

Cursos Online EDUCA

www.CursosOnlineEDUCA.com.br

Acredite no seu potencial, bons estudos!

Curso Gratuito Confeiteiro

Parte 1

Carga horária: 30hs



Conteúdo

Unidade 1

9

A história da ocupação – Açúcar: o ouro branco

Unidade 2

21

Quem é o confeitoiro hoje?

Unidade 3

39

O material do confeitoiro

Unidade 4

47

boas práticas de higiene com Alimentos

Unidade 5

61

Conhecendo melhor a cozinha

Unidade 6

71

O Açúcar e a confeitaria

Unidade 7

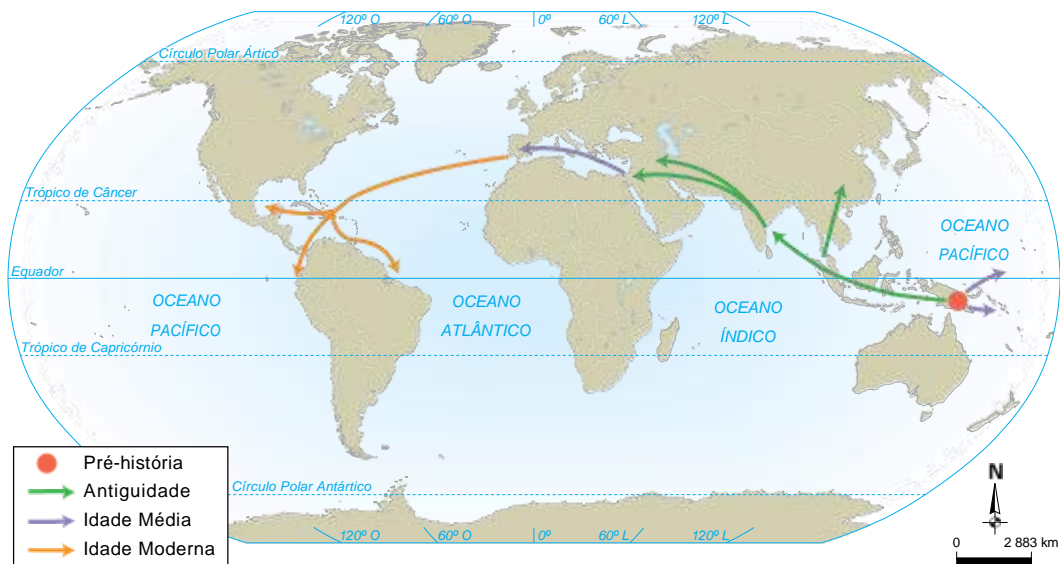
93

A Arte do confeito

A história da ocupação – Açúcar: o ouro branco

Seria impossível falar da ocupação de confeito sem mencionar o açúcar, que é um dos principais ingredientes em quase toda a produção neste segmento da gastronomia.

Há controvérsias entre os estudiosos sobre como a cana-de-açúcar chegou ao Brasil: alguns acreditam que ela já existia em nosso território quando os portugueses chegaram aqui, mas que foram eles que a exploraram e cultivaram. No entanto, a hipótese mais aceita é a de que a cana-de-açúcar é originária da Nova Guiné e teria chegado ao Brasil trazida pelos portugueses.



Fonte: Natural History Museum. Sugar cane: transfer and spread. Disponível em: <http://www.nhm.ac.uk/nature-online/life/plants-fungi/seeds-of-trade/page.dsml?section=crops&page=spread&ref=sugar_cane>. Acesso em: 4 jun. 2012 (adaptado).



Maria Antonieta (Marie Antoinette, direção de Sofia Coppola, 2006). Apresenta a vida de uma adolescente que se torna rainha da França por meio de um casamento arranjado pelas monarquias da Áustria e da França. Nesse filme você terá a oportunidade de conhecer a produção dos confeitores da Corte de Versalhes na segunda metade do século XVIII (18).

Essa cultura teria se propagado da Nova Guiné ainda na Antiguidade, levada por diferentes rotas de migração, para o sudeste da Ásia e a Índia e, posteriormente, para a região do Oriente Médio, onde os árabes teriam adotado seu cultivo e a levado para o Egito. Já na Idade Média, em cerca de 500 d.C. (depois de Cristo), a cana teria sido levada da Nova Guiné para Fiji e Havaí; e, graças aos árabes, teria avançado para o sul, na região do Mediterrâneo, chegando a Síria, Chipre e Creta e, finalmente, Espanha, por volta de 714 d.C. (depois de Cristo). Em 1420, os portugueses introduziram a cana-de-açúcar na ilha da Madeira e daí ela chegou às ilhas Canárias e Açores e à parte oeste do continente africano.

No século XVI (16), já na Idade Moderna, essa cultura foi levada para a América com as novas rotas comerciais europeias.

