



# 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 MAR- ABR 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> MOVIMENTO RENOVADOR PAULO VI DE EMBU GUAÇU	<b>PROJETO</b> MÃO NA MASSA
TERMO DE PATROCÍNIO Janeiro a Dezembro/2024	1º Semestre - Mar/Abr-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								
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 Pedagógica							x						
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.



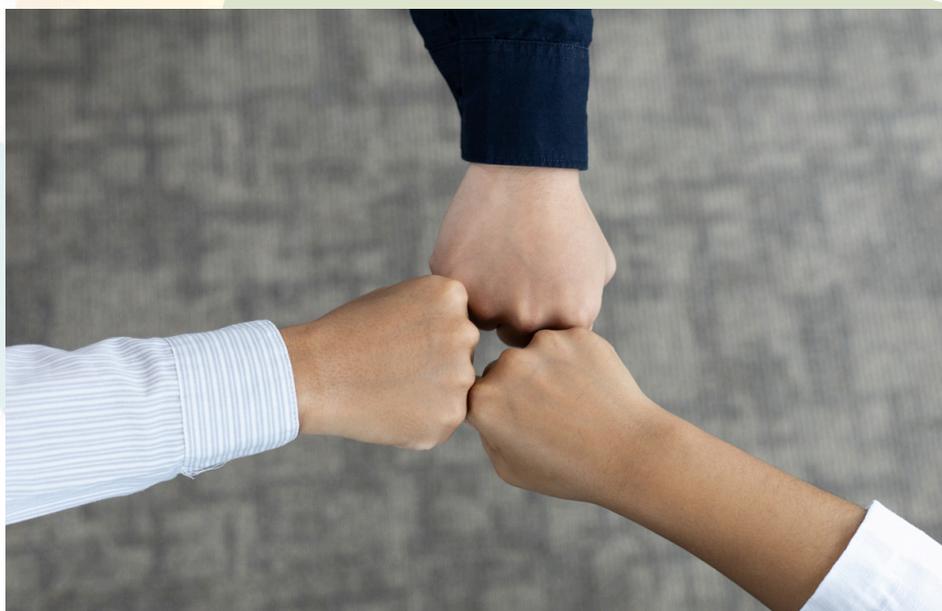
## PÚBLICO ALVO

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 Cras, 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.



## 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 prática, 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 MARÇO - ABRIL

### 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.

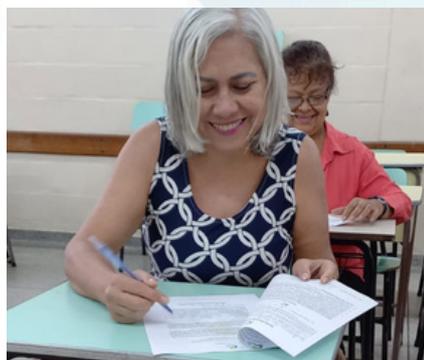
<b>ÓRGÃO EXECUTOR</b> MOVIMENTO RENOVADOR PAULO VI DE EMBU GUAÇU	<b>PROJETO</b> "MÃO NA MASSA"
TERMO DE COLABORAÇÃO Janeiro a Dezembro/2024	1º Semestre - Mar/Abr-2024

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

Data	05/março	12/março	19/março	26/março	02/abril	09/abril	16/abril	23/abril	30/abril
<b>TURMA I</b> 14H30min 18H30min	Bolo de fubá sem farinha Tortinhas de limão	Cheesecake Carolina Samantha	Pão de Mel Recheio	Cookies Broas Caxambu	Rocambole Mousse de Chocolate	Bolo Tapioca Maria Mole	Recheio creme de bombom e trufa Alfajor	Bolo Indiano Sequinhos	Torta Holanesa Cocada
Data	06/março	13/março	20/março	27/março	03/abril	10/abril	17/abril	24/abril	-
<b>TURMA II</b> 14H30min 18H30min	Ovos de páscoa recheados Recheio de prestígio	Bolo de cenoura Brigadeiro e Ganache	Cheesecake Carolina Samantha	Pão de Mel Recheio	Cookies Broas Caxambu	Rocambole Mousse de Chocolate	Bolo Tapioca Maria Mole	Torta Holanesa Cocada	-
Data	07/março	14/março	20/março	28/março	04/abril	11/abril	18/abril	25/abril	-
<b>TURMA III</b> 14H30min 18H30min	Ovos de páscoa recheados Recheio de prestígio	Bolo de fubá sem farinha Tortinhas de limão	Bolo de cenoura Brigadeiro e ganache	Pão de Mel Recheio	Pão de mel Creme de Bombom	Bolo Indiano Sequinhos	Cookies Broas Recheio de Trufas	Rocambole Mousse de Chocolate	-

