PROJETO DE ENSINO PADARIA ESCOLA 2.0

Ana Vitoria Oliveira Santos[1], Pércia Helena Sabbag[2], Felipe Reis Rodrigues[2]
(anavitoria11.oliveira@gmail.com)
[1]Discente de Gastronomia – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré
[2]Docente da área de gastronomia – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré

INTRODUÇÃO

O pão pode ser um dos alimentos considerados mais democráticos do mundo. Ele é encontrado em todas as mesas de praticamente todos os países. O mais surpreendente deste tão rico preparo é que ele basicamente é composto de farinha, água e fermento, talvez por essa característica ele seja tão democrático. Obviamente que ele pode ser encontrado nos seus mais diversos tipos, formatos e tamanhos o que nos possibilita uma vasta gama de possibilidades. Segundo a Associação Brasileira da Indústria de Alimentos, resgatando dados do Sebrae para o corrente ano, a cada seis minutos um novo estabelecimento de panificação é criado no Brasil, o que demonstra o grande crescimento do setor e sua importância para a economia nacional.

A produção de produtos de panificação, para além do mito do “dom”, exige muito estudo e conhecimento técnico por parte de seu executor, muita das vezes denominado “padeiro”, isso porque a produção precisa de um pão exige muito conhecimento de pesos, medidas, proporções, microbiologia, química, bioquímica e muitos outros conhecimentos técnico-científicos, o que demanda muito tempo e dedicação. Dada sua importância dentro da Gastronomia, praticamente todos os cursos superiores possuem uma disciplina específica de panificação. O objetivo dessas disciplinas é demonstrar técnicas básicas dos mais diversos tipos de produtos, mas nem sempre é possível ver toda a infinidade de conhecimentos associados que hoje já existem pós graduações específicas na área.

Com o objetivo de aprimorar os conhecimentos adquiridos durante a disciplina de Panificação do Curso Superior em Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo - Campus Avaré (IFSP Campus Avaré), foi desenvolvido o Projeto de Ensino denominado Padaria Escola - Mão na Massa. Sua primeira edição ocorreu no ano de 2024 onde foram avaliadas melhorias na sua formulação e desenvolvimento para que no presente ano fosse submetido o projeto Padaria Escola 2.0. Na atual versão do projeto, o foco foi padronizar preparações clássicas e práticas e posterior capacitação de outros alunos e profissionais da área.

METODOLOGIA

No período inicial do projeto foi realizado o planejamento de possíveis preparações a serem testadas ao longo do ano letivo. Após o estabelecimento das possíveis formulações foram realizados testes semanais com a elaboração de fichas técnicas de preparo. Os testes foram efetuados no Laboratório de Gastronomia do IFSP Campus Avaré e foram realizadas degustações com a comunidade local, além da participação em atividades no câmpus e eventos como a Semana Nacional de Ciência e Tecnologia do campus.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Inicialmente foram escolhidas as possíveis produções, seguida de pesquisa de qual seria a metodologia de produção mais adaptada às condições de equipamentos e insumos disponíveis. Ao longo do desenvolvimento do projeto foram realizadas 6 produções testes dos seguintes produtos de panificação: pão de 10 dobras, pão brioche, sonho, pizza, babka (pão doce com chocolate), panetone salgado e focaccia. Nesse processo foi utilizado um tipo de fermentação diferente para cada teste, por mais que sejam os mesmos ingredientes, usando uma fermentação e temperaturas diferentes, podemos mudar completamente o resultado do produto final.

Ao longo dos testes foi possível verificar como o clima é um fator importante quando se trata de fermentação, principalmente porque as temperaturas elevadas favorecem a atividade dos microrganismos responsáveis pela fermentação, como as leveduras. As leveduras são fungos microscópicos que se alimentam dos açúcares presentes na massa e, ao fazerem isso, produzem dióxido de carbono (CO_2) e álcool, dois subprodutos que fazem a massa crescer e se expandir Montreal (2017).

As produções testes também serviram para subsidiar atividades desenvolvidas pelo Centro Acadêmico de Gastronomia, que possui uma venda semanal de pães no câmpus com o objetivo de proporcionar a realização de atividades para os discentes do curso, além de contribuir para o Projeto de Extensão “Feira da Federal”. O projeto de ensino Padaria Escola contribui para a atmosfera de aprendizado no campus para além do curso de Gastronomia dada a sua interação com os outros cursos e projetos.

Dentro das técnicas desenvolvidas dentro do projeto podemos destacar o conhecimento dos pré-fermentos: esponja, poolish, biga, tangzhong.

A realização de um projeto como esse é algo desafiador, especialmente porque ele depende de muitos fatores que nem sempre estão sob controle de quem produz. Um dos principais obstáculos é o clima: temperatura e umidade influenciam diretamente a fermentação, a textura da massa e até o tempo necessário para cada etapa. Em dias muito quentes, a massa fermenta rápido demais, podendo perder estrutura ou desenvolver sabores indesejáveis; em dias frios, o oposto ocorre, a fermentação fica lenta, atrasando os testes e dificultando os resultados.

Outra dificuldade percebida é referente a constância de resultados entre os experimentos. Pequenas variações, como a temperatura da água, o tipo de farinha, o tempo de descanso ou até correntes de ar na cozinha, podem alterar completamente o resultado. Isso significa que, mesmo seguindo a mesma receita, dois ou mais testes podem gerar pães diferentes. Por isso, desenvolver e aperfeiçoar pães é, em grande parte, um trabalho de paciência, observação e repetição, uma verdadeira combinação de técnica e adaptação às condições do dia.

Para a finalização do projeto estão sendo ministradas pela bolsista oficinas para os discentes do curso com o objetivo de que os conhecimentos adquiridos sejam replicados futuramente.

Figura 1.Pão de 10 dobras: A)massa em processo de fermentação;B) Alvéolos do pão de 10 dobras.



Fonte: autores.

Figura 3. Produção de Pão Brioche



Fonte: autores.

Figura 4. Rosca de Coco



Fonte: autores.

Figura 5. Pizza (longa fermentação)



Fonte: autores.

Figura 6. Panetone Salgado



Fonte: autores.

Figura 7. Babka de Chocolate



Fonte: autores.

Figura 9. Focaccia: A)Produção da focaccia; B) Fermentação da massa



Fonte: autores.

CONCLUSÃO

O Projeto de Ensino Padaria Escola 2.0 tem se demonstrado efetivo para os dois pontos principais: o aprimoramento de técnicas gastronômicas voltadas à área de panificação e a aproximação dos discentes ao ambiente institucional, participando das atividades desenvolvidas no campus para além das atividades pedagógicas em sala de aula. O financiamento de projetos de ensino como esse proporciona ao aluno um conhecimento além do que as quatro paredes de uma sala de aula ou um laboratório podem proporcionar. Para as

próximas edições do projeto se faz necessário ampliar o espectro de interação dos bolsistas com os alunos de outros cursos, para uma maior divulgação tanto do projeto quanto do Curso Superior em Tecnologia em Gastronomia do IFSP Campus Avaré.

REFERÊNCIA

Associação Brasileira da Indústria de Alimentos. *A cada seis minutos, uma padaria é aberta no país.* São Paulo: ABIA, 05 jun. 2025. Disponível em: https://www.abia.org.br/noticias/a-cada-seis-minutos-uma-padaria-e-aberta-no-pais. Acesso em: 01 dez. 2025

Montreal, F. (2017). *Pão: Ciência e Arte da Panificação* (2ª ed.). São Paulo: Editora Manole.