



Investigação Científica nas Ciências Humanas e Sociais Aplicadas

Willian Douglas Guilherme
(Organizador)

Atena
Editora

Ano 2019

Willian Douglas Guilherme
(Organizador)

Investigação Científica nas Ciências Humanas e Sociais Aplicadas

Atena Editora
2019

2019 by Atena Editora

Copyright © da Atena Editora

Editora Chefe: Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira

Diagramação e Edição de Arte: Lorena Prestes e Geraldo Alves

Revisão: Os autores

Conselho Editorial

Prof. Dr. Alan Mario Zuffo – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
Prof. Dr. Álvaro Augusto de Borba Barreto – Universidade Federal de Pelotas
Prof. Dr. Antonio Carlos Frasson – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof. Dr. Antonio Isidro-Filho – Universidade de Brasília
Profª Drª Cristina Gaio – Universidade de Lisboa
Prof. Dr. Constantino Ribeiro de Oliveira Junior – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Daiane Garabeli Trojan – Universidade Norte do Paraná
Prof. Dr. Darllan Collins da Cunha e Silva – Universidade Estadual Paulista
Profª Drª Deusilene Souza Vieira Dall’Acqua – Universidade Federal de Rondônia
Prof. Dr. Eloi Rufato Junior – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof. Dr. Fábio Steiner – Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul
Prof. Dr. Gianfábio Pimentel Franco – Universidade Federal de Santa Maria
Prof. Dr. Gilmei Fleck – Universidade Estadual do Oeste do Paraná
Profª Drª Girlene Santos de Souza – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
Profª Drª Ivone Goulart Lopes – Istituto Internazionele delle Figlie de Maria Ausiliatrice
Profª Drª Juliane Sant’Ana Bento – Universidade Federal do Rio Grande do Sul
Prof. Dr. Julio Candido de Meirelles Junior – Universidade Federal Fluminense
Prof. Dr. Jorge González Aguilera – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
Profª Drª Lina Maria Gonçalves – Universidade Federal do Tocantins
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Profª Drª Paola Andressa Scortegagna – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Raissa Rachel Salustriano da Silva Matos – Universidade Federal do Maranhão
Prof. Dr. Ronilson Freitas de Souza – Universidade do Estado do Pará
Prof. Dr. Takeshy Tachizawa – Faculdade de Campo Limpo Paulista
Prof. Dr. Urandi João Rodrigues Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará
Prof. Dr. Valdemar Antonio Paffaro Junior – Universidade Federal de Alfenas
Profª Drª Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande
Profª Drª Vanessa Lima Gonçalves – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Prof. Dr. Willian Douglas Guilherme – Universidade Federal do Tocantins

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) (eDOC BRASIL, Belo Horizonte/MG)

I62 Investigação científica nas ciências humanas e sociais aplicadas
[recurso eletrônico] / Organizador Willian Douglas Guilherme. –
Ponta Grossa (PR): Atena Editora, 2019. – (Investigação
Científica nas Ciências Humanas e Sociais Aplicadas; v. 1)

Formato: PDF

Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader

Modo de acesso: World Wide Web

Inclui bibliografia

ISBN 978-85-7247-267-8

DOI 10.22533/at.ed.678191604

1. Ciências sociais aplicadas. 2. Humanidades – Pesquisa –
Brasil. I. Guilherme, Willian Douglas. II. Série.

CDD 370.1

Elaborado por Maurício Amormino Júnior – CRB6/2422

O conteúdo dos artigos e seus dados em sua forma, correção e confiabilidade são de
responsabilidade exclusiva dos autores.

2019

Permitido o download da obra e o compartilhamento desde que sejam atribuídos créditos aos
autores, mas sem a possibilidade de alterá-la de nenhuma forma ou utilizá-la para fins comerciais.

www.atenaeditora.com.br

APRESENTAÇÃO

Os artigos reunidos retratam o objetivo proposto na organização deste livro que é demonstrar resultados de pesquisas que envolvam a investigação científica nas áreas da Ciências Humanas e Sociais Aplicadas, sobretudo, que envolvam particularmente a educação, a administração e o direito.

O livro “Investigação Científica nas Ciências Humanas e Sociais Aplicadas” está organizado em 03 volumes. Este 1º volume reúne um total de 24 artigos, sendo na 1ª parte, 10 artigos voltados especificamente para as Ciências Humanas, com destaque especial à história da educação, educação especial, literatura, Libras, estudos de casos, história e sociologia.