## 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 - MARÇO 2024

1

BOLO DE FUBÁ SEM FARINHA - TORTINHAS DE LIMÃO

2

OVOS DE PÁSCOA RECHEADO E RECHEIO DE PRESTÍGIO

3

PÃO DE MEL - RECHEIO

4

BOLO DE GENOURA - BRIGADEIRO E GANACHE

5

CHEESECAK- CAROLINA - SAMANTHA

6

COOKIES - BROAS CAXAMBU



## CONTEÚDO EXECUTADO - MARÇO/2024

### TEMA

Bolo de fúbá e tortinhas de limão

### ATIVIDADE

Elaboração da Receita, preparo e finalização.

### OBJETIVO

Compreender o processo de execução da receita proposta na aula, elaborar passo a passo.

### RECURSOS UTILIZADOS :

Forma de alumínio, papel manteiga, faca, fouet, forno turbo, fogão pão duro, bicos de confeitar, saco de confeitar, maçarico culinário, ralador e batedeira planetária.

### DESENVOLVIMENTO

Neste encontro, foi realizada a apresentação dos materiais que seriam utilizados neste primeiro momento. Na sequência, foi realizada as explicações das receitas propostas e seu passo a passo.

Cada aluna pode observar e sanar as dúvidas durante o processo de execução da receita. A receita apresentada, foi o "bolo de fúbá", onde cada aluna assistiu a explanação teórica e no segundo momento, cada aluna pode por a mão na massa e executar a receita, desde a montagem até a finalização.

Em seguida, a apresentação da segunda receita "tortinhas de limão" as alunas colocaram a mão na massa e executaram todo o processo até a finalização das receitas.

### AVALIAÇÃO

O encontro foi bem satisfatório, pois as alunas se desenvolveram muito bem, mostrando capacidade de manusear o saco de confeitar.

Já algumas alunas, não tinha muito conhecimento, porém colocaram a mão na massa e aprenderam na prática.



## CONTEÚDO EXECUTADO - MARÇO 2024

### TEMA

Ovos de páscoa recheados/Recheio de prestígio

### OBJETIVO

Introduzir as alunas do curso de confeitaria ao processo de produção de ovos e ovos de Páscoa recheados e com recheio prestígio.

Capacitar as alunas na preparação do chocolate até a montagem e decoração dos ovos.

### RECURSOS UTILIZADO:

Fogão, pão duro, espátula, colher, formas molde de ovo, panela, geladeira.

### DESENVOLVIMENTO

O encontro de hoje, foi dividido em várias etapas para garantir uma compreensão abrangente do processo. No início, foi realizada uma breve introdução teórica sobre os diferentes tipos de chocolates e técnicas de temperagem. Em seguida, as alunas foram conduzidas no passo a passo da preparação do chocolate, desde o derretimento até o ponto ideal de temperagem.

Na sequência, foi apresentado a maneira como moldar os ovos de Páscoa de forma adequada, garantindo uma espessura uniforme e uma superfície lisa. À parte, preparamos o recheio de prestígio, destacando a importância da consistência e sabor para a experiência final do produto.

Após o resfriamento dos ovos e do recheio, as alunas foram incentivadas a colocar em prática suas habilidades de montagem e decoração. Foram também abordadas teoricamente, as diferentes técnicas de recheio e finalização, incentivando a criatividade e a expressão individual.

Durante toda a execução das receitas, as alunas sanaram as dúvidas por meio de perguntas buscando esclarecimentos e dicas sobre a elaboração das receitas, garantindo uma melhor compreensão do processo realizado no encontro.