Nessa época, o açúcar era raro e muito caro, e apenas a nobreza conseguia comprá-lo. Por essa razão, ficou conhecido como “ouro branco”.



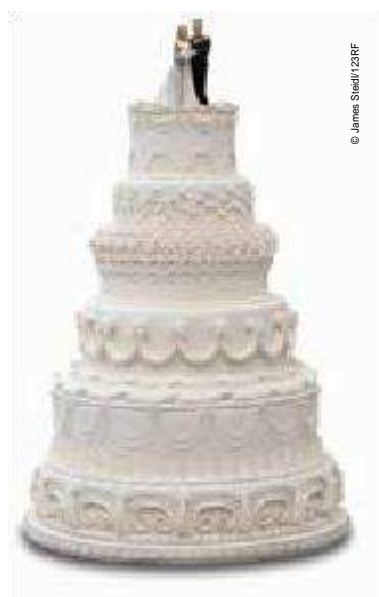
Clara Peeters. Mesa, c. 1611. Óleo sobre painel, 55 cm x 73 cm. Museu do Prado, Madri, Espanha.

Como o açúcar era um produto de custo elevado e apenas reis e nobres podiam comprá-lo, surge uma ocupação sofisticada: a de confeitiro.

Até o século XVIII (18), o confeitiro foi considerado um artista, um “arquiteto do açúcar”, pois, além de preparar as guloseimas, fazia parte de sua função decorar os pratos.

A culinária se aperfeiçoava, mas nem sempre era acompanhada por mudanças de costumes e hábitos. Como, via de regra, comia-se com as mãos e as refeições não eram servidas em pratos individuais, a transmissão de doenças e de epidemias encontrava terreno fértil para a propagação.

O século XVIII (18) trouxe grandes modificações para a gastronomia. As refeições passaram a ser servidas de forma individualizada e o hábito de comer com as mãos foi abandonado. Nos castelos, por exemplo, os alimentos eram dispostos nos pratos de forma a “encantar o olhar” antes de serem provados.



A palavra “gastronomia” foi utilizada pela primeira vez num tratado sobre os prazeres, escrito por Arkhestratus, filósofo contemporâneo de Aristóteles. O tratado levou o nome de *Hedypatheia*, que também ficou conhecido por *Gastronomia* [*gaster* (estômago, ventre) + *nomos* (lei) + sufixo *ia* que caracteriza a palavra como substantivo].

Dessa explicação tem-se a gastronomia como uma área que se dedica ao conhecimento das leis do estômago.

Essa terminologia da Antiguidade foi expandida no século XVIII (18) para a arte de preparar os alimentos de forma a explorar os sabores que eles podem oferecer, além, é claro, de ser uma terminologia ligada ao comer e ao beber bem.

Comer e beber bem ou obter o máximo de satisfação dos alimentos são conceitos relativos, pois os ocidentais comem com talheres; os orientais, com palitinhos (os *hashis*); os índios, com as mãos; os franceses degustam cavalos, e os vietnamitas, cachorros. De fato, não há certo nem errado, pois esses hábitos fazem parte das características da cultura de cada povo.

Atividade 1

A h u m A n i d A d e e o A l i m e n t o

1. Leia o texto a seguir e assinale as palavras cujo sentido não compreendeu e procure seus significados no dicionário.



De onde vem o gosto alimentar?

Cada sociedade, em cada tempo, tem um hábito alimentar que está ligado não só ao clima e à geografia da região, como também à história dessa população. Os alimentos que ingerimos possuem uma história que reflete diretamente a época em que vivemos.

Ao nascer, o ser humano passa por um longo processo de formação do gosto e dos hábitos alimentares, em que os alimentos comuns de sua sociedade passam a ser seus alimentos prediletos e muito saboreados. Assim, a cozinha é um lugar privilegiado onde se pode compreender os hábitos alimentares, suas transformações e permanências ao longo do tempo.

2. Discuta com a turma sobre as principais ideias presentes no texto e apresente sua opinião.
3. Elabore um texto discutindo suas ideias sobre o tema. Lembre-se: antes de escrever é importante planejar o texto da mesma forma que se planeja o preparo de um doce. Para fazer o doce, selecionamos os ingredientes e separamos as quantidades. A esses procedimentos é dado o nome francês de *mise en place* (fala-se “misanplace”). Para elaborar um texto é preciso em primeiro lugar definir:
 - a) qual é a ideia principal a ser discutida;
 - b) quais serão os argumentos utilizados para defender o ponto de vista;
 - c) quais são as principais conclusões que retiro da minha ideia e dos argumentos levantados.



Você sabia?

Costumamos nos referir a receitas de confeitaria como “fórmulas”, exatamente devido a sua complexidade de elaboração e de balanceamento dos ingredientes. Diferentemente da gastronomia, na confeitaria não se pode mudar ou substituir ingredientes de uma produção ao bel-prazer.

