



# Projeto Mão na Massa



PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA  
EDUCAÇÃO SOCIEOMOCIONAL  
EMPREENDEDORISMO  
MÍDIAS SOCIAIS

# ÍNDICE

- 1 APRESENTAÇÃO - RELATÓRIO CIRCUNSTANCIADO
- 2 CARACTERÍSTICAS SOCIOECONOMICA DA REGIÃO DE EMBU GUAÇU
- 3 OBJETIVOS
- 4 PÚBLICO ALVO
- 5 PARCERIAS
- 6 METODOLOGIA
- 7 CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
- 8 CRONOGRAMA DE ATIVIDADES MAIO/JUN/JUL - 2024
- 9 MATRÍCULAS
- 10 CONTEÚDO EXECUTADOS
- 11 EQUIPE TÉCNICA

## RELATÓRIO CIRCUNSTANCIADO

ÓRGÃO EXECUTOR: MOVIMENTO RENOVADOR PAULO VI DE EMBU GUAÇU

PATROCÍNIO: RODONAVES TRANSPORTE E ENCOMENDAS - Programa FRETE SOLIDÁRIO RODONAVES - EDITAL 2023.

PROJETO: "MÃO NA MASSA"

OBJETO: ATENDIMENTO/CAPACITAÇÃO DE 48 MULHERES NO DECORER DO ANO DE 2024.

|   |                                 |
|---|---------------------------------|
| <b>ÓRGÃO EXECUTOR</b><br>MOVIMENTO RENOVADOR PAULO VI DE EMBU GUAÇU | <b>PROJETO</b><br>MÃO NA MASSA  |
| TERMO DE PATROCÍNIO Janeiro a Dezembro/2024                         | 1º Semestre - MAIO/JUN/JUL-2024 |

### EXECUÇÃO FÍSICA - CRONOGRAMA ANUAL

| DESCRIÇÃO DO SERVIÇO  | PÚBLICO ALVO                            | Nº DE ATENDIDOS |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
|---|---|-----------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
|   |   | Jan             | Fev | Mar | Abr | Mai | Jun | Jul | Ago | Set | Out | Nov | Dez |
| Números de Atendidos  | MULHERES EM SITUAÇÃO DE VULNERABILIDADE | 48              | 48  | 48  | 48  | 48  | 48  | 48  |     |     |     |     |     |
| Matrículas e contratação profissional   |   | x               | x   | x   | x   |     |     | x   |     |     |     |     |     |
| Execução dos Conteúdos Programáticos  |   |                 | x   | x   | x   | x   | x   |     | x   | x   | x   | x   | x   |
| Reunião com Equipe  |   | x               |     |     |     |     |     | x   |     |     |     |     |     |
| Reunião com as alunas   |   |                 | x   |     |     |     |     |     | x   |     |     |     |     |
| Replanejamento da Equipe  |   |                 |     |     |     |     |     | x   |     |     |     |     |     |
| Avaliação Prática e Avaliação Final   |   |                 |     |     |     |     | x   |     |     |     |     |     | x   |
| Certificação e Devolutivas dos Resultados do Projeto Mão na Massa por semestre/2024 |   |                 |     |     |     |     |     |     | x   |     |     |     | x   |

## CARACTERÍSTICAS SOCIOECONOMICA DA REGIÃO DE EMBU GUAÇU

### Caracterização socioeconômica da região e do serviço a ser qualificado

Embu-Guaçu é composto por 69.901 habitantes, dentre eles 99% têm idade entre 18 e 59 anos. Analisando a cidade de acordo com o levantamento do Diagnóstico socioterritorial de Embu-Guaçu realizado PMASweb (Plano Municipal de Assistência Social) 2018/ 2021, o município apresenta um índice de 61% de desempregados e com áreas predominantemente pobres, com grande concentração de domicílios em áreas de alta vulnerabilidade à pobreza. Considera-se que 100% da extensão do município caracteriza-se por área de proteção de mananciais, dificultando a instalação de novas empresas. Neste contexto de dificuldade para conquistar uma fonte de renda com um retorno favorável para a sustentabilidade da família a especialização em cursos na área alimentícia.

As atividades serão realizadas no Movimento Renovador Paulo VI situado no Centro do município de Embu-Guaçu que fica próximo aos seguintes bairros tendo ampla alcance regional.

- Vila Louro
- Jardim Emília
- Parque Industrial
- Filipinho
- Itararé
- Jardim Boa Vista
- Chácara Flórida
- Jardim São Paulo
- Val Flor
- Cipó
- Jardim Brasil
- Santa Rita
- Congonhal
- Santa Fé
- Santa Isabel
- Penteado
- Lagoa Grande
- Vila do sol
- Granjinha
- Jardim Campestre



## OBJETIVO

### OBJETIVO GERAL

Desenvolver nas alunas (mulheres) habilidades e capacidades específicas em Panificação e Confeitaria, Empreendedorismo e Administração básica, Mídias Sociais e Inteligência Emocional que lhes permitam através de ferramentas assertivas, didática facilitada e um conteúdo rico, uma melhor aprendizagem e assim ter um maior desempenho e melhores resultados para sua vida profissional.

### OBJETIVO (S) ESPECÍFICO(S):

Fortalecer e promover o desenvolvimento das alunas em todas as atividades propostas por meio de aulas teóricas e práticas;

Preparar as alunas a estarem aptas para as demandas do mercado e suas variáveis, desde uma boa conduta na cozinha como situações de risco, higiene, utensílios, insumos, desperdícios e toda a questão administrativa e emocional que são necessário na vida do empreendedor;

Empoderamento das mulheres, oportunizando independência financeira, profissional, emocional, entre outras.



## PÚBLICO ALVO

Mulheres em situação de vulnerabilidade social que tenham interesse em viver a oportunidade de crescimento na vida profissional.



## PARCERIAS

Para a execução deste projeto temos uma parceria pré-estabelecida junto do CRÁS, onde a primeira divulgação é feita por meio dessa ferramenta pública que tem em seu cadastro mulheres em situação de vulnerabilidade social que tenham interesse em viver a oportunidade de crescimento na vida. Também, temos possibilidades de parcerias com lojas alimentícias, padarias e grandes profissionais da área que podem ser parceiros prestando algum tipo de auxílio para enriquecer ainda mais a experiência do conhecimento dessas mulheres. Nosso grande parceiro foi a empresa RODONAVES, através do "Gente Boa - FRETE SOLIDÁRIO" que possibilitou a execução do Projeto.



