

## **Atividades experimentais e panificação: um recurso para o ensino profissionalizante em alimentos**

Irene Luiza Guerres<sup>1</sup>, Monalise Marcante Meregalli<sup>2</sup>, Valeria Borszcz<sup>1\*</sup> \*Orientador

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

O ensino profissionalizante na área de alimentos deve ir além do conteúdo teórico, proporcionando aos estudantes a oportunidade de vivenciar na prática os desafios da formulação e produção de alimentos. Atividades que envolvem o desenvolvimento de produtos panificáveis permitem aplicar conhecimentos de microbiologia, química, matemática, ciência e tecnologia de alimentos, promovendo uma formação mais completa e alinhada às exigências do setor produtivo. Frente a isso, o objetivo deste trabalho foi elaborar produtos panificáveis e avaliar suas características físico-químicas e sensoriais. Foram elaboradas diferentes formulações de palitos salgados, fermento natural (Levain), pães e pizzas de longa fermentação. Para elaboração dos palitos, foram testadas a inclusão de azeite de oliva na massa, três diferentes tipos de farinha de trigo (tipo 1,00 e manitoba), com e sem fermentação e com e sem dobragem da massa. Para o processo de elaboração do fermento natural foram utilizados dois tipos de farinha de trigo (integral orgânica e tipo 1), com alimentação e maturação durante 23 dias, à temperatura ambiente. Para elaboração de massas de pães e pizzas de longa fermentação, foi avaliado o comportamento do crescimento da massa utilizando o fermento natural obtido (fresco) e o comercial (desidratado ou liofilizado). Diferentes matérias-primas, ingredientes e processos foram avaliados, considerando as necessidades das indústrias alimentícias, dos consumidores e das tendências do mercado. Formulações foram selecionadas e aplicadas em aulas práticas dos componentes curriculares de Tecnologia de Alimentos, dos cursos Técnico e Superior da área de Alimentos do IFRS - Campus Erechim, para complementar o processo de ensino-aprendizagem, bem como, na realização de oficinas práticas, com a participação de estudantes dos cursos Técnicos Integrados ao Ensino Médio. Foi observado que diferentes formulações proporcionam características particulares para cada produto, como crocância, maciez, gosto azedo, aumento de volume e resistência ao crescimento da massa, atraindo assim novos consumidores que buscam sabor gastronômico. A integração entre conhecimentos teóricos e práticos contribui para a consolidação da aprendizagem e para o desenvolvimento de competências técnicas dos discentes. Os resultados obtidos evidenciam o potencial das diferentes formulações em agregar valor sensorial e tecnológico aos produtos. Assim, este trabalho reforça a relevância das atividades práticas experimentais para a qualificação dos estudantes.

**Palavras-chave:** Fermentação; Formulações; Características sensoriais

**Modalidade:** Ensino