A culinária vai se tornando pouco a pouco uma “ciência”, sempre em busca de novas técnicas, e, assim, dando lugar ao que chamamos de gastronomia.

Arte e gastronomia – um retrato da cozinha dos séculos XIX (19) e XX (20)

A Revolução Industrial iniciou-se no século XVIII (18), na Inglaterra, e expandiu-se para outros países no século XIX (19). Como toda revolução, ela não trouxe apenas mudanças no trabalho, mas, também, na cultura. Na gastronomia não foi diferente.

O movimento impressionista – formado por pintores que registravam a “impressão” que tinham do momento, de uma paisagem sob certa luz, dos alimentos dispostos à mesa – também retratou elementos da gastronomia.



A festa de Babette (Babettes gæstebud, direção de Gabriel Axel, 1987). Em 1871, a francesa Babette se instala em um pequeno vilarejo na Dinamarca. Ao receber uma alta quantia em dinheiro, resolve oferecer um jantar à moda francesa aos moradores.

Qualquer semelhança é mera coincidência?



Sugestão de leitura:
KELLY, Ian. Carême: cozinheiro dos reis. Rio de Janeiro: Zahar, 2005.

Nos Estados Unidos da América, a confeitaria inspirou--se em pinturas impressionistas para decorar este bolo.

Atividade 2

A r t e e c o n f e i t a r i a

Nesta atividade vamos observar como a arte se expressa na pintura e na cozinha.

Observe atentamente o quadro *A noite estrelada*, do pintor holandês Vincent van Gogh.



Vincent van Gogh. *A noite estrelada*, 1889. Óleo sobre tela, 73,7 cm x 92,1 cm. Museu de Arte Moderna, Nova Iorque, EUA.



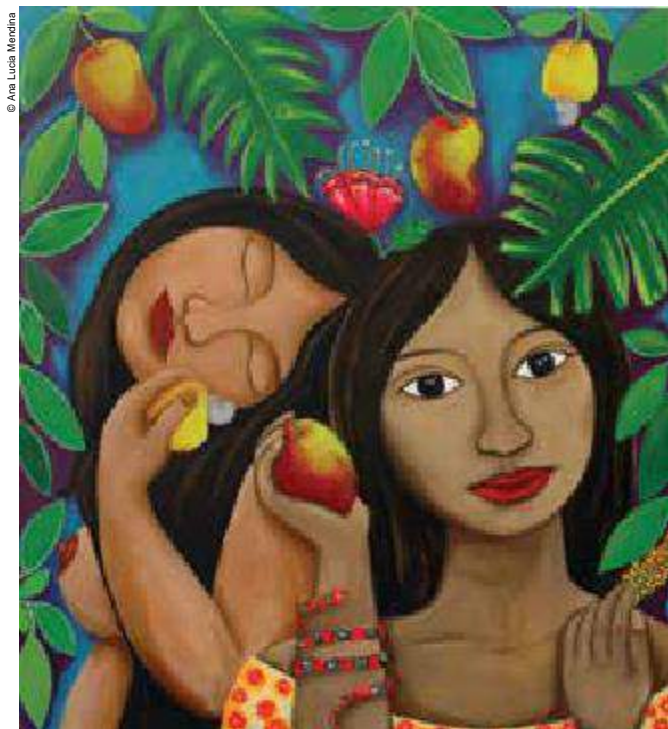
Vincent van Gogh. *Autorretrato com chapéu de feltro*, 1887/88. Óleo sobre tela, 44 cm x 37,5 cm. Museu Van Gogh, Amsterdã, Holanda.

Vincent van Gogh (1853-1890) foi um pintor holandês que, apesar de todo o talento artístico, teve a vida marcada por instabilidade financeira e emocional. O irmão caçula do pintor, percebendo seu brilhantismo, passou a incitá-lo a copiar as pinturas de artistas famosos, o que adiou o reconhecimento público de sua obra. Suas pinturas só se tornaram famosas após sua morte.

a) Qual é a mensagem que o pintor procura transmitir ao retratar a cidade à noite?

b) Quais são as cores predominantes na pintura? Por que, em sua opinião, ele prefere essas cores?

c) Como a confeitaria pode se inspirar nas **artes**?



Ana Lúcia Mendina. Cajus, mangas e caboclas, 2007. Acrílico sobre tela, 100 cm x 90 cm. Coleção Particular.

A gastronomia no Brasil, como conceito de comer e beber bem e arte na preparação dos pratos, inicia-se com a colonização portuguesa, que trouxe seus hábitos alimentares para as terras brasileiras. No período de forte imigração europeia, especialmente a partir de 1872, a gastronomia sofreu mais alterações.