## METODOLOGIA

O curso propõe a realização de técnicas e metodologias possíveis e disponíveis a exemplos de aulas práticas e de estudos dirigidos nas áreas panificação e confeitaria. Uma grade curricular que assegure o acesso, e a permanência do atendido não apenas no curso em si, mas também como profissional autônomo. Terá duração de 12 meses, e é constituído em duas etapas: Teoria e pratica, etapas que objetivam promover conhecimentos, habilidades e competências auxiliando no desenvolvimento da empregabilidade e empreendedorismo proporcionando o protagonismo individual e coletivo. Será ministrado em três turmas contendo 48 alunas por semana, sendo 16 alunas por turma atendida.



## CONTEÚDO PROGRAMÁTICO



### **Panificação**

Higiene na manipulação de alimentos, higiene pessoal e profissional, armazenamentos e aplicação de matérias primas e aditivos integrantes da preparação de produtos de panificação. Técnicas de balanceamento e dosagem de ingredientes; Processo de fabricação de pão: pão de centeio, pão caseiro, pão Petrópolis, pão ciabatta, pão de coco, pão para cachorro quente, pão para hambúrguer, pão de forma, mini pão, baguette, pão de banha(torresmo) pão francês I e pão francês II, pão doce com esponja, pão integral, pão sovado, pão de leite, pão de queijo, pão de batata, pão de cerveja, pão de cenoura, pão três cereais e pão italiano, e utilização de equipamentos e utensílios usados na Panificação.

### **Confeitaria**

Higiene na manipulação de alimentos, higiene pessoal e profissional; funções dos ingredientes básicos utilizados em confeitaria; Utilização correta de equipamentos e utensílios; Balanceamento de receitas; Segurança e prevenção de acidentes; Medidas e pesagem de ingredientes; Avaliação de produto final; Técnicas de fabricação de bolos secos, bolos para festas, petit-fours, doces e salgados. Produtos à base de massa podre, massa folhada e semi-folhado, salgados básicos de confeitaria, pudins diversos, quindim, cremes e mousses, torta fria, doces diversos, produtos com chocolates, pães doces e diversas variações de recheios.

### **Empreendedorismo**

Criatividade e capacidade de solucionar problemas de maneira inovadora, incentivar e procurar melhoria e novas formas de realizar as atividades, pensamento estratégico, planejamento, otimismo, encarar erros com oportunidade de aprendizado, resiliência adaptar-se e tentar novamente, adaptação e conquistas

### **Socioemocional**

Complexo de inferioridade, motivação e autoestima, estresse emocional, falta de engajamento, auto cobrança, desmotivação, ansiedade, agressividade, insegurança e falta de equilíbrio.

### **Mídia Sociais**

Layout para redes sociais, site para acesso para criação de artes e dicas de publicações.

## CRONOGRAMA DE ATIVIDADES MAIO, JUNHO E JULHO

### RELATÓRIO CIRCUNSTANCIADO

ÓRGÃO EXECUTOR: MOVIMENTO RENOVADOR PAULO VI DE EMBU GUAÇU

PATROCÍNIO: RODONAVES TRANSPORTE E ENCOMENDAS - Programa FRETE SOLIDÁRIO RODONAVES - EDITAL 2023.

PROJETO: "MÃO NA MASSA"

OBJETO: ATENDIMENTO/CAPACITAÇÃO DE 48 MULHERES NO DECORER DO ANO DE 2024.

|   |                                  |
|---|----------------------------------|
| <b>ÓRGÃO EXECUTOR</b><br>MOVIMENTO RENOVADOR PAULO VI DE EMBU GUAÇU | <b>PROJETO</b><br>"MÃO NA MASSA" |
| TERMO DE COLABORAÇÃO Janeiro a Dezembro/2024                        | 1º Semestre - MAIO/JUN/JUL-2024  |

### CRONOGRAMA DE ATIVIDADES REFERENTE AOS MESES: MARÇO/ABRIL-2024

| Data                                     | 07/Maio                     | 14/Maio                    | 21/Maio                     | 28/Maio                     | 04/Junho                         | 11/Junho                      | 18/Junho                       | 25/Junho              | 04/Julho  |
|--|-----------------------------|----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|----------------------------------|-------------------------------|--------------------------------|-----------------------|-----------|
| <b>TURMA I</b><br>14H30min<br>18H30min   | Palha Italiana<br>Bombocado | Bolo caçarola<br>Pudim     | Pavê<br>Bolacha Champanhe   | Decoração de Bolo Chantilly | Pão de Ló<br>Decoração Chantilly | Decoração de Bolo com Ganache | Chantilly e Glaçagem Espalhada | Chantilly e Decoração | Formatura |
| Data                                     | 08/Maio                     | 15/Maio                    | 22/Maio                     | 29/Maio                     | 05/Junho                         | 12/Junho                      | 19/Junho                       | 26/Junho              | 04/Julho  |
| <b>TURMA II</b><br>14H30min<br>18H30min  | Bolo Indiano<br>Sequilhos   | Alfajor<br>Recheio Trufado | Palha Italiana<br>Bombocado | Bolo de Caçarola<br>Pudim   | Pão de Ló<br>Decoração Chantilly | Decoração de Bolo com Ganache | Chantilly e Glaçagem Espalhada | Chantilly e Decoração | Formatura |
| Data                                     | 02/Maio                     | 09/Maio                    | 16/Maio                     | 23/Maio                     | 06/Junho                         | 13/Junho                      | 20/Junho                       | 27/Junho              | 04/Julho  |
| <b>TURMA III</b><br>14H30min<br>18H30min | Bolo Tapioca<br>Maria Mole  | Torta Holandesa<br>Cocada  | Palha Italiana<br>Bombocado | Alfajor<br>Recheio Trufado  | Pão de Ló<br>Decoração Chantilly | Decoração de Bolo com Ganache | Chantilly e Glaçagem Espalhada | Chantilly e Decoração | Formatura |

**Obs. Não houve aula dia 30/05/2024 Feriado Corpus Christi**

## MATRÍCULAS

Após a divulgação, as alunas estiveram na Instituição, onde o processo transcorre de forma simplificada e por meio do preenchimento das fichas de inscrição, recebimento dos documentos pessoais das alunas. Apresentação das atividades nas quais as alunas realizarão durante o Projeto e as regras de convivência e do curso.