### AVALIAÇÃO DE RESULTADOS

O encontro foi muito positivo e satisfatório. As alunas demonstraram um bom entendimento dos conceitos abordados, especialmente em relação à temperagem do chocolate e à preparação do recheio prestígio.

As alunas mostraram-se participativas e interessadas em aprender novas técnicas e aprimorar suas habilidades.



## CONTEÚDO EXECUTADO - MARÇO 2024

### TEMA

Cheesecake, geleia de morango e carolinas e samantas

### OBJETIVO

Assimilar o processo da elaboração da Cheesecake, da geleia de morango e carolinas e Samantas

### RECURSOS UTILIZADOS

Forma alumínio, saco de confeita, tesoura, colher, espátula, fogão, forno turbo, pão duro, rolo de massa, papel manteiga, batedeira.

### DESENVOLVIMENTO

Neste encontro, as alunas acompanharam e elaboraram 3 receita diferentes, a Cheesecake, geleia de morango e as carolinas.

O início foi com a demonstração e modo de preparo da cheesecake. Após montar cheesecake e colocar na geladeira, foi apresentado o modo de fazer carolinas, e de como é importante os ingredientes de alta qualidade e como cada um contribui para a textura e sabor final das carolinas, desde a escolha da farinha até a seleção dos ovos frescos, cada detalhe foi cuidadosamente abordado para garantir o melhor resultado possível. Em seguida, foi abordado o modo de preparar o ponto da massa de carolina e também samanta.

Todas as alunas colocaram a mão na massa e com a ajuda do saco de confeitar, moldaram um pouco de massa formando as carolinas e samantas até finalização do mesmo o processo. Terminada a modelagem da massa das carolinas, e enquanto assavam, as alunas acompanharam o processo de como fazer a geleia e o ponto certo da consistência para aplicação do recheio.

### AVALIAÇÃO DE RESULTADOS

A aula foi muito satisfatória, teve boa participação e atenção das alunas.



## CONTEÚDO EXECUTADO - MARÇO 2024

### TEMA

Bolo de cenoura com cobertura de chocolate e ganache

### OBJETIVO

Compreender o processo e a elaboração do bolo de cenoura, desde o preparo da massa até a cobertura final.

### RECURSOS UTILIZADO:

Forma de alumínio, pincel, forno tubo, fogão, panela, pão duro, colher, liquidificador, batedeira planetária, saco de confeitar, tesouras, faca, espátula de bolo e fouet.

### DESENVOLVIMENTO

O encontro teve início com a apresentação e a explicação sobre os materiais utilizados para a elaboração da receita do dia. Em seguida, as alunas foram convidadas a prepararem as cenouras descascando e reservando-as. Na sequência foi apresentada a teoria sobre a execução do bolo e fornecido dicas de como escolher a melhor cenoura, o tipo de farinha.

Após a explicação, as alunas sanaram as dúvidas e então iniciou a confecção do bolo.

No grupo havia alunas que já sabiam como prepara a receita, e compartilhou com as demais seu conhecimentos. Após assar e esfriar os bolos foi elaborada a calda e explicado sobre o ponto para fazer a cobertura. Todas as alunas confeitaram os bolos produzidos.

### AVALIAÇÃO

O encontro foi muito satisfatório, as alunas tiveram muito interesse na aula, todas muito bem atentas às explicações sanaram todas as duvidas, assim promovendo uma aula mais atrativa e produtiva.



## CONTEÚDO EXECUTADO - MARÇO 2024

### TEMA:

PÃO DE MEL - CREME DE BOMBOM

### OBJETIVO

Proporcionar as alunas do curso de confeitaria uma experiência prática na produção de pão de mel, além de explorar técnicas de recheio e decoração.

Desenvolvimento das habilidades das alunas na manipulação de ingredientes, controle de temperatura, aplicação de recheios e acabamentos decorativos.

### RECURSOS UTILIZADO:

Pincel, tesoura, saco de confeitar, puxa saco, fôrmas para pão de mel, panela, colher, forno turbo, batedeira planetária, fouet e Peneira.