E na 2ª parte, voltada às Ciências Sociais Aplicadas, temos 10 artigos que irão discutir temas como o marketing empresarial, propostas de inovação de processos, gestão social, contabilidade e gastronomia, seguidos por mais 04 artigos que apresentam debates e resultados dentro do contexto jurídico com temas, por exemplo, sobre a imigração no Brasil e militarização das políticas públicas.

Os textos são um convite a leitura e reúnem autores das mais diversas instituições de ensino superior do Brasil, particulares e públicas federais e estaduais, distribuídas entre 14 estados, com destaque ao Estado do Ceará, que mais contribuiu neste 1º volume.

Assim fechamos este 1º volume do livro “Investigação Científica nas Ciências Humanas e Sociais Aplicadas” e esperamos poder contribuir com o campo acadêmico e científico, socializando resultados de pesquisas e inovações e dando continuidade a disseminação do conhecimento.

Boa leitura!

Prof. Dr. Willian Douglas Guilherme

CAPÍTULO 1	1
A IMPORTÂNCIA DA ESCOLA NO DESENVOLVIMENTO DOS ALUNOS COM AUTISMO	
<i>Roger Freitas da Costa</i>	
<i>Denize de Melo Silva</i>	
<i>Marcos Antônio Martins Lima</i>	
DOI 10.22533/at.ed.6781916041	
CAPÍTULO 2	6
A LENDA DO DRAGÃO CÍCERO: PROJETO DE LIVRO INFANTIL	
<i>Hélio Parente de Vasconcelos Neto</i>	
<i>Thaís Urano de Carvalho Ferreira</i>	
<i>Ranielder Fábio de Freitas</i>	
DOI 10.22533/at.ed.6781916042	
CAPÍTULO 3	13
ENTRE LEMBRANÇAS E RUÍNAS: A CASA-DEGRADAÇÃO NO LIVRO DOIS IRMÃOS, DE MILTON HATOUM	
<i>José Airton Nascimento Diógenes Baquit</i>	
<i>Karla Patrícia Martins Ferreira</i>	
<i>Maria Eniana Araújo Gomes Pacheco</i>	
<i>Rochelle de Arruda Moura</i>	
<i>Sylvia Cavalcante</i>	
DOI 10.22533/at.ed.6781916043	
CAPÍTULO 4	20
WORKSHOP DE LIBRAS: PERCEPÇÃO DO ALUNO PARTICIPANTE COM A MEDIAÇÃO DO MONITOR	
<i>Ana Rebeca Medeiros Nunes de Oliveira</i>	
<i>Deborah Eduardo Saraiva</i>	
<i>João Carlos Memória Machado</i>	
<i>Willer Cysne Prado e Vasconcelos</i>	
<i>Chrystiane Maria Veras Porto</i>	
<i>Marilene Calderaro Munguba</i>	
DOI 10.22533/at.ed.6781916044	
CAPÍTULO 5	27
DIFICULDADES DE APRENDIZAGEM: ANÁLISE DA QUEIXA DE CRIANÇAS DO 3º ANO DE ESCOLAS PÚBLICAS DE PORTO VELHO-RO E ELABORAÇÃO DE ESTRATÉGIAS DE SUPORTE	
<i>Ana Paula de Souza Medeiros</i>	
<i>Fátima Queiroga</i>	
DOI 10.22533/at.ed.6781916045	