## CONTEÚDO EXECUTADO - MAIO - 2024

**1** PALHA ITALIANA - BOMBOCADO

**2** BOLO INDIANO - SEQUILHOS

**3** BOLO TAPIOCA - MARIA MOLE

**4** BOLO CAÇAROLA - PUDIM

**5** ALFAJOR - RECHEIO TRUFADO

**6** TORTA HOLANDESA - COGADA

**7** PAVÊ - BOLACHA CHAMPANHE

**8** DECORAÇÃO - BOLO CHANTILLY



## CONTEÚDO EXECUTADO - MAIO/2024

### TEMA:

BOMBOCADO

### OBJETIVO

Compreender as técnicas específicas de preparo e manipulação de ingredientes para a elaboração da receita de Bombocado

Introduzir as alunas como preparar um bombocado tradicional brasileiro, desde a escolha dos ingredientes até o assar.

### RECURSOS UTILIZADO:

Forma, papel manteiga, faca, tesoura, copo de medir, balança, fogão, colher, forno turbo, fouet, bacia e panela

### DESENVOLVIMENTO

Neste encontro, o educador realizou uma breve apresentação sobre o bombocado e seus ingredientes. Durante a demonstração, o educador destacou pontos importantes, como a consistência da massa e o tempo de forno.

Na sequência, o educador convidou as alunas para separar os ingredientes e iniciou o preparo. Durante o preparo foram sanando as dúvidas que foram surgindo.

No primeiro momento, as alunas junto ao educador, realizaram a elaboração da massa, em seguida o educador explicou sobre a realização do assar do bombocado e após a finalização do processo, todas as alunas degustaram a receita pronta.

O educador abordou a importância da coloração do bombocado após assado, e como precificar o produto final

### AVALIAÇÃO

O encontro foi muito produtivo, com a participação das alunas colocando a mão na massa. Foram sanadas as dúvidas, Foi experiência foi bastante enriquecedora.



## CONTEÚDO EXECUTADO - MAIO/2024

### TEMA

PALHA ITALIANA

### OBJETIVO

Ensinar o passo a passo do preparo da palha italiana.

Desenvolver habilidades práticas na confeitaria, como mistura de ingredientes, controle de temperatura e corte do doce.

### RECURSOS UTILIZADO:

Ingredientes, panelas, colheres de pau ou silicone, tigelas, formas, papel manteiga, faca, espátula, fogão, geladeira.

### DESENVOLVIMENTO

Neste encontro, o educador iniciou pela apresentação do tema da aula e uma breve história da palha italiana, na sequência foi abordado os objetivos da aula e dos resultados esperados.

Na sequência as alunas foram divididas em grupos e distribuídos os ingredientes e utensílios. Cada grupo preparou a receita da palha italiana, seguindo as instruções demonstradas pelo educador.

O educador explicou as possibilidades das diferentes variações da receita tradicional, como adicionar nozes, coco ralado, ou usar chocolate branco.

Após finalizadas a execução da receita, as alunas degustaram o produto final.

O educador explicou a importância da escolha de produtos de qualidade para elaboração de um produto de qualidade e como precificar o produto final.

### AVALIAÇÃO DE RESULTADOS

O encontro foi muito positivo e satisfatório. As alunas mostraram-se participativas e interessadas em aprender



## CONTEÚDO EXECUTADO - MAIO 2024

### TEMA:

BOLO INDIANO - SEQUILHOS

### OBJETIVO

Proporcionar as alunas do curso de confeitaria uma experiência prática na elaboração de bolo indiano e sequilhos.

Ampliar o repertório de técnicas e receitas dos participantes, introduzindo sabores e texturas característicos da culinária indiana.

### RECURSOS UTILIZADO:

Materiais: formas, Papel Manteiga, forno turbo, batedeira Planetária, batedor globo e massa média, faca, espátula, peneira, ralador, luvas e balança.

### DESENVOLVIMENTO

Neste encontro, o educador apresentou o passo a passo a preparação do bolo indiano, e também a confecção de sequilhos tradicionais. Durante a demonstração, foram destacados os pontos importantes de cada etapa, como a textura da massa, o ponto de cozimento e a decoração. Na sequência, as alunas foram separando os ingredientes das receitas e pesando, de acordo com a orientação do educador. Durante o período do bolo assar, as alunas foram montando os sequilhos, enrolando em formato de pequenas bolinhas e passando no coco seco antes de ir para forno. Cada aluna teve a oportunidade de colocar em prática as técnicas ensinadas, sob a supervisão do educador, que sanou as dúvidas e realizou as correções durante o processo de preparação.

### AVALIAÇÃO

O encontro foi satisfatório, as alunas realizaram o proposto, produziram as as receitas demonstrando interesse em aprender cada vez mais.



## CONTEÚDO EXECUTADO - MAIO 2024

### TEMA:

BOLO TAPIOCA - MARIA MOLE

### OBJETIVO

Compreender as técnicas específicas de preparo e manipulação de ingredientes

Introduzir as alunas a uma receita regional brasileira, expandindo seu conhecimento sobre a diversidade da culinária.

### RECURSOS UTILIZADO:

Formas de bolo, Assadeira, Papel Manteiga, espátula, Faca, saco confeitar, bico de confeitar, Forno turbo, batedeira planetária, colher, fouet, fogão, panela, balança.

### DESENVOLVIMENTO

Neste encontro, o educador realizou uma demonstração detalhada do processo de preparo do bolo de tapioca. Foram apresentados os passos desde a hidratação da tapioca até a montagem final do bolo. Durante a demonstração, o educador destacou pontos importantes, como a consistência da massa e o tempo de forno. As alunas foram divididas em grupos e receberam os ingredientes necessários para reproduzir a receita. Cada grupo teve a oportunidade de preparar sua própria massa de bolo de tapioca, seguindo as orientações do educador. Na sequência, o educador demonstrou o passo a passo do reparo da maria mole, desde a preparação da calda de açúcar até a montagem da sobremesa. Durante a demonstração, o educador destacou técnicas importantes, como o ponto da calda e o tempo de batimento da massa. Cada aluna teve a oportunidade de preparar sua própria receita maria mole, e confeccionar seguindo as orientações do educador.