### DESENVOLVIMENTO

O encontro foi conduzido de forma prática e participativa, com a demonstração passo a passo da preparação da massa e do creme de bombom. As alunas foram encorajadas a acompanhar ativamente o processo, realizando as etapas sob supervisão do educador. Foram fornecidos materiais de qualidade e utensílios adequados para garantir um ambiente propício ao aprendizado. No decorrer do processo foram sanadas as dúvidas surgidas sobre o controle de temperatura, textura, e sabor. As alunas acompanharam todas as etapas desde o preparo da massa, o recheio, o controle de temperatura, recheio e finalização.

### AVALIAÇÃO

O encontro foi bem satisfatório, as alunas colocaram a "mão na massa," sanaram as dúvidas e vivenciaram todo o processo.



## CONTEÚDO EXECUTADO - MARÇO 2024

### TEMA

COOKIES - BROAS CAXAMBU

### OBJETIVO

Proporcionar as alunas do curso de confeitaria uma experiência prática na preparação de cookies, com foco especial nas Broas Caxambu.

Compreender as técnicas básicas de preparo de cookies e introduzir uma receita regional, enriquecendo o repertório culinário das alunas.

### RECURSOS UTILIZADO:

Assadeiras, Forno turbo, Batedeira, Batedor de massas, Média e Pesada, Pincel e balança digital.

### DESENVOLVIMENTO

O encontro teve início com uma breve apresentação sobre a história dos cookies, destacando suas características principais e os ingredientes básicos envolvidos na preparação. Em seguida, foi introduzida a receita das Broas Caxambu, explicando suas particularidades e diferenças em relação aos cookies tradicionais. Na sequência, o educador, apresentou uma demonstração detalhada do processo de preparo das Broas Caxambu, explicando passo a passo a seleção dos ingredientes, a preparação da massa e a modelagem dos cookies. Durante a demonstração, foram fornecidas dicas importantes sobre o ponto da massa e o tempo de forno para garantir cookies macios por dentro e crocantes por fora.

Em seguida, as alunas foram divididas em grupos e receberam os ingredientes necessários para reproduzir a receita. Cada grupo teve a oportunidade de preparar a massa das Broas Caxambu e moldar os cookies de acordo com as instruções do educador. Durante a atividade prática, foram sanadas as dúvidas das alunas do curso de confeitaria.



## CONTEÚDO EXECUTADO - MARÇO 2024

### TEMA - (continuação anterior)

COOKIES - BROAS CAXAMBU

### AVALIAÇÃO

O encontro foi muito satisfatório, pois as alunas conseguiram reproduzir com sucesso a receita das Broas Caxambu e dos cookies.

As alunas demonstraram habilidade na execução das técnicas ensinadas, mostrando domínio no preparo da massa e na modelagem dos cookies



## CONTEÚDO EXECUTADO - MARÇO 2024

### EDUCAÇÃO SOCIOEMOCIONAL

#### TEMA

Desenvolvimento da Inteligência Emocional no Ambiente Profissional de Confeitaria

#### OBJETIVO:

Compreender a importância do controlar e gerenciar as emoções no contexto da confeitaria, promovendo um ambiente de trabalho mais saudável e produtivo.

#### DESENVOLVIMENTO:

Neste encontro, as participantes do Projeto de confeitaria "Mão na Massa" foram acolhidas e convidadas a se apresentarem. Na sequência foi apresentado o tema do encontro, destacando sua importância no contexto profissional e no ambiente de trabalho da confeitaria.

Após a apresentação das alunas, da educadora e do objetivo do encontro, foi abordado a importância da relação entre emoções e desempenho no trabalho, especialmente na área da confeitaria, onde o ambiente pode ser bastante estressante e desafiador, pois, se lida com clientes e pessoas com perfis diferentes em todos os momentos.

Na introdução do conteúdo, foi apresentada a definição de inteligência emocional e seus componentes: autoconhecimento, autorregulação empatia e habilidades sociais.

Discutimos a importância de cada componente no contexto da confeitaria e como podem ser desenvolvidos para melhorar o desempenho no ambiente de trabalho.

Foram apresentadas estratégias para lidar com emoções no ambiente de trabalho, como por exemplo a respiração consciente, empatia e escuta ativa.

Cada participante, apresentou o ponto de vista e falou um pouco sobre suas emoções, como controlam ou não.

