



## RESUMO EXPANDIDO SUBMETIDO AO XXVI ENID - 2024 - UFPB DESENVOLVIMENTO E APERFEIÇOAMENTO DE ESTRATÉGIAS DE ENSINO NO CONTEXTO DE MONITORIA: MELHORIAS NO PROCESSO DE APRENDIZAGEM DA DISCIPLINA DE PANIFICAÇÃO

Geovanna Mirelle dos Santos Oliveira Campos;  
Estefânia Fernandes Garcia;  
Gabriel Victor Pinheiro Barbosa

### **Programa de Monitoria**

*CTDR - Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional Campus I - João Pessoa*

### **INTRODUÇÃO**

A panificação e os seus processos, segundo Garcia (2024), são baseados em conhecimentos tradicionais e devem ser respeitados para a melhor execução da produção dos pães. A arte de fazer pão, desde os primórdios de sua prática, é demonstrada como algo a ser compartilhado, tendo os seus processos e ensinamentos ancestrais passados por gerações e abrindo um leque diverso para muitas outras descobertas (Canella-Rawls, 2009).

Tendo suma importância no âmbito profissional gastronômico, há uma certa dificuldade quanto à maneira que estes processos de panificação devem ser ministrados de maneira mais dinâmica, buscando o máximo de participação dos discentes possível, visto que é uma das possíveis áreas a serem seguidas no âmbito profissional/acadêmico (Cabral, et. al, 2017). O programa de monitoria busca propor melhorias no aprendizado dos discentes e soluções para os problemas crônicos presentes nas aulas. Desempenhando um papel essencial para o contexto acadêmico inserido, principalmente devido ao suporte contínuo proporcionado pelo monitor da disciplina aos discentes, melhorando a comunicação entre discentes e docente e também contribuindo de forma ativa na melhora da qualidade de ensino (CONSEPE, 1996).

Com isso, foi buscado, nos períodos de 2023.2 e 2024.1, melhorar as atividades do planejamento da ementa da disciplina e desenvolver atividades ativas para melhor trabalhar a participação dos alunos com a disciplina de Panificação. Nesse contexto, o seguinte trabalho é um relato destas atividades realizadas, apontando como a monitoria acabou atuando nos processos de aprendizado e sobre a sua importância nesses processos de ensino.

### **METODOLOGIA**

O tipo de estudo adotado no presente artigo trata-se de um relato de experiência, discorrendo os assuntos desenvolvidos pela monitora e destacando as inovações no processo de ensino que ocorreram, precisamente, durante os períodos de 2023.2 e 2024.1 (MUSSI, et. al, 2021). A disciplina de Panificação possui carga horária de 60h e é ofertada a alunos do quinto período do curso de Gastronomia da Universidade Federal da Paraíba.

Foi realizada uma reunião com a docente responsável para discussão de como seriam inseridas as ações de monitoria, resultando na criação de um planejamento acerca das aulas a serem ofertadas e como poderia ser melhor desenvolvido o cronograma de aulas, mudança nos tipos de avaliações e processos nas aulas práticas, visando a maior participação dos alunos da disciplina.

A partir disso foi criado um grupo de WhatsApp, buscando uma comunicação mais rápida e precisa para sanar possíveis dúvidas dos alunos acerca das atividades acadêmicas propostas no cronograma de aulas.

Foram elaboradas planilhas de desenvolvimento do fermento natural levain utilizado nas aulas práticas da disciplina, e desenvolvidos relatórios semanais sobre o assunto ministrado em aula para compor a segunda avaliação da disciplina. Ademais, foram criadas atividades de revisão para provas teóricas, e testes para mudança da formulação da massa de viennoiserie folhada, buscando uma melhora nos resultados dos produtos finais produzidos.

## RESULTADOS E DISCUSSÕES

A utilização do grupo de WhatsApp como canal de comunicação rápido proporcionou melhoras na comunicação com a turma e trouxe maior flexibilidade de horários para retirada de dúvidas, possibilitando os discentes a entrarem em contato além do horário de aulas.

A mudança da segunda avaliação da disciplina teve como objetivo rever o método anterior, onde cada discente deveria confeccionar algum pão feito nas aulas em casa e produzir uma foto-receita para ser avaliado. Notava-se falta de interesse dos alunos e muitos desfalques na turma durante as aulas práticas, comprometendo o bom proveito das mesmas. Alterando a avaliação para relatórios semanais em grupo, notou-se uma melhora na frequência dos alunos, assim como o empenho da turma em participar do processo de produção, atenção e retirada de dúvidas para o desenvolvimento do relatório.