CAPÍTULO 6	40
CAMADAS DE MEMÓRIA ENTRELAÇADA DA ESCOLA DE MÚSICA E DO AUTOMÓVEL CLUBE DO BRASIL	
<i>Romulo Augusto Pinto Guina</i>	
<i>Patricia Luana Costa Araujo</i>	
<i>Karolyne Linhares Longchamps Fonseca</i>	
<i>Evelin Gomes de Oliveira</i>	
DOI 10.22533/at.ed.6781916046	
CAPÍTULO 7	56
O ENSINO DA CULTURA ATRAVÉS DO VIDEOGAME – ESTUDO DE CASO DO JOGO NEVER ALONE	
<i>Hélio Parente de Vasconcelos Neto</i>	
<i>Maria Aurileide Ferreira Alves</i>	
DOI 10.22533/at.ed.6781916047	
CAPÍTULO 8	66
O GTDN E A PROPOSTA DE DESINTEGRAÇÃO DO CAMPESINATO COMO CONDIÇÃO PARA O DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO DO NORDESTE	
<i>Francisco Antonio da Silva</i>	
<i>Alba Maria Pinho de Carvalho</i>	
DOI 10.22533/at.ed.6781916048	
CAPÍTULO 9	85
DESCORTINANDO UM BAIRRO: NARRATIVAS HISTÓRICAS, CARACTERÍSTICAS GERAIS E REFERÊNCIAS SIMBÓLICAS DO BAIRRO BENFICA, FORTALEZA-CE	
<i>Suiany Silva de Moraes</i>	
DOI 10.22533/at.ed.6781916049	
CAPÍTULO 10	99
ENSAIO SOBRE AS METAMORFOSES DOS CORPOS DOS MORADORES DE RUA EM CUIABÁ: CORPO CARACOL, CORPO SUPORTE E CORPO DISSOLVENTE	
<i>Juliano Batista dos Santos</i>	
<i>Alyne Ramos de Campos dos Santos</i>	
<i>José Serafim Bertoloto</i>	
DOI 10.22533/at.ed.67819160410	
PARTE II - CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS	
CAPÍTULO 11	113
A CONFIGURAÇÃO DO SISTEMA LOCAL DE INOVAÇÃO DE JUIZ DE FORA SOB A PERSPECTIVA DA TRIPLE HÉLICE	
<i>Nayara Gonçalves Lauriano</i>	
<i>Cássia Viviani Silva Santiago</i>	
DOI 10.22533/at.ed.67819160411	

CAPÍTULO 12	129
CONTRIBUIÇÕES AO EXPOSURE DRAFT ED/2013/9 – IFRS FOR SMES: PROPOSTAS DE MUDANÇAS PARA PEQUENAS E MÉDIAS EMPRESAS	
<i>Marco Túlio José de Barros Ribeiro</i>	
<i>Aline Rúbia Ferraz de Freitas</i>	
<i>Luiz Carlos Marques dos Anjos</i>	
<i>Umbelina Cravo Teixeira Lagioia</i>	
DOI 10.22533/at.ed.67819160412	
CAPÍTULO 13	149
MARKETING E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS FITOSSANITÁRIOS NO AGRONEGÓCIO DO CENTRO SUL CEARENSE	
<i>Ednael Macedo Felix</i>	
<i>João José Anselmo dos Santos</i>	
<i>Hudson Josino Viana</i>	
DOI 10.22533/at.ed.67819160413	
CAPÍTULO 14	166
INOVAÇÃO POR DIFERENCIAÇÃO: UMA ESTRATÉGIA DE MARKETING PARA AS ACADEMIAS DO RIO DE JANEIRO	
<i>Fabrcio Pereira Privat</i>	
DOI 10.22533/at.ed.67819160414	
CAPÍTULO 15	181
ELEMENTOS QUE FRAGILIZAM O ECOSISTEMA DE INOVAÇÃO TECNOLÓGICA E EMPREENDEDOR – CASOS DA INCUBADORA PIEBT DE BELÉM (UFPA) E DA ARCA MULTINCUBADORA DE CUIABÁ (UFMT)	
<i>Ivana Aparecida Ferrer Silva</i>	
<i>Patricia Cristiane de Souza</i>	
<i>Iara Neves Oliveira</i>	
<i>Thairiny Alves Valadão</i>	
DOI 10.22533/at.ed.67819160415	
CAPÍTULO 16	197
GESTÃO SOCIAL: PRÁTICAS ADOTADAS PELA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ NO CAMPUS MINISTRO REIS VELLOSO	
<i>Antevânia Queiroz de Abreu</i>	
<i>Dayvid Diego Aragão de Brito</i>	
<i>Francisco Aurílio Vieira</i>	
<i>Mara Águida Porfírio Moura</i>	
<i>Kelsen Arcângelo Ferreira e Silva</i>	
DOI 10.22533/at.ed.67819160416	
CAPÍTULO 17	206
RESPONSABILIDADE SOCIAL VIA PROJETO REVIVER DO CARIRI	
<i>Amanda Rávilla Valério Xavier</i>	
<i>Marcus Vinicius de Oliveira Brasil</i>	
<i>Raiane de Alencar Alves</i>	
<i>Tiago Esmeraldo Pereira</i>	
DOI 10.22533/at.ed.67819160417	