Na sequência, realizamos a dinâmica da "Roda das Emoções", onde foram distribuídos papéis com diferentes emoções escritas.



**CONTEÚDO EXECUTADO - MARÇO 2024**  
**EDUCAÇÃO SOCIOEMOCIONAL - CONTINUAÇÃO**

**DESENVOLVIMENTO - CONTINUAÇÃO**

As participantes, em roda de conversa, foram convidadas a escolher um papel que representasse uma emoção que estava sentindo no momento ou que já tinha sentido no ambiente de trabalho.

Em seguida, compartilharam brevemente a emoção escolhida e uma situação que a desencadeou, promovendo a reflexão sobre as emoções presentes no ambiente profissional.

Foi um momento único, pois, cada integrante do encontro, pode narrar sobre suas emoções, alegrias e tristeza já vividas anteriormente no ambiente de trabalho, e como lidou com elas.

Após a discussão, foi aberta uma roda de conversa sobre a importância de cada componente no contexto da confeitaria e como podem ser desenvolvidos para melhorar o desempenho e o ambiente de trabalho. Como cuidar e conhecer melhor as emoções, para poder promover no um convívio mais ameno, mais agradável, mais saudável e também mais produtivo no dia a dia.

**Avaliação de resultados:**

Este encontro foi bastante satisfatório para as integrantes do Projeto "Mão na Massa"

As integrantes se socializaram muito, debateram sobre as emoções, as experiências boas e não tão boas já vivenciadas pelas mesmas.



## CONTEÚDO EXECUTADO - ABRIL 2024

- 1 ROGAMBOLE - MOUSE DE CHOCOLATE
- 2 COOKIES - BROAS CAXAMBU
- 3 PÃO DE MEL - CREME BOMBOM
- 4 BOLO TAPIOCA - MARIA MOLE
- 5 RECHEIO CREME DE BOMBOM E TRUFA
- 6 BOLO INDIANO - SEQUILHOS
- 7 ALFAJOR - RECHEIO DE CREME DE BOMBOM E TRUFAS
- 8 TORTA HOLANDESA - COCADA

## CONTEÚDO EXECUTADO - ABRIL 2024

### TEMA:

Rocambole e Mousse de Chocolate

### OBJETIVO

Introduzir as alunas do curso do Projeto de confeitaria "Mão na Massa" aos processos de preparação do rocambole e da mousse de chocolate, visando desenvolver suas habilidades na manipulação de ingredientes, técnicas de preparo e finalização.

### RECURSOS UTILIZADO:

Papel manteiga, espátula, pão duro, faca, tesoura, saco de confeitar, colher, Assadeiras, forno turbo, geladeira e batedeira industrial.

### DESENVOLVIMENTO :

O encontro foi dividido em dois momentos -

No primeiro momento as alunas foram instruídas sobre os ingredientes necessários, que incluem ovos, açúcar, farinha de trigo, fermento em pó e recheio de preferência (como doce de leite, ganache ou geleia).

Na sequência, foi realizada a demonstração das técnicas de preparo da massa do rocambole, com destaque na mistura correta dos ingredientes, temperatura do forno e tempo de cozimento.

As alunas puderam preparar a massa e recheios, com acompanhamento e orientação do educador.

Após assada a massa do rocambole, as alunas foram para a montagem e finalização dos rocamboles, com atenção especial no momento de enrolar e finalizar o rocambole.

Finalizado o Rocambole, as alunas foram direcionadas a próxima receita, o mouse de chocolate.

No primeiro instante, foi separados os ingredientes necessários e na sequência apresentado o modo do preparo.

As alunas começaram, com o auxílio e supervisão do educador, derretendo o chocolate para preparar a base da mousse e incorporar aos demais ingredientes dando uma consistência mais homogênea.



## CONTEÚDO EXECUTADO - ABRIL 2024

### TEMA: (Continuação anterior)

Rocambole e Mousse de Chocolate

### AVALIAÇÃO DE RESULTADOS

Neste encontro, as alunas sanaram as dúvidas que foram surgindo sobre a massa do rocambole, o ponto, o recheio, e o enrolar.