### AVALIAÇÃO

O encontro foi muito produtivo, com a participação das alunas colocando a mão na massa.



## CONTEÚDO EXECUTADO - MAIO -2024

### TEMA:

TORTA HOLANDESA

### OBJETIVO

Compreender as técnicas específicas de preparo, montagem e decoração da torta, permitindo as alunas aprimorarem suas habilidades na área da confeitaria.

### RECURSOS UTILIZADO:

Batedeira planetária, fogão, panela, colher, pão duro, saco de confeitar, tesoura, Papel de manteiga.

### DESENVOLVIMENTO

Neste encontro, o educador iniciou com apresentação dos materiais a serem utilizados no processo da execução da receita. As alunas puderam aprender sobre a história e origem da receita, além de entenderem os fundamentos básicos da confeitaria. Na sequência o desenvolvimento do encontro, foram apresentados os seguintes passos: Breve explicação teórica sobre os ingredientes principais da Torta Holandesa, suas características e a importância de cada um na composição final da sobremesa. Em seguida, o educador realizou uma demonstração prática do preparo da massa, do creme e da cobertura da Torta Holandesa. Durante essa etapa, as alunas puderam observar atentamente as técnicas utilizadas, sanar dúvidas e realizar as anotações sobre o processo. Após a demonstração, as alunas foram divididas em grupos e receberam os ingredientes necessários para colocar em prática o que foi ensinado. O educador acompanhou cada grupo, fornecendo orientações individuais e corrigindo, garantindo assim o aprendizado. Com a massa pronta e o creme preparado, as alunas foram orientados, a montar suas tortas dentro de pequenos copos descartáveis, possibilitando assim, que cada aluna fizesse a sua torta, de acordo com as instruções fornecidas pelo educador.

### AVALIAÇÃO DE RESULTADOS

Todas as alunas realizaram o proposto, sanaram dúvidas e produziram as receitas do encontro., e degustaram ao final da execução do produto.



## CONTEÚDO EXECUTADO - MAIO 2024

**TEMA:**  
COCADA

### OBJETIVO

Ensinar às participantes a preparar diferentes variedades de cocada. Por meio da combinação da teoria e prática, a aula visa desenvolver habilidades básicas de confeitaria, promover a autossuficiência culinária, e fomentar a criatividade na cozinha, permitindo que as participantes experimentem variações da receita clássica.

### DESENVOLVIMENTO

Neste encontro, foi realizada uma breve explanação sobre os ingredientes básicos da cocada, suas variações regionais e as diferentes técnicas de preparo utilizadas em sua fabricação.

Em seguida, o educador realizou uma demonstração prática do preparo da cocada, abordando desde a seleção e preparação dos ingredientes até o processo de cozimento e resfriamento da cocada. Durante essa etapa, as alunas puderam observar as técnicas empregadas, além de sanar dúvidas e fazer anotações sobre o procedimento. Após a demonstração, as alunas foram divididas em grupos e receberam os ingredientes necessários para colocar em prática o que foi ensinado. Após o cozimento, as cocadas foram deixadas para resfriar em temperatura ambiente, permitindo que as alunas observassem a consistência e textura final da sobremesa. Neste encontro, o educador abordou as variações da receita de cocada para as alunas, sugerindo que as mesmas usem da criatividade na hora da produção e venda do produto. O educador abordou junto as alunas a importância da escolha correta dos produtos de qualidade para a execução da receita. Outro ponto abordado foi a precificação do produto final para revenda.

Todas degustaram o produto final.

### AVALIAÇÃO

Neste encontro as alunas participaram ativamente da atividade e realizaram o proposto, sanaram dúvidas e produziram as receitas do encontro.



## CONTEÚDO EXECUTADO - MAIO - 2024

### TEMA:

BOLO CAÇAROLA - PUDIM

### OBJETIVO

Compreender as técnicas específicas de preparo, montagem e decoração da torta, permitindo as alunas aprimorarem suas habilidades na área da confeitaria.

Compreender as técnicas específicas de preparo, cozimento e armazenamento da cocada, além de promover o entendimento sobre os ingredientes utilizados e suas interações durante o processo de produção.

### RECURSOS UTILIZADO:

Batedeira planetária, fogão, panela, colher, pão duro, saco de confeitar, tesoura, Papel de manteiga.

### DESENVOLVIMENTO

Neste encontro, o educador iniciou com apresentação dos materiais a serem utilizados no processo da execução da receita. As alunas puderam aprender sobre a história e origem da receita, além de entenderem os fundamentos básicos da confeitaria.

Na sequência o desenvolvimento do encontro, foram apresentados os seguintes passos:

Breve explicação teórica sobre os ingredientes principais da Torta Holandesa, suas características e a importância de cada um na composição final da sobremesa.

Em seguida, o educador realizou uma demonstração prática do preparo da massa, do creme e da cobertura da Torta Holandesa. Durante essa etapa, as alunas puderam observar atentamente as técnicas utilizadas, sanar dúvidas e realizar as anotações sobre o processo. Após a demonstração, as alunas foram divididas em grupos e receberam os ingredientes necessários para colocar em prática o que foi ensinado. O educador acompanhou de perto cada grupo, fornecendo orientações individuais e corrigindo eventuais erros, garantindo assim o aprendizado. Com a massa pronta e o creme preparado, as alunas foram orientadas, a montar suas tortas dentro de pequenos copos descartáveis, possibilitando assim, que cada aluna fizesse a sua torta, de acordo com as instruções fornecidas pelo educador.



## CONTEÚDO EXECUTADO - MAIO - 2024

### TEMA:

ALFAJOR - RECHEIO DE CREME DE BOMBOM E TRUFAS

### OBJETIVO

Capacitar as alunas do curso de confeitaria na produção de alfajores artesanais, com duas variações de recheios tradicionais: creme de bombom e creme de trufas.