História da confeitaria no Brasil

O desenvolvimento da confeitaria no Brasil tem ligação direta com a colonização. Nos tempos das Grandes Navegações, Espanha e Portugal lançavam seus navios ao mar a fim de conquistar novos territórios. Os portugueses, ao chegarem ao Brasil, passam a explorar as riquezas aqui existentes, como a madeira do pau-brasil e o ouro, além de explorar as plantações de cacau e de cana-de-açúcar.

Com a chegada dos portugueses, chegam também seus doces, principalmente os que eram preparados em conventos portugueses e que aportam pelas mãos dos jesuítas no Brasil. Aos poucos, as receitas foram adaptadas a fim de utilizar frutas e outros ingredientes fartos no País.

O plantio da cana-de-açúcar favoreceu a confeitaria brasileira, tornando-a uma das mais adocicadas do mundo, enquanto, na Europa, dado o alto custo do açúcar, o hábito era apreciar a confeitaria com baixas dosagens de açúcar.

O excesso ou a escassez de produtos também tomaram parte no desenvolvimento da confeitaria brasileira e acabaram por ativar a criatividade culinária, levando confeitores a substituir ingredientes e, ao assim procederem, criar novas receitas. Veja o caso da farinha de trigo: esse não era um ingrediente abundante no Brasil colonial. Então, para suprir sua carência e continuar a reproduzir as receitas aprendidas com os europeus, passou-se a usar a farinha extraída da mandioca em doces e bolos. Essas receitas permanecem até hoje na cultura brasileira e são símbolo de sua inventividade. O bolo de aipim com coco é um bom exemplo dessa tradição.

Não demorou e a confeitaria brasileira seguiu seu próprio rumo, aproveitando, sobretudo, os ingredientes nativos como coco e amendoim, que logo se transformaram em pé de moleque, cocada, paçoca, entre outros.

Atividade 3

A confeitaria e as regiões

Os doces brasileiros são diferentes nas diversas regiões do País.

1. Em dupla, pesquisem na internet, no laboratório de informática, os doces típicos de cada região e Estado do Brasil. Registre sua pesquisa no quadro a seguir.

Região geográfica	Estado	Doce típico

2. Escolha uma das receitas para preparar.
3. Pesquise as origens dessa receita e prepare uma apresentação para os colegas.
4. Organize uma festa regional: prepare a receita, use algum ornamento que lembre a região ou vista-se a caráter e conte aos colegas a história desse doce.



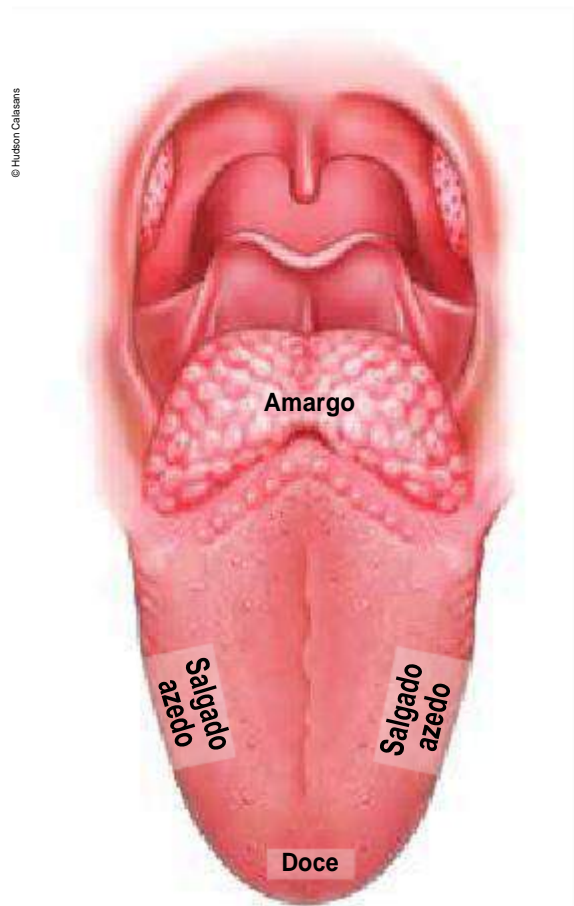
Você sabia?

Às características dos objetos que podem ser percebidas pelos **sentidos** humanos dá-se o nome de “propriedades organolépticas”.

A arte de cozinhar

A arte de cozinhar está intimamente ligada aos **sentidos**: gustação – também conhecido como paladar –, olfato, visão, tato e mesmo a audição. Aquilo que chamamos de gosto resulta, na verdade, da soma de uma série de sensações e informações.

Sentimos os diferentes sabores porque possuímos células sensíveis, chamadas **papilas gustativas**, que estão espalhadas sobretudo na língua, mas também na faringe e no céu da boca.



Essas células são capazes de detectar cinco tipos básicos de gostos: doce, salgado, amargo, azedo e – este último é novidade – o *umami*, sabor típico do glutamato monossódico, recentemente classificado por pesquisadores japoneses. Mas para que um alimento seja percebido

como saboroso, ele deve conter também algumas partículas voláteis, ou seja, partículas que evaporam facilmente. É assim que o aroma acaba se espalhando e penetrando em nossas vias olfativas, complementando a percepção do sabor em si.