O encontro foi bem satisfatório com engajamento e a participação ativa das alunas.



## CONTEÚDO EXECUTADO - ABRIL 2024

### TEMA

COOKIES - BROAS CAXAMBU

### OBJETIVO

Proporcionar as alunas do curso de confeitaria uma experiência prática na preparação de cookies, com foco especial nas Broas Caxambu.

Compreender as técnicas básicas de preparo de cookies e introduzir uma receita regional, enriquecendo o repertório culinário das alunas.

### RECURSOS UTILIZADO:

Assadeiras, Forno turbo, Batedeira, Batedor de massas, Média e Pesada, Pincel e balança digital

### DESENVOLVIMENTO

O encontro teve início com uma breve apresentação sobre a história dos cookies, destacando suas características principais e os ingredientes básicos envolvidos na preparação. Em seguida, foi introduzida a receita das Broas Caxambu, explicando suas particularidades e diferenças em relação aos cookies tradicionais. Na sequência, o educador, apresentou uma demonstração detalhada do processo de preparo das Broas Caxambu, explicando passo a passo a seleção dos ingredientes, a preparação da massa e a modelagem dos cookies. Durante a demonstração, foram fornecidas dicas importantes sobre o ponto da massa e o tempo de forno para garantir cookies macios por dentro e crocantes por fora.

Em seguida, as alunas foram divididas em grupos e receberam os ingredientes necessários para reproduzir a receita. Cada grupo teve a oportunidade de preparar a massa das Broas Caxambu e moldar os cookies de acordo com as instruções do educador. Durante a atividade prática, foram sanadas as dúvidas das alunas do curso de confeitaria.



## CONTEÚDO EXECUTADO - ABRIL

**TEMA - (Continuação anterior)**

COOKIES - BROAS CAXAMBU

### AVALIAÇÃO DE RESULTADOS

O encontro foi bem satisfatório, as alunas demonstraram habilidade na execução das técnicas ensinadas, mostrando domínio no preparo da massa e na modelagem dos cookies



## CONTEÚDO EXECUTADO - ABRIL 2024

### TEMA:

PÃO DE MEL - CREME DE BOMBOM

### OBJETIVO

Proporcionar as alunas do curso de confeitaria uma experiência prática na produção de pão de mel, além de explorar técnicas de recheio e decoração.

Desenvolvimento das habilidades das alunas na manipulação de ingredientes, controle de temperatura, aplicação de recheios e acabamentos decorativos.

### RECURSOS UTILIZADO:

Pincel, tesoura, saco de confeitar, puxa saco, fôrmas para pão de mel, panela, colher, forno turbo, batedeira planetária, fouet e Peneira .

### DESENVOLVIMENTO

O encontro foi conduzido de forma prática e participativa, com a demonstração passo a passo da preparação da massa e do creme de bombom. As alunas foram encorajadas a acompanhar ativamente o processo, realizando as etapas sob supervisão do educador. Foram fornecidos materiais de qualidade e utensílios adequados para garantir um ambiente propício ao aprendizado. No decorrer do processo foram sanadas as dúvidas surgidas sobre o controle de temperatura, textura, e sabor. As alunas acompanharam todas as etapas desde o preparo da massa, o recheio, o controle de temperatura, recheio e finalização.

### AVALIAÇÃO

O encontro foi bem satisfatório, as alunas colocaram a "mão na massa," sanaram as dúvidas e vivenciaram todo o processo. Pode se notar neste encontro, a grande boa vontade das alunas em aprender.



## CONTEÚDO EXECUTADO - ABRIL

### 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 - ABRIL 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 - ABRIL 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 - ABRIL

### TEMA:

TORTA HOLANDESA - COCADA

### 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 - ABRIL

### TEMA:

TORTA HOLANDESA - COCADA (continuação)

### DESENVOLVIMENTO

No segundo momento, 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 sobremesa. Durante essa etapa, as alunas puderam observar atentamente as técnicas empregadas, bem como esclarecer 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 os alunos observassem a consistência e textura final da sobremesa.

### AVALIAÇÃO

Este encontro foi muito esperado e muito produtivo, todas as alunas realizaram o proposto, sanaram dúvidas e produziram as receitas do encontro.



## 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