Fornecer conhecimentos práticos sobre técnicas de preparo, manipulação de ingredientes e apresentação final do produto.

### Recursos Utilizado:

Panelas, colher, fouer, fogão, forno turbo, assadeira, papel manteiga, masseira, cortador redondo, saco de confeitar, tesoura e batedeira planetária.

### DESENVOLVIMENTO

Neste encontro, foi abordado no início uma breve introdução teórica sobre a história do alfajor. Em seguida, foi apresentado as receitas de alfajor e os produtos a serem utilizados. Foi realizada uma demonstração prática pelo educador, destacando as etapas do processo de produção, desde a preparação da massa até o recheio e a montagem final. Na sequência, foram divididas as atividades entre as alunas. O preparo do recheio, a pesagem dos ingredientes e a massa. Após o processo de preparação, todas as alunas observaram o ponto da receita, sanaram suas dúvidas e, após assar a massa, cada uma recebeu recheio e decorou os alfajores finalizando todo o processo de criação.

### AVALIAÇÃO

O encontro foi muito satisfatório, as alunas sanaram as dúvidas e realizaram todo o processo.



## CONTEÚDO EXECUTADO - MAIO - 2024

### TEMA:

BOLACHA CHAMPANHE

### OBJETIVO

Proporcionar as alunas do curso de confeitaria um entendimento completo do processo de fabricação, incluindo técnicas de preparo, dicas de conservação e possíveis variações da receita da Bolacha Champanhe.

### Recursos Utilizado:

Bico de confeitar, saco de confeitar, tesoura, colher, Raspador, batedeira planetária, forma para biscoito champanhe, forno turbo, ralador, fogão, panela e ingredientes.

### DESENVOLVIMENTO

Neste encontro a aula foi dividida em etapas: O educador iniciou com uma breve introdução teórica sobre a origem da bolacha champanhe e, a explicação sobre os ingredientes e suas principais funções. Na sequência o educador iniciou a preparação da massa incorporando ingrediente por ingrediente. Após esta etapa, as alunas foram convidadas a realizar a modelagem das bolachas como auxílio do saco de confeitar, sob supervisão e orientação do educador para corrigir possíveis erros. Em seguida, levaram para assar as bolachas.

Para finalizar, depois de assadas, o educador deu dicas sobre como armazenar e sobre a crocância das bolachas. Todas as alunas degustaram o produto final.

### AVALIAÇÃO

O encontro foi muito satisfatório, atingindo os objetivos de ensino propostos e proporcionando uma experiência prática enriquecedora para as alunas do curso de confeitaria.



## CONTEÚDO EXECUTADO - MAIO - 2024

**TEMA:**  
PAVÊ

### OBJETIVO

Ensinar as alunas do curso de confeitaria a preparar esta sobremesa em camadas, com foco em técnicas de montagem, combinação de sabores e apresentação final. Proporcionar às alunas um entendimento prático e teórico dos principais elementos que compõem um pavê, além de explorar variações e possibilidades criativas para o preparo.

### Recursos Utilizado:

Colher, batedeira planetária, forno turbo, fogão, panela e ingredientes.

### DESENVOLVIMENTO

Neste encontro, a atividade foi estruturada em etapas para garantir um aprendizado eficaz e uma prática bem-sucedida das técnicas de confeitaria envolvidas na produção do pavê:

No primeiro momento o educador abordou a importância dos ingredientes de qualidade, em seguida falou sobre os ingredientes básicos do pavê, como biscoitos, cremes e frutas, e suas funções na receita. Após a abordagem, foram separados os ingredientes e iniciado o cozimento e preparo do creme para a montagem do pavê.

As alunas prepararam os pavês seguindo as instruções fornecidas pelo educador, para assegurar a correta execução das etapas.

Após o resfriamento do creme, se iniciou a montagem do pavê. As alunas utilizaram as bolachas champanhe produzidas no encontro.

### AVALIAÇÃO

O encontro foi muito satisfatório, as alunas sanaram as dúvidas e realizaram todo o processo.



## CONTEÚDO EXECUTADO - MAIO - 2024

### TEMA:

DECORAÇÃO DE BOLO COM CHANTILLY

### OBJETIVO

Ensinar as alunas a preparar um bolo pão de ló e decorá-lo com chantilly, focando em técnicas de confeitaria para obter um resultado visualmente atraente e saboroso. Aprender a criação de rosas de chantilly para decorar o bolo.

### Recursos Utilizado:

Forno turbo, batedeira planetária, faca espátula, tesoura saco de confeitaria, bailarina de bolo, bico de confeitaria, balança, forma de bolo, disco de isopi, fouet.

### DESENVOLVIMENTO

Neste encontro as atividades foram divididas em três momentos: No primeiro momento, o educador fez uma breve abordagem teórica sobre a massa do pão de ló, sua textura e leveza, o ponto do chantilly, também abordou a importância dos produtos de qualidade para o reparo das receitas.

Na sequência foram separados os ingredientes da massa pão de ló. O educador demonstrou o processo de preparar a massa e em seguida as alunas puderam repetir o processo.

No segundo momento, o educador explicou como preparar o chantilly, desde sua temperatura adequada, o tempo em que se deve ser batido e o ponto do chantilly.

E, para finalizar o terceiro momento, a demonstração prática da decoração do bolo com o chantilly. Cada aluna teve a oportunidade de decorar seu bolo, praticando a criação de rosas de chantilly sob orientação e correção do educador.

### AVALIAÇÃO DE RESULTADOS

O encontro atingiu seus objetivos, proporcionando às alunas o conhecimento teórico e prático necessário para preparar e decorar um bolo pão de ló com chantilly. A criação das rosas de chantilly foi um destaque, demonstrando o desenvolvimento das habilidades de confeitaria das alunas.



## CONTEÚDO EXECUTADO - JUNHO 2024

- 1 PÃO DE LÓ COM CHANTILLY
- 2 DECORAÇÃO COM CHANTILLY E GANACHE
- 3 CHANTILLY E GLAÇAGEM ESPELHADA
- 4 CHANTILLY E DECORAÇÃO
- 5 MÍDIAS SOCIAIS

## CONTEÚDO EXECUTADO - JUNHO - 2024

### TEMA:

DECORAÇÃO DE BOLO COM CHANTILLY

### OBJETIVO

Ensinar as alunas a preparar um bolo pão de ló e decorá-lo com chantilly, focando em técnicas de confeitaria para obter um resultado visualmente atraente e saboroso. Aprender a criação de rosas de chantilly para decorar o bolo.

