcionando uma experiência educacional contínua e um processo educativo mais relevante para os estudantes. Portanto, o objetivo deste trabalho foi testar novas composições de receitas tradicionais, com o intuito de conhecer as propriedades e funções dos ingredientes no produto final. Foram realizados experimentos sequenciais na Usina Piloto de Panificação do IFRS - Campus Erechim, para avaliar o efeito de diferentes marcas de fermento químico no crescimento do bolo; a influência dos fermentos químicos (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e fermento químico comercial) no aumento de volume e assamento de biscoito de coco; a função dos ingredientes xarope de glicose e manteiga na produção de biscoito; os pontos de calda de açúcar com a variação da temperatura; a proporção de açúcar e o tipo fermento biológico instantâneo (convencional e para massa doce) no crescimento da massa de cuca; e, a aplicação de duas marcas de farinha de trigo na qualidade final do pastel. Das receitas selecionadas, protocolos/receituários foram confeccionados e utilizados em aulas práticas dos componentes curriculares de Tecnologia de Massas e Panifícios e Produtos Açucarados do curso Técnico em Alimentos e Tecnologia de Panificação e Massas do curso de Engenharia de Alimentos. A proposição desta atividade foi instigar os estudantes a perceber se nestas formulações existem diferenças significativas, bem como desenvolver a curiosidade e a capacidade criativa do aluno. Acredita-se que as atividades realizadas promoveram uma formação acadêmica mais próxima do mundo do trabalho, contribuindo para a melhoria contínua e a inovação do ensino técnico e superior, conectando o conteúdo teórico com a prática.

Palavras-chave: Ensino-aprendizagem; Alimentos; Desenvolvimento de produto

Modalidade: Ensino