CAPÍTULO 18	213
PERICIA CONTÁBIL: ESTUDO DA TABELA PRICE E A COBRANÇA DE JUROS SOBRE JUROS	
<i>Fernanda Regina Manoel</i>	
<i>João Vitor Dos Santos Ramos</i>	
<i>Thiago Gonçalves de Carvalho</i>	
DOI 10.22533/at.ed.67819160418	
CAPÍTULO 19	225
GASTRONOMIA SOCIAL: UMA ANÁLISE SENSORIAL DE PÃES PRODUZIDOS NO CURSO DE PANIFICAÇÃO	
<i>Barbara Cassetari Sugizaki</i>	
<i>Ilana das Neves Barbosa</i>	
<i>Eveline de Alencar Costa</i>	
<i>Aline Kessia Ferreira Marques</i>	
<i>Eduardo Torres Ferreira</i>	
<i>Vanessa Noronha Freire</i>	
<i>Rafael Queiroz Gurgel do Amaral</i>	
DOI 10.22533/at.ed.67819160419	
CAPÍTULO 20	231
CONCEPÇÃO CONCEITUAL DE SISTEMA DE ARMAZENAMENTO E PREPARO DE REFEIÇÕES PARA CAVALOS MECÂNICOS	
<i>Eros S. R. Rocha</i>	
<i>Mikael Lopes</i>	
<i>Marcelo G. Teixeira</i>	
DOI 10.22533/at.ed.67819160420	
CAPÍTULO 21	242
A IMPORTÂNCIA DA IMIGRAÇÃO NA FORMAÇÃO DA SOCIEDADE BRASILEIRA	
<i>Eduardo da Costa Kerber</i>	
<i>Renato Duro Dias</i>	
DOI 10.22533/at.ed.67819160421	
CAPÍTULO 22	254
POR QUE NÃO FAZER DIFERENTE? A PERSISTÊNCIA DA MILITARIZAÇÃO NAS POLÍTICAS PÚBLICAS DO RIO DE JANEIRO	
<i>Walter José Moreira Dias Junior</i>	
DOI 10.22533/at.ed.67819160422	
CAPÍTULO 23	264
PROIBIÇÃO DAS DECISÕES SURPRESA À LUZ DO PRINCÍPIO DA COOPERAÇÃO INTERSUBJETIVA	
<i>Rafaela Soares Ramos Falcão</i>	
DOI 10.22533/at.ed.67819160423	

CAPÍTULO 24	273
PROJETO DITADURA NUNCA MAIS: 50 ANOS DO GOLPE CIVIL-MILITAR DE 1964 <i>Sarah Antunes Dorcino</i>	
DOI 10.22533/at.ed.67819160424	
SOBRE O ORGANIZADOR.....	277

GASTRONOMIA SOCIAL: UMA ANÁLISE SENSORIAL DE PÃES PRODUZIDOS NO CURSO DE PANIFICAÇÃO

Barbara Cassetari Sugizaki

Bacharela em Gastronomia pela Universidade Federal do Ceará
Fortaleza – CE

Ilana das Neves Barbosa

Discente em Gastronomia pela Universidade Federal do Ceará
Fortaleza – CE

Eveline de Alencar Costa

Docente do Bacharelado em Gastronomia na Universidade Federal do Ceará
Fortaleza – CE

Aline Kessia Ferreira Marques

Discente em Gastronomia pela Universidade Federal do Ceará
Fortaleza – CE

Eduardo Torres Ferreira

Bacharel em Gastronomia pela Universidade Federal do Ceará
Fortaleza – CE

Vanessa Noronha Freire

Bacharela em Gastronomia pela Universidade Federal do Ceará
Fortaleza – CE

Rafael Queiroz Gurgel do Amaral

Docente do Bacharelado em Gastronomia na Universidade Federal do Ceará
Fortaleza – CE