### Recursos Utilizado:

Forno turbo, batedeira planetária, faca espátula, tesoura saco de confeitaria, bailarina de bolo, bico de confeitaria, balança, forma de bolo, disco de isopi, fouet.

### DESENVOLVIMENTO

Neste encontro as atividades foram divididas em três momentos: No primeiro momento, o educador fez uma breve abordagem teórica sobre a massa do pão de ló, sua textura e leveza, o ponto do chantilly, também abordou a importância dos produtos de qualidade para o reparo das receitas.

Na sequência foram separados os ingredientes da massa pão de ló. O educador demonstrou o processo de preparar a massa e em seguida as alunas puderam repetir o processo.

No segundo momento, o educador explicou como preparar o chantilly, desde sua temperatura adequada, o tempo em que se deve ser batido e o ponto do chantilly.

E, para finalizar o terceiro momento, a demonstração prática da decoração do bolo com o chantilly. Cada aluna teve a oportunidade de decorar seu bolo, praticando a criação de rosas de chantilly sob orientação e correção do educador.

### AVALIAÇÃO DE RESULTADOS

O encontro atingiu seus objetivos, proporcionando às alunas o conhecimento teórico e prático necessário para preparar e decorar um bolo pão de ló com chantilly. A criação das rosas de chantilly foi um destaque, demonstrando o desenvolvimento das habilidades de confeitaria das alunas.



## CONTEÚDO EXECUTADO - JUNHO - 2024

### TEMA:

DECORAÇÃO DE BOLO COM CHANTILLY E GANACHE

### OBJETIVO

Desenvolver habilidades práticas em confeitaria, desde a preparação da massa básica do bolo até a técnica de aplicação de coberturas, destacando as diferenças e particularidades de cada uma, CHANTILLY E GANACHE

### Recursos Utilizado:

Forno turbo, Batedeira planetária, Bacia fogão, panela microondas, espátula para alisar o bolo, tesoura, faca, Saco de confeitaria, colher, Fouet.

### DESENVOLVIMENTO

Neste encontro, o educador iniciou apresentação dos objetivos da aula, as características da receita e da cobertura que foram utilizadas no encontro. Na sequência o educador fez uma breve explicação sobre o chantilly e ganache: composição, usos comuns, e diferenças entre as duas coberturas. Após a explanação, o educador demonstrou o passo a passo do preparo da massa pão de ló e, em seguida o tempo de assar. Em seguida, o educador iniciou o preparo do chantilly e do ganache. Outro ponto abordado, foi a demonstração da técnica realizada no preparo da ganache, o ponto, a temperatura, até a finalização.

E, por último, a montagem do bolo, primeiro o alinhamento com o chantilly batido e no ponto, e em seguida a aplicação da ganache. O educador abordou neste momento as diferenças da ganache fria e da ganache quente.

### AVALIAÇÃO DE RESULTADOS

O encontro atingiu o resultado esperado desde a preparação da massa do bolo até a aplicação das coberturas de chantilly e ganache. A interação e participação ativa das alunas foram fundamentais para o sucesso da aula, e o resultado final dos bolos demonstrou a eficácia das técnicas ensinadas.



## CONTEÚDO EXECUTADO - JUNHO - 2024

### TEMA:

DECORAÇÃO DE BOLO COM CHANTILLY E GLAÇAGEM ESPELHADA

### OBJETIVO

Ensinar as alunas a técnica de preparo do bolo Pão de Ló, além de duas formas distintas de decoração: utilizando chantilly e glaçagem espelhada. Compreender as diferenças entre as coberturas e adquirir habilidade na aplicação de ambas.

### Recursos Utilizado:

Forno turbo, Batedeira planetária, Bacia fogão, panela microondas, ingredientes, espátula para alisar o bolo, tesoura, faca, Saco de confeitar, colher, Fouet.

### DESENVOLVIMENTO

Neste encontro as atividades foram divididas em três momentos: O primeiro momento, foi realizado o preparo da massa do pão de ló, de acordo com as instruções das aulas anteriores. Na sequência, o educador, lembrou o preparo da cobertura de chantilly, a utilização dos bicos de confeitar. Todas as alunas realizaram, individualmente, a aplicação do chantilly com diferentes bicos de confeitar. E no terceiro momento, o educador apresentou a técnica de preparo da glaçagem espelhada, apresentando os ingredientes, suas funções específicas na receita, e por último a aplicação sobre o bolo.

### AVALIAÇÃO DE RESULTADOS

O encontro foi muito produtivo atingindo os objetivos propostos. As alunas demonstraram grande interesse e habilidade na preparação e decoração dos bolos. A combinação das técnicas de chantilly e glaçagem espelhada permitiu uma comparação prática das duas abordagens, enriquecendo o aprendizado e capacitando as alunas a escolherem a melhor técnica conforme a ocasião.



## CONTEÚDO EXECUTADO - JUNHO - 2024

### TEMA:

**AVALIAÇÃO PRÁTICA - DECORAÇÃO DE BOLO COM CHANTILLY E DECORAÇÃO LIVRE**

### OBJETIVO

Capacitar as alunas a utilizar técnicas de decoração de bolo com chantilly, explorando a criatividade e aplicando conceitos aprendidos durante o curso. O encontro foi avaliativo e visou verificar o domínio das técnicas, a habilidade em manusear o chantilly e a capacidade de criar decorações esteticamente agradáveis e consistentes.

### Recursos Utilizado:

Forno turbo, Batedeira planetária, Bacia fogão, panela microondas, ingredientes, espátula para alisar o bolo, tesoura, faca, Saco de confeitar, colher, Fouet.

### DESENVOLVIMENTO

No encontro foi dividido em etapas: Na primeira etapa as alunas receberam a orientação do educador para a execução da avaliação prática. O educador realizou uma breve revisão das técnicas, manuseios e aplicação do chantilly e a utilização do saco e dos bicos e confeitar. Na sequência, cada aluna recebeu o seu bolo já previamente preparado e uma quantidade de chantilly suficiente para decorar seu bolo. Cada aluna ficou livre para elaborar sua criação.