Isso faz toda a diferença porque o **olfato** é o principal responsável pela sensação que temos ao apreciar um alimento. É por esse motivo que perdemos o apetite quando estamos gripados – o nariz congestionado impede que o cheiro estimule nosso cérebro e, com isso, a comida pareça insossa. De acordo com a bióloga inglesa Diane Ackerman, no livro *Uma história natural dos sentidos* (2ª ed., Rio de Janeiro, Bertrand, 1996), os cheiros são mesmo capazes de armazenar memórias e lembranças. Talvez seja por isso que muitos escritores relatam as lembranças dos odores em seus textos: além do brasileiro Jorge Amado, a inglesa Virgínia Woolf escreveu sobre os odores da cidade; o francês Marcel Proust, sobre o aroma do chá de lima; o alemão Patrick Süskind chegou a criar um assassino-perfumista que produzia perfumes a partir de substâncias retiradas da pele de belas moças como se elas fossem fores.

Para além dessas histórias, o olfato precisa ser levado a sério por quem pretende trabalhar na área de gastronomia. Outros sentidos também são importantes, como a visão, o tato e a audição, mas isso não significa que pessoas com deficiência estejam excluídas da cozinha. Por essa razão, entre outras, fortalecer valores coletivos e solidários deve ser sempre uma meta em nossa vida.

Quem pode negar a importância da apresentação de um prato? E o papel do contraste entre as cores dos alimentos? Sem mencionar o quanto a consistência, a textura e a temperatura dos alimentos influenciam nossa apreciação por eles. Mesmo a audição infui na hora da refeição, por mais surpreendente que isso possa parecer. Imagine uma batata frita douradinha que não faça “crac” quando você morde...



Você sabia?

Existem sociedades, como a dos índios Ongee, habitantes das Ilhas Andaman, no Oceano Pacífico, que vivem em um mundo totalmente organizado pelo **olfato**. Entre eles, os cheiros são considerados a “força vital” do Universo e a base das identidades individuais. Não surpreende, portanto, que o cumprimento dos Ongee, em vez do nosso “Tudo bem?”, seja “Como vai o seu nariz?”.

IASSEN, Constance. *The World of Senses*. Londres, Routledge, 1993.



Você sabia?

Há uma razão para buscarmos algum doce em situações nas quais dependemos muito esforço físico ou mental, ou pedirmos um café para ajudar a acordar em um dia sonolento: alguns alimentos auxiliam a produção de substâncias que agem em nosso organismo. Por exemplo, a **endorfi-na** é produzida quando comemos doces ou alimentos muito gordurosos. Essa substância é responsável pela sensação de bem-estar no nosso organismo.

Observe os dois pratos a seguir e responda: Qual dos dois dá mais vontade de provar?



© Davyde Pires/Alamy/Cher Images



© Nobeito Laura/723RF



Como água para chocolate (Like water for chocolate, direção de Alfonso Arau, 1992). Produção mexicana baseada no livro de mesmo nome, de Laura Esquivel, retrata a história de um camponês que, antes de partir para a guerra, se apaixona pela jovem Tita, cujos dotes culinários são capazes de alterar comportamentos.

Por tudo o que vimos até aqui podemos afirmar que cozinhar é atividade central na vida de qualquer sociedade e é algo muito mais complexo do que se possa pensar à primeira vista. Exige, além do conhecimento, a combinação de técnica, repertório, criatividade e sensibilidade.

Quem é o confeitador hoje?

Para obter uma boa formação é preciso saber que tipo de profissional é possível ser e quais são as maneiras de ingressar no mercado de trabalho nessa área.

Vamos começar o percurso fazendo a seguinte pergunta: Onde você quer estar trabalhando daqui a cinco meses? Como você se vê? Você se imagina trabalhando como confeitador? Em que tipo de estabelecimento?

- Em uma doceria?
- Em um bufê?
- Em uma casa, preparando as sobremesas?
- Na cozinha de um navio?
- Em uma cozinha industrial?
- Em um restaurante?



Você sabia?

A descrição de cada ocupação na **CBo** é feita pelos próprios trabalhadores. Dessa forma, temos a garantia de que as informações foram dadas por pessoas que trabalham no ramo e, portanto, conhecem bem a ocupação.

Você pode conhecer esse documento na íntegra acessando o site do Ministério do Trabalho e Emprego no laboratório de informática. Disponível em: <<http://www.mte.cbo.gov.br>>. Acesso em: 13 maio 2012.

São muitas as possibilidades e, certamente, você deve ter imaginado muitas outras.

O que diz o Ministério do Trabalho e Emprego sobre o que faz o confeitador?