panificação, oferecido pelo Programa de Extensão Gastronomia Social da Universidade Federal do Ceará (UFC) em parceria com a Organização não Governamental Movimento Saúde Mental Comunitária (MSMC) localizada do bairro Bom Jardim. As aulas ocorreram durante o mês de julho de 2017 na Escola de Gastronomia Autossustentável (EGA), buscando atender prioritariamente a comunidade, e tiveram como objetivo a inserção de jovens e adultos no mercado de trabalho, promovendo qualificação profissional e incentivando o empreendedorismo como forma direta e indireta a pobreza. Este curso contou com 26 alunos e 10 monitores que se revezaram entre os dias de curso para ensinar os princípios básicos sobre a panificação, incluindo também os aspectos sobre higiene e manipulação dos alimentos, noções de economia criativa, cálculo dos preços dos produtos, ergonomia e racionalização do trabalho. As preparações foram separadas em categorias, uma categoria para cada dia de aula contando com aproximadamente três preparações, que foram: massas macias, massas doces, massas ricas, massas úmidas, massas folhadas, pães integrais e pães coloridos. Ao final de cada aula, foi realizada com os alunos do curso uma análise sensorial de um dos pães produzidos no dia, que representasse aquela classificação de pães. A partir desta análise conclui-se que

RESUMO: Este trabalho buscou avaliar a aceitação dos pães produzidos no curso de

os pães produzidos foram bem aceitos por seus provadores.

PALAVRAS-CHAVE: Gastronomia; Panificação; Análise Sensorial.

ABSTRACT: This work sought to evaluate the acceptance of breads produced in the baking course, promoted by the Social Gastronomy Extension Program of the Federal University of Ceará (UFC) in partnership with the Non - Governmental Movement Community Mental Health Care (MSMC) located in the Bom Jardim neighborhood. The classes took place during the month of July of 2017 at the School of Gastronomy Autosustainable (EGA), seeking to insert, primarily, the community of young people and adults in a job market, promoting job qualification encouraging the entrepreneurship, acting against poverty directly and indirectly. This course counted on 26 students and 10 monitors who alternated themselves through the days of course teaching the basic principles on baking, as well as aspects on food hygiene and handling, notions of creative economy, product prices, ergonomics and rationalization of work. The preparations were separated into categories, a dough category for each day of class containing three types of preparations, which were: soft, sweet, rich, moist, laminated, whole-grain breads and colorful breads. At the end of each class, a sensorial analysis was made according to the bread type produced. From this analysis it is concluded that the breads were well accepted by their tasters.

KEYWORDS: Gastronomy, Breadmaking, Sensorial Analyses

1 | INTRODUÇÃO

Durante a realização do curso de panificação realizado pelo Programa Gastronomia Social em julho de 2017, foi realizada também a análise sensorial dos pães produzidos pelos alunos buscando analisar a aceitação destes. Porém, a área da panificação é recente no Ceará, possuindo um histórico tardio da panificação no estado, em que segundo Brandão (199-?, p. 70):

Este mapa é referente às importações de farinha de trigo a partir de 1845, leva-nos a concluir que são da última década da primeira metade do século XIX [...] que o consumo do pão fabricado de cereais panificáveis, não era conhecido no norte e nordeste do Brasil, até esta época.

O autor prossegue afirmando que anteriormente a alimentação pela manhã no Ceará tinha como base o beiju e a tapioca. O pão demorou, portanto, a fazer parte da alimentação de toda a região, sendo até hoje os derivados da mandioca a base da alimentação. Tanto por ser essencialmente parte da cultura, por possuírem grande produção no Ceará, quanto por seus valores comerciais mais acessíveis a grande parte da população do que os produtos da panificação. Além do fator cultural, a panificação no Ceará enfrenta dificuldades tais como qualificação profissional e equipamentos de boa qualidade, principalmente tratando-se da panificação artesanal, da qual se tratava este curso. A panificação artesanal, de acordo com Canella-Rawls (2010) é elaborada

artesanal ou manualmente, dessa forma é necessário um artesão de pães que possui técnicas e estilos em todos os detalhes da produção do pão.

Neste sentido, o curso de Panificação oferecido busca atender a uma qualificação de mão de obra que se faz necessária para aumentar a produção e o consumo de pães, que segundo Pessoa (2012, p.14) no Nordeste é de 10kg/pessoa/ano, enquanto o consumo recomendado pela Organização Mundial de Saúde é de 60kg/pessoa/ano. Pessoa explica ainda que este baixo índice “pode ser facilmente explicado pelas características da culinária regional, na qual o pão de trigo sofre a concorrência direta de substitutos como o beiju, o cuscuz e o polvilho doce”. Desta forma, percebe-se que até os dias de hoje, a cultura alimentar do Nordeste mantém como base seus produtos tradicionais, adaptando-se contudo a chegada de novos produtos.

Sendo assim, com uma turma inicial de 26 alunos inscritos e com carga horária de 40h/a, o objetivo geral do curso foi de apresentar e ensinar a panificação em suas diversas técnicas e especificações, ingredientes usados e suas funções de forma básica, aspectos artesanais da panificação e modelagem, a fim de cumprir com a função de capacitação pelo Programa Gastronomia Social da Universidade Federal do Ceará na comunidade. Além de oferecer no início do curso noções sobre higiene e segurança alimentar, economia criativa, cálculo do preço dos produtos, incentivando também os alunos a começarem seu próprio negócio, apresentando aos alunos outras variedades de pães que são menos conhecidos e consumidos, e os incentivando ao consumo e produção dos mesmos.

2 | METODOLOGIA

Esta análise sensorial se utilizou de métodos subjetivos ou afetivos, que segundo Dutcosky (2011) este método mede o quanto uma população gostou de um produto, avalia a preferência ou aceitabilidade. Os testes utilizados foram de natureza qualitativa, em que de acordo com Dutcosky (11, p. 235) “são aqueles que avaliam subjetivamente as respostas de uma amostra de consumidores em relação às propriedades sensoriais de um produto”.

A técnica utilizada para esta pesquisa foi o grupo focal, cuja estrutura para a condução segue as seguintes etapas, segundo Dutcosky (2011): planejamento da pesquisa; adequação do roteiro de perguntas; recrutamento dos participantes; condução da sessão; análise dos dados; e apresentação dos resultados.

Desta forma, utilizou-se, portanto, primeiramente uma pesquisa bibliográfica a respeito da panificação e posteriormente uma pesquisa experimental, da qual segundo Fachin (2006, p. 45) trata-se de um método “usado como base de progresso do conhecimento nas áreas científicas, pois ele é a coleta de dados, de forma a conduzir respostas claras e diferenciadas”

O grupo focal foi realizado com provadores não treinados e seguiu o seguinte

roteiro de perguntas: cor, aroma, sabor, textura do miolo, crocância da casca, aparência global, atitude de consumo e atitude de compra. Sendo realizado no laboratório de preparo dos alimentos da Escola de Gastronomia Autossustentável pelos próprios alunos do curso de panificação.

Para a análise foi selecionado apenas um pão por dia de produção, visto que um deles representa a classificação do dia. As classificações denominadas para os pães de cada dia foram: massas macias, massas doces, pães integrais, massas ricas, massas folheadas, pães coloridos e massas úmidas.

As classificações em magras, doces, ricas e úmidas foram assim denominadas de acordo com Kalanty (2015) em seu livro *Como assar pães: As cinco famílias de pães*, enquanto as classificações por integrais, folheadas e pães coloridos foram denominadas durante o planejamento do curso tendo em vista a comercialização de pães e também as qualidades nutricionais destes alimentos.

3 | RESULTADOS E DISCUSSÃO

Por aula foram realizadas de duas a quatro variedades de pães, porém foi analisado apenas um deles que representasse a classificação daquele tipo de massa, visto que não havia tempo para a realização da análise sensorial de todos os pães produzidos. Deste modo, foram analisadas as seguintes classificações, enumeradas de modo a facilitar representadas por:

- Massas macias: Pão de hambúrguer (pão1);
- Massas doces: Rolinhos de canela (pão2);
- Pães integrais: Pão de forma integral de mel (pão3);
- Massas ricas: Pão de coco (pão4);
- Massas folheadas: Croissant (pão5);
- Pães coloridos: Pão de abóbora (pão6);
- Massas úmidas: Focaccia (pão7);

No critério cor, a grande parte dos pães as respostas foram definidas como “dourada”, apenas no pão 1 foi relatada coloração “escura”. Em relação ao aroma, no pão 1 foi relatado aroma acentuado de fermento, enquanto nos outros dias o aroma foi marcado pelos ingredientes específicos que caracterizasse a receita, tais como canela, farinha integral, coco e alecrim, nos pães 2, 3, 4 e 7 respectivamente. Enquanto nos pães 5 e 6 foram relatados apenas que apresentaram aromas diferenciados, não específicos de manteiga ou abóbora.

Em relação ao sabor, na maioria dos pães foi relatado um sabor suave e agradável, apenas o pão de 1 em que alguns provadores constataram que foi possível

sentir o sabor da farinha um pouco crua. Este pão também foi o único que apresentou características indesejáveis na textura, tanto do miolo quanto da casca, pois se apresentava “mais denso que o comercial” e com “fendas na casca”, enquanto os outros pães obtiveram as texturas desejáveis apresentando-se com miolo macio e casca entre macia e crocante. Sobre o pão 3, houve foi analisado positivamente em relação ao sabor, sendo apenas dois alunos relataram que não trocariam pelo pão tipo branco. Houve ainda um comentário por parte dos alunos sobre o pão 6, sobre ter uma importância nutricional mais voltada às crianças.

As duas últimas perguntas do roteiro destinavam-se a atitude de consumo e compra pelos provadores, que confirmou os resultados satisfatórios, visto que todos relataram que consumiriam com frequência os pães produzidos. O único dos pães analisados que algumas pessoas relataram que não comprariam foi o pão 1, o primeiro pão realizado no curso. Desta forma, é possível perceber que estas características se deram pelo início da aprendizagem de panificação, em que os alunos ainda não tinham domínio de todas as técnicas da área.

4 | CONCLUSÃO

A importância da realização deste trabalho se deve principalmente ao conhecimento a cerca da panificação no Ceará, que por seus diversos motivos continua até os dias de hoje com sua baixa produção e qualidade. Dessa forma, apesar de se tratar de um ambiente de aprendizagem todos os pães analisados em aula foram bem aceitos por seus provadores. Além de ser percebido pelos alunos que a qualidade de preparo dos pães cresce à medida que acontecem as práticas do que foi aprendido em aula, sendo assim importante a sua continuidade.

Isso pode indicar a necessidade de especialização da mão de obra nesta produção, visto que há aceitação de um público inicial para o consumo de produtos da panificação, aumentando assim o consumo de pão no Ceará. Vale ressaltar ainda que além da aceitação dos pães por meio dos provadores, foi atingido também o objetivo de qualificação por meio do Programa Gastronomia Social, visto que os alunos do curso do curso se mostraram satisfeitos com os resultados das preparações. Assim como os alunos do Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará, que tiveram a oportunidade de obter uma experiência gratificante com a docência.

AGRADECIMENTOS

Agradecemos em especial aos alunos do curso de panificação que participaram ativamente no curso, que tanto nos motivaram durante as aulas. Agradecemos também a Professora Dra. Eveline de Alencar Costa que nos proporcionou essa experiência em docência essencial para nossa formação profissional, bem como todos os colaboradores

do Movimento Saúde Mental Comunitária. Ressaltamos ainda nosso agradecimento aos outros monitores do Programa Gastronomia Social que participaram conosco da realização das aulas, nos dando o devido suporte e agregando conhecimento ao curso e à nossa formação.

REFERÊNCIAS

BRANDÃO, João Neto. **O Alvorecer da indústria de panificação e das correlatas no mundo e no Ceará**. Fortaleza: Paz, [199-?]. 296p.

CANELLA-RAWLS, Sandra. **Pão: arte e ciência**. 4. ed. rev. São Paulo Senac São Paulo, 2010.

DUTCOSKY, Silvia Deboni. **Análise sensorial de alimentos**. 3. ed. rev. e ampl. Curitiba: Champagnat, 2011. 426 p.

FACHIN, Odília. **Fundamentos da metodologia**. 5. Ed. São Paulo: Saraiva, 2006.

KALANTY, Michael. **Como assar pães: as cinco famílias de pães**. 2. Ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2015.

PESSOA, Marília (Ed.). **O pão na mesa brasileira**. 3. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2012. 155 p.

SOBRE O ORGANIZADOR

Willian Douglas Guilherme - Pós-Doutor em Educação, historiador e pedagogo. Professor Adjunto da Universidade Federal do Tocantins. E-mail: williandouglas@uft.edu.br

Agência Brasileira do ISBN
ISBN 978-85-7247-267-8