### AVALIAÇÃO DE RESULTADOS

O encontro foi bem-sucedido, proporcionando as alunas a oportunidade de demonstrar e aprimorar suas habilidades. O educador deu o feedback que ao término das decorações finalizadas. Os resultados variaram conforme o nível de habilidade de cada aluna, mas de forma geral, todos conseguiram aplicar as técnicas básicas de maneira satisfatória.



## CONTEÚDO EXECUTADO - JUNHO - 2024

### TEMA

Marketing Digital - Estratégias e Ferramentas para Alavancar o Seu Negócio - Palestra

### OBJETIVOS

Apresentar conceitos básicos e avançados de marketing digital.  
Demonstrar a importância do marketing digital para negócios de todos os tamanhos.  
Ensinar estratégias e ferramentas essenciais para o sucesso no ambiente digital.

### RECURSOS DIDÁTICOS

Data show, Notebook, Lousa, Materiais didáticos impressos

### DESENVOLVIMENTO

A palestra começou com uma breve sessão de boas-vindas, seguida pela apresentação dos conceitos básicos do marketing digital e a diferença entre marketing tradicional e digital. Foram abordadas as principais estratégias de marketing digital, incluindo SEO, marketing de conteúdo, mídias sociais, e-mail marketing e PPC. Em seguida, o palestrante demonstrou o uso de ferramentas essenciais, como Google Analytics, SEMrush, Ahrefs, Hootsuite, Buffer, MailChimp e ConvertKit. Estudos de caso reais foram apresentados para ilustrar o sucesso de estratégias bem executadas. A sessão foi concluída com um espaço para perguntas e discussões.

### ATIVIDADE COMPLEMENTAR

Folha de exercícios para resolução em grupo sobre criação de estratégias básicas de marketing digital. Exibição de vídeo sobre tendências e inovações em marketing digital.

### AVALIAÇÃO DE RESULTADOS

A palestra proporcionou um entendimento claro sobre estratégias e ferramentas de marketing digital, promovendo maior engajamento e sucesso nas atividades online dos participantes.



## CONTEÚDO EXECUTADO - JULHO- 2024

1

REUNIÃO DE EQUIPE - AVALIAÇÃO RESULTADOS

2

REPLANEJAMENTO

3

CERTIFICAÇÃO E DEVOLUTIVAS DOS RESULTADOS  
DO PROJETO MÃO NA MASSA 1º SEMESTRE/2024



## REUNIÃO DE EQUIPE - AVALIAÇÃO DE RESULTADOS - REPLANEJAMENTO

A reunião foi realizada para destacando a importância de avaliar os resultados do curso para aprimorar futuras edições e garantir a satisfação das participantes.

O educador apresentou um resumo das atividades apresentadas durante o semestre e a boa participação das alunas nos encontros. Destacou também que as alunas atingiram os objetivos propostos nas atividades, tanto no preparo, quanto nas execução, na finalização e na decoração das receitas.

Outro ponto abordado foi a importância dos insumos de qualidade fornecidos para a execução das receitas, além dos equipamentos fornecidos para uso.

A equipe analisou os resultados positivos e levantou alguns pontos importantes para o próximo módulo – Panificação

O resultado do 1º semestre foi muito satisfatório e atingiu o objetivo proposto do Projeto Mão na Massa - (para Mulheres em Vulnerabilidades)



## CERTIFICAÇÃO E DEVOLUTIVAS DOS RESULTADOS DO PROJETO MÃO NA MASSA 1º SEMESTRE/2024

O curso de confeitaria, promovido com o apoio da RODONAVES, foi um sucesso notável, destacando-se pela participação ativa das alunas e a colaboração indispensável do nosso parceiro. O curso, focado em técnicas práticas e avaliação de confeitaria, teve como objetivo principal capacitar as alunas na arte da decoração de bolos com creme chantilly e outras técnicas fundamentais da confeitaria.

As alunas demonstraram grande engajamento e dedicação ao longo do curso. Cada aula foi marcada pela presença assídua e pelo esforço em aplicar as técnicas ensinadas. A participação delas foi essencial para o andamento do curso, com trocas constantes de experiências e aprendizado coletivo.

O encerramento do 1º semestre foi marcado pela participação das alunas onde de cada uma preparou um prato para degustação, utilizando as habilidades adquiridas durante as aulas. A degustação foi um momento de celebração e avaliação prática, onde todos puderam apreciar a criatividade e o talento desenvolvido por cada participante. Os pratos apresentados variaram desde bolos decorados até sobremesas, refletindo o aprendizado e a versatilidade das alunas.

A RODONAVES desempenhou um papel crucial no sucesso do curso. A parceria possibilitou a disponibilização de materiais de qualidade e educador competente, para o aprendizado e o necessário para a realização das aulas.

O curso de confeitaria superou as expectativas, tanto pela qualidade das aulas quanto pelo envolvimento das alunas e a colaboração do nosso parceiro, RODONAVES. O resultado foi a formação de confeitadeiras habilidosas e criativas, prontas para aplicar o que aprenderam em suas futuras empreitadas na confeitaria. Agradecemos a todas as alunas pela dedicação e à RODONAVES pelo apoio contínuo, que foi indispensável para o êxito do projeto deste 1º semestre.

Agradecemos imensamente a presença do Ricardo Freire Tertoliano e Weverton Filho Santos Jorge que representaram toda a equipe da RODONAVES e prestigiaram esta formatura do módulo de Confeitaria.



**CERTIFICAÇÃO E DEVOLUTIVAS DOS RESULTADOS DO  
PROJETO MÃO NA MASSA 1º SEMESTRE/2024**



**APRESENTAÇÃO DOS PRATOS ELABORADOS PELAS ALUNAS DO 1º SEMESTRE  
DO PROJETO MÃO NA MASSA/2024**



ALUNAS DO PROJETO MÃO NA MASSA 1º SEMSTRE 2024



**PARCEIRO RODONAVES, DIREÇÃO- COORDENAÇÃO - EDUCADORES E EQUIPE DO PROJETO MÃO NA MASSA DO 1º SEMESTRE 2024**



DEPOIMENTOS DAS ALUNAS DO PROJETO MÃO NA  
MASSA -1º SEMESTRE/2024



Aluna Leonice

Gostaria de agradecer o privilégio de ser oradora da nossa turma; e em nome das formandas gostaria de agradecer a presença de todos que estão aqui: Diretoria, secretaria, professores e em especial ao nosso patrocinador GENTE BOA RODONAVES com o "Frete Solidário", que nos proporcionou este curso maravilhoso.

Durante estes meses aprendemos muito sobre confeitaria. Quem não sabia nada, aprendeu e quem já trabalhava na área, como eu e outras colegas conseguimos nos aperfeiçoar. No meu caso, faço brownies e hoje já tenho um leque maior de conhecimento na confeitaria e já posso oferecer outros produtos aos meus clientes. O que nos parecia impossível ontem, hoje já nos é possível; o professor Marcondes nos ensinou de uma maneira simples e prática.

Como disse certa vez, o filósofo Olavo de Carvalho: "há coisas que são boas por alguns instantes; outras por algum tempo e só algumas são para sempre". E com certeza os momentos que passamos aqui, levaremos para o resto de nossas vidas. Foram momentos de aprendizado, de amizade e de muitos risos; a turma de confeitaria de quarta feira com certeza foi a melhor turma.

E que venham os próximos meses de panificação. Estamos ansiosas!!!! Nossa caminhada está apenas começando. Que Deus nos abençoe!! Muito obrigada!!!

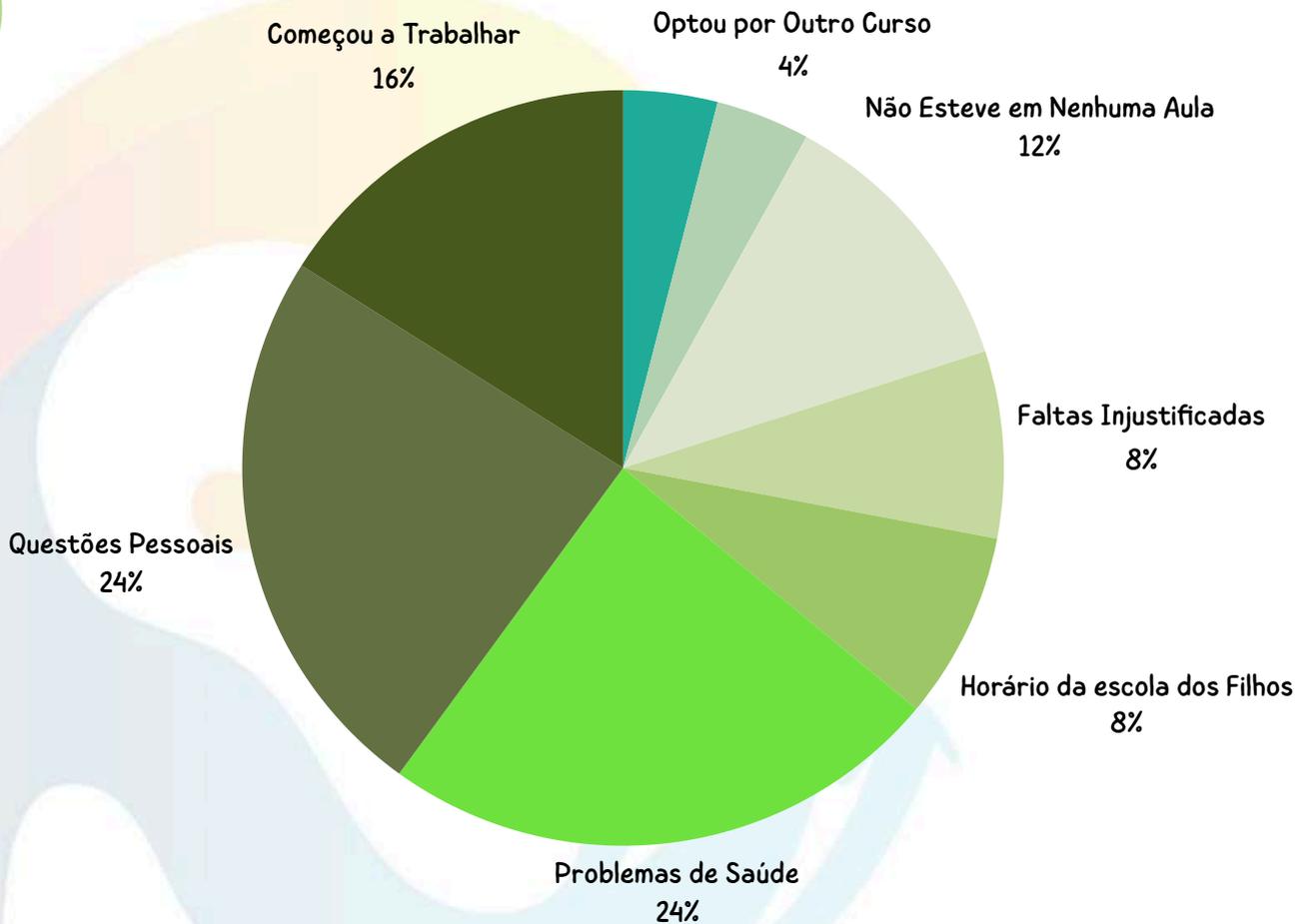
Com o curso pudemos melhorar nossas receitas e técnicas.

Com as dicas que o professor passou sobre armazenamento, conservação, tempo de validade, pudemos aumentar nossa produção e otimizar tempo, e assim nos dedicar mais as vendas, o que nos proporcionou um retorno financeiro muito bom.

Atenciosamente,

Gleice e Patrícia  
"Maninhas Confeitaria"

**MOTIVO DA EVASÃO DAS ALUNAS DURANTE O PROJETO MÃO NA MASSA  
DO 1º SEMESTRE/2024**



## EQUIPE TÉCNICA DO PROJETO "MÃO NA MASSA"



01. Maria Vani de Oliveira - Presidente



02. Claudia Valeska Vasquez - Diretora Administrativa



03. Dulcinéia de Jesus Alves - Coordenadora



04. Gleuma Andrade Diogo - Prestação de Contas



05. Marcondes Soares Silva - Educador Social