O Ministério do Trabalho e Emprego (MTE) produz um documento chamado Classificação Brasileira de Ocupações (CBO), no qual apresenta a descrição de 2 422 ocupações: o que cada uma delas faz, a escolaridade necessária para exercê-las, onde o profissional pode atuar etc.

Entre as informações que constam nesse documento, existe um grupo que nos interessa nesse momento: definir “quem é o confeitador hoje”.

De forma resumida, a **CBO** indica o que faz o confeitheiro. Agrupamos essas indicações nos seguintes temas:

Formação/qualificação profissional	Atitudes pessoais	Atitudes profissionais
<ul style="list-style-type: none"> • Ter Ensino Fundamental completo • Ter curso básico de qualificação profissional, com duração de 200 a 400 horas • Participar de cursos de atualização 	<ul style="list-style-type: none"> • Ser honesto no preparo dos alimentos • Ser asseado • Ser ético • Ser versátil 	<ul style="list-style-type: none"> • Desenvolver gustação e olfato • Aguçar a visão • Zelar pelos equipamentos e utensílios • Usar equipamentos de proteção individual (EPI) • Saber trabalhar em equipe • Evitar perdas e desperdícios

Fonte: Ministério do Trabalho. Classificação Brasileira de Ocupações – CBO. Disponível em: <<http://www.mteco.gov.br>>. Acesso em: 15 maio 2012.

Leia a entrevista do *chef* Diego Lozano, 27 anos. Ele foi considerado um dos melhores *chefs pâtissiers* (fala-se “chefe patissiê”) do mundo, honraria concedida por um *site* especializado. Tem uma escola de confeitaria, é *chef* e apresentador de programa de televisão.

Conte-nos como foi a decisão de entrar na cozinha profissionalmente e, antes disso, como era seu contato com a cozinha.

Fui fortemente influenciado pela minha avó a entrar na cozinha. Ainda jovem, acompanhava-a durante as preparações doces e salgadas em minha casa, mas nunca havia colocado a “mão na massa”. Após o falecimento dela, fui fazer um bolo que tanto gostava e durante o preparo cometi uma pequena gafe, substituindo o sal por açúcar na receita. Apesar de o bolo ter ficado bonito após assamento, estava impossível de ser degustado. Desse dia em diante, o açúcar definitivamente tomou conta da minha vida.

E você nunca passou por outra área além da confeitaria, chegou a trabalhar com salgados?

No meu primeiro emprego, passei alguns meses trabalhando com salgados para festa, mas logo fui direcionado para a área de confeitaria.

E dentro da confeitaria há alguma área que mais te agrada?

Se tiver açúcar, pode ter certeza, eu estarei extremamente satisfeito e feliz. Apesar de meu nome estar fortemente ligado à área de chocolates hoje em dia, uma das minhas grandes paixões são os entremets e small cakes.

Aconteceu alguma coisa que tenha te influenciado nessa decisão?

Desde que iniciei nessa área eu sempre busquei apresentar produtos diferentes, não apenas no sabor como também no visual. Fui muito influenciado pela confeitaria europeia, à qual tenho grande respeito até os dias de hoje.

Logo na apresentação do seu blog podemos ler: “por uma confeitaria brasileira”, onde você acha que estamos nesse sentido de identidade?

Infelizmente o confeito brasileiro ainda é pouco valorizado em nosso mercado. Durante os últimos quatro anos, os quais passei viajando o Brasil, conheci excelentes profissionais, cheios de garra, vontade e AMOR pela profissão, mas que acabam limitando-se ao conhecimento que adquiriram ou à região em que atuam por conta da falta de valorização, seja do proprietário do estabelecimento ou até em alguns casos da própria família, que acha que confeito não é uma profissão de futuro. Hoje realizo palestras em algumas regiões do país, com o intuito de motivar nossos profissionais e juntos poderemos mostrar não somente ao Brasil, mas ao mundo, que nós, BRASILEIROS, sabemos fazer confeitaria e devemos ter MUITO orgulho dessa profissão, capaz de conquistar qualquer pessoa.

O que falta para chegarmos lá?

Falta que cada profissional acredite em seu potencial, AME intensamente sua profissão e batalhe por uma confeitaria mais unida, mais brasileira. Tenho certeza que juntos conseguiremos chegar muito mais longe.

[...]

Você consegue destacar um ingrediente preferido? E receita?

Sim, sou apaixonado por inúmeros ingredientes, porém, com ênfase para cupuaçu e priprioça. Uma receita que sou apaixonado é a do Bombom Daniela, uma ganache de cupuaçu, gengibre e coco que desenvolvi em meados de 2007 para o World Chocolate Master, campeonato realizado na França pela famosa marca Callebaut.

O que te falta fazer em uma cozinha?

Eu sou viciado em criar novos sabores, acho que nunca conseguirei parar...