A planilha de desenvolvimento do levain foi criada junto aos relatórios para incentivar os alunos a desenvolver e usar um fermento natural na prática, resultando em impactos positivos na disciplina. A planilha continha todas as orientações necessárias e sua tabela era atualizada semanalmente, a depender da demanda de fermento utilizado nas formulações, como mostrado na tabela abaixo (Imagem 1).

Imagem 1 - Planilha de Ativação do levain.

PARA ATIVAÇÃO DO LEVAIN:						
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Pesar todos os insumos, caso sobre levain, descartar.</li> <li>-Utilizar água filtrada em temperatura ambiente.</li> <li>-Misturar todos os ingredientes até formar uma mistura homogênea.</li> <li>-Colocar em um recipiente com pelo menos 3 VEZES o comprimento do volume final da mistura do levain alimentado.</li> <li>-Marcar com caneta a altura do levain no pote para acompanhar o crescimento.</li> <li>-Deixar em temperatura ambiente, fora da geladeira*.</li> </ul>						
SOBRE O GRUPO RESPONSÁVEL PELA ATIVAÇÃO:						
<ul style="list-style-type: none"> <li>-A pessoa do grupo responsável pela alimentação do levain deverá seguir as orientações a risca. Caso haja perda do levain alimentado não haverá tempo hábil para desenvolver a quantidade necessária para a aula novamente.**</li> <li>-Uma pessoa do grupo responsável pela alimentação do levain da semana deve seguir as regras do laboratório ao realizar a alimentação.</li> <li>-A pessoa responsável da alimentação do levain às sextas-feiras deverá levar o levain para casa e alimentá-lo ao final de semana.***</li> <li>-É interessante que a alimentação feita aos DOMINGOS deverá ser feita pela noite e não deverá ir para a geladeira*</li> </ul>						
-A PLANILHA SERÁ ATUALIZADA SEMANALMENTE COM AS QUANTIDADES NECESSÁRIAS DE LEVAIN PELA MONITORA DA DISCIPLINA, OS VALORES PODERÃO SOFRER MUDANÇAS.						
*Caso o ambiente em que o levain se encontre seja muito quente, é interessante deixá-lo em temperatura ambiente até a dobra de tamanho acontecer e depois guardá-lo na geladeira.						
**Para saber se o levain foi perdido basta avaliar se houve resposta as alimentações (analisando o seu crescimento de um dia pro outro e atividade) e/ou caso apresente sinais de mofo ou presença de cor.						
***A farinha será disponibilizada pelo laboratório						
SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO	DOMINGO
16/09	17/09	18/09	19/09	20/09	21/09	22/09
Responsável pela ativação:	Responsável pela ativação:	Responsável pela ativação:	Responsável pela ativação:	Responsável pela ativação:	Responsável pela ativação:	Responsável pela ativação:
Farinha: 25g Levain: 25g Água Filtrada: 25g	Farinha: 25g Levain: 25g Água Filtrada: 25g	Farinha: 25g Levain: 25g Água Filtrada: 25g	Farinha: 75g Levain: 75g Água Filtrada: 75g	Farinha: 75g Levain: 75g Água Filtrada: 75g	Farinha: 225g Levain: 225g Água Filtrada: 225g	Farinha: 350g Levain: 350g Água Filtrada: 350g

A formulação da massa de viennoiserie foi modificada visando tanto uma melhora no custo, reduzindo a quantidade de manteiga utilizada, quanto na própria produção, como mostra o comparativo das duas formulações abaixo (Imagem 2).

**Imagem 2 - Formulações Viennoiserie folhada**

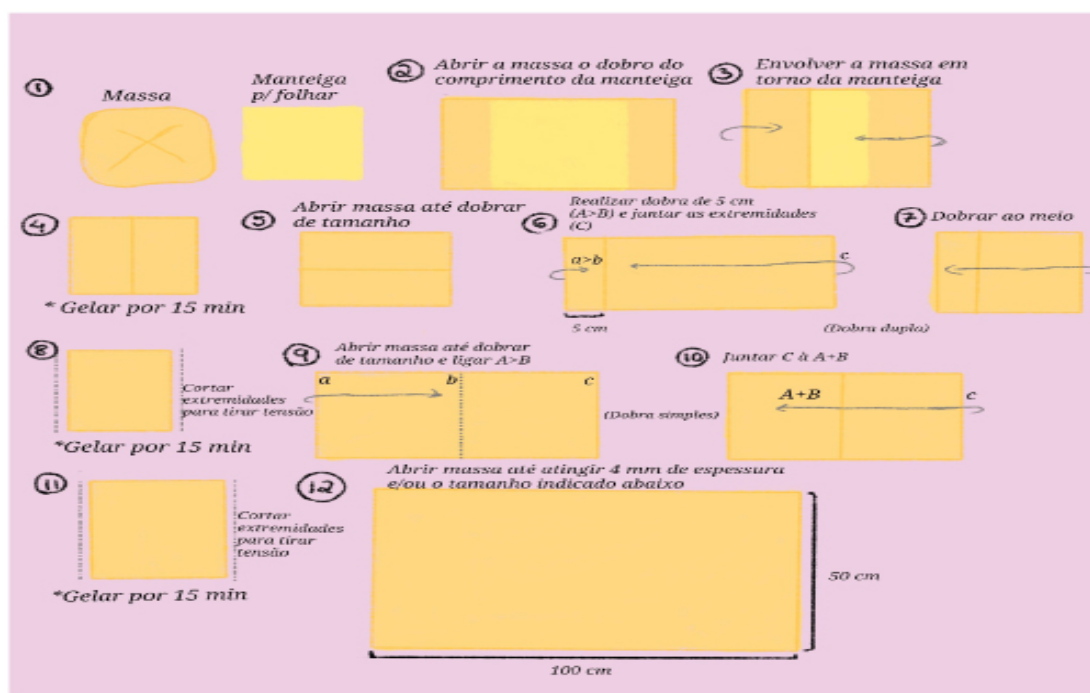
FORMULAÇÃO MASSA FOLHADA ANTERIOR		FORMULAÇÃO MASSA FOLHADA ATUAL	
INSUMOS	%	INSUMOS	%
Farinha de Trigo	100	Farinha de Trigo	100
Açúcar	10	Açúcar	14
Sal	1,5	Sal	2
Manteiga	10	Manteiga	5
Leite	20	Leite	25
Fermento Biológico Seco	1	Fermento Biológico Seco	1,5
Água	32	Água	24
		Ovos	5
Manteiga para Folhar	50	Levain	20
		Manteiga para Folhar	40

Fonte: Autora, 2024.

Com a nova formulação, houve um aperfeiçoamento no sabor da massa folhada, trazendo maior suavidade à manteiga e a presença de sabores mais complexos devido ao levain adicionado à massa, tornando-a mais equilibrada e menos enjoativa, além de exitosamente reduzir custos na manteiga.

Na imagem abaixo, é possível observar o método de laminação adotado atualmente (Imagem 3).

**Imagem 3 - Processo de laminação massa viennoiserie folhada.**



Fonte: Autora, 2024.

A alteração no método de laminação, que envolve a adição de manteiga para folhar a massa, foi implementado colocar a massa no freezer após cada passo seguido, dando intervalos de 15 minutos, mantendo-a em temperatura ótima sem aquecê-la, trazendo a estabilidade procurada.

### **CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Diante dos argumentos apresentados, faz-se notável a melhora considerável no ensino, além de ter sido alcançado o estímulo e mudanças almejadas pela docente para a disciplina. Foi possível provar a importância do projeto de monitoria para a iniciação da docência, havendo a troca de conhecimentos entre docente e monitora, firmando estratégias na melhora do ensino e aprendizagem geral, bem como a adaptação e melhor gerenciamento de tempo hábil das aulas.

### **REFERÊNCIAS**

GARCIA, E. F. Do trigo ao pão: manual simplificado de aulas de panificação: formulações aplicadas nas aulas de panificação do curso de Gastronomia da UFPB. 1. ed. João Pessoa, PB: Editora UFPB, 2024. p. 118

UFPB. Resolução N° 02 de 1996. Regulamenta o Programa de Monitoria para os cursos de graduação da UFPB. Estatuto da UFPB. Paraíba, JP, 22 fev. 1996.

CABRAL, S. R.; ANJOS, F. A. DOS; HOSTINS, R. C. L. O CENÁRIO DA FORMAÇÃO SUPERIOR EM GASTRONOMIA NO BRASIL. Revista Hospitalidade, v. 14, n. 1, p. 01-21, 29 ago. 2017.