Alguma dica pra quem está começando no mundo da confeitaria?

Aproveite ao máximo todas as oportunidades que a vida lhe proporciona. Se puder viajar a trabalho, conhecer outras culturas, gostos, pessoas etc., não pense duas vezes. Essa é uma bagagem profissional sem igual e que faz muita diferença. Quanto mais eu viajo, mais descubro o quanto não sei.

[...]

Suas considerações finais.

Nós somos do tamanho de nossos sonhos!

Entrevista de Diego Lozano a Ronaldo Rossi.
Disponível em: <<http://www.ronaldorossi.com.br/rossi/entrevistas-com-chefs/632-chef-diego-lozano.html>>.
Acesso em: 15 maio 2012.

O *chef* Diego Lozano está chamando a atenção para um aspecto muito importante: para ser um bom profissional é preciso ser persistente e ter boa formação.

Atividade 1

e s t u d o d o m e i o

Apresentamos anteriormente vários lugares nos quais um confeito pode exercer sua ocupação. Agora, vamos dividir a turma em pequenos grupos e cada grupo entrevistará um confeito.



Dividam-se de forma que cada grupo visite um local diferente e distribuam os temas de modo que entrevistem profissionais que atuam em áreas variadas. Seguem algumas sugestões:

- confeitiro industrial;
- confeitiro de restaurante;
- confeitiro que trabalha por conta própria.

O que vocês gostariam de perguntar a esse profissional? Segue abaixo um roteiro de entrevista, mas os grupos devem acrescentar questões que considerem importantes.

- a) Quem é o entrevistado?
- b) É homem ou mulher?
- c) Qual é a sua idade? Qual é sua formação escolar? Ainda estuda ou pretende voltar a estudar?
- d) Costuma fazer cursos em sua área? Com que finalidade?
- e) Onde trabalha?
- f) Trabalha em apenas um lugar?
- g) Como escolheu essa ocupação?
- h) Como aprendeu a ocupação?
- i) Quais os pontos positivos e quais os negativos da ocupação?
- j) Quais são os conselhos para um confeitiro que está começando agora?

Agora é com vocês! Quais outras perguntas gostariam de fazer para esses profissionais?

k) _____

Para ajudar você a se identificar com algum ramo da confeitaria, vamos fazer um balanço das coisas que você sabe fazer bem e, também, daquelas que precisa aperfeiçoar para ser um bom profissional.

Muitas vezes sabemos fazer bem alguma coisa, porque gostamos de fazê-la, mas nem sempre refletimos sobre isso, ou chegamos a perceber que algo que fazemos bem possa se transformar em trabalho.

A CBO identifica várias atribuições que o confeiteiro tem de respeitar e que, dependendo do local de trabalho, poderá ocasionar uma divisão de trabalho. Vamos ver a relação das funções elencadas na CBO:

- organizar a área de trabalho;



- bater massas;



- decorar massas;



- decorar doces.



Atividade 2

CozinhA e trAbAlh o

Você já parou para pensar que alguém precisa cozinhar para que outros possam trabalhar? Esse é o tema desta atividade.



1. Em grupo de cinco pessoas, leiam a letra da música a seguir, composta por João Bosco e Aldir Blanc. Se possível, ouçam a canção na internet, no laboratório de informática.

O rancho da goiabada

João Bosco e Aldir Blanc

Os boias-frias quando tomam umas birita
Espantando a tristeza
Sonham com bife a cavalo, batata frita
E a sobremesa
É goiabada cascão com muito queijo
Depois café, cigarro e um beijo
De uma mulata chamada Leonor ou Dagmar
Amar
O rádio de pilha, o fogão-jacaré, a marmita, o domingo no bar
Onde tantos iguais se reúnem contando mentiras
Pra poder suportar
Ai, são pais de santo, paus de arara, são passistas
São flagelados, são pingentes, balconistas
Palhaços, marcianos, canibais, lírios, pirados
Dançando dormindo de olhos abertos à sombra da alegoria
Dos faraós embalsamados

Universal Music Publishing MGB Brasil Ltda.

2. Como é a refeição desses trabalhadores? A música apresenta uma comida “leve” ou “pesada”? Por quê?

3. Qual é a sobremesa da refeição? É uma sobremesa típica do Brasil? Procurem na internet, no laboratório de informática, para saber sua origem.

4. Organizem uma apresentação da refeição do grupo sobre a música: em forma de peça de teatro, apresentação musical ou cartaz.

Atividade 3

Reconhecendo o que nós acumulamos

Reconhecer os conhecimentos que acumulamos ao longo da vida é um passo importante tanto para elaborar um currículo, quanto para buscar um novo emprego. Para isso, organizamos esse processo de reconhecimento em algumas etapas:

Etapa 1

Comece pensando sobre quem você é.



Auguste Rodin. O pensador, 1904. Estátua em bronze, 200,7 cm x 130,2 cm x 140,3 cm. Instituto de Artes de Detroit, EUA.

Essa escultura feita em bronze é muito famosa. Olhe com cuidado e tente imaginar como ela foi feita, como os músculos são visíveis. Ele está relaxado ou tenso? Pare e reflita: O que essa obra de arte nos transmite? Qual é o sentimento que ela nos passa?

Agora, você é o pensador!

Etapa 2

Aqui vai um roteiro de perguntas que ajudará a organizar as concepções que você tem sobre si mesmo:

- Quem sou eu?

- Como eu acho que sou? Como eu me vejo?

- Quais são as minhas principais qualidades?

- O que dizem as pessoas quando me elogiam?

- Que coisas eu sei fazer que costumam agradar a todos?

A bAl An ç A dA vi dA



Vamos trocar ideias com outros colegas?

Formem grupos de cinco pessoas. Cada membro deve se apresentar aos demais e contar as respostas que deu no roteiro anterior.

Não precisamos nos envergonhar de nada; lembre-se de que todos nós temos qualidades e defeitos. O importante é o respeito mútuo entre os colegas.

Por isso, vamos contar ao grupo quem somos e ouvir quem eles são. Fique atento às histórias dos colegas: conhecer o que as pessoas pensam ajuda bastante a entender melhor a nós mesmos. Experimente!

Etapa 3

Como escreveu **Carlos Drummond de Andrade** no poema “Sentimento do mundo”:

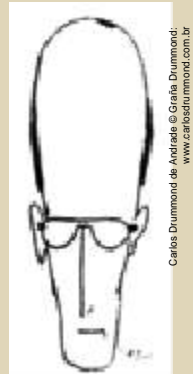
Tenho apenas duas mãos e o sentimento do mundo.

ANDRADE, Carlos Drummond de. Sentimento do mundo. Rio de Janeiro: Record. Carlos Drummond de Andrade © Graña Drummond: <www.carlosdrummond.com.br>

Nosso exercício agora é vasculhar a memória. Só que, dessa vez, vamos pensar nos aspectos da ocupação que começamos a aprender.

Por exemplo: eu gostava de bater claras em neve quando era criança. Pronto! Eis um bom exemplo de uma característica importante para ser confeitiro: perceber a transformação da clara e seu uso.

Carlos Drummond de Andrade, mineiro de Itabira (1902-1987), foi um dos grandes poetas brasileiros; tratou de problemas sociais e do sentido da vida.



Carlos Drummond de Andrade. Autorretrato em caricatura.

Etapa 4

Depois de realizar um balanço de nossa vida e de nossos conhecimentos, vamos aprofundar essa discussão sobre o que é preciso saber para ser confeitoiro.

Atividade 4

Atividade de um confeitoiro



Em grupo de cinco pessoas, discutam o que acham que um confeitoiro deve saber fazer. Procurem organizar os pensamentos de forma a completar as seguintes frases:

a) Um confeitoiro profissional deve saber...

b) Um confeitoiro profissional precisa usar...

c) Um confeitoiro profissional necessita cuidar de...

d) Esta é especialmente para vocês: um confeitoiro profissional deve...

Atividade 5

Lu gAr d e m u lh e r é nA cozi n hA?



1. Em grupo de cinco pessoas, leiam o texto a seguir.

Mulheres na cozinha

Era uma vez um mundo onde as mulheres eram cozinheiras, mas não tinham o direito de se tornarem chefs.

O papel de destaque numa cozinha cabia, historicamente, ao homem. Tal como outras profissões, que eram supostamente destinadas apenas ao sexo masculino, num passado não tão distante.

As razões argumentadas para a não inclusão da mulher numa cozinha profissional eram várias: a mulher não tinha a aptidão física requerida para a atividade de chef ; alguém tinha que cuidar da casa e da educação dos filhos; o grau de sensibilidade gustativa dos homens era mais apurado do que o das mulheres e as mesmas não tinham a habilidade para gerenciar grandes cozinhas com uma infinidade de sous chefs e ajudantes. Estes argumentos foram largamente utilizados por cozinheiros famosos por anos e anos até décadas atrás. O reputado chef francês, Paul Bocuse, além de ser reconhecido pela excelência de sua comida e criações culinárias, era também conhecido pelas opiniões negativas sobre a entrada da mulher nesse ramo profissional.

Na França, num universo gastronômico dominado completamente pelos homens, algumas mulheres conseguiram se sobressair e deixar um registro para a posteridade. Elas, no entanto, não eram chamadas de chefs, mas de mães (mère, em francês). Geralmente eram esposas de hoteleiros ou donos de pequenos restaurantes e conheciam a arte de cozinhar desde o nascimento, transmitida pelas mães que faziam como as avós.

A felicidade proporcionada por elas com a calorosa cozinha oferecida as transformava em rainhas nos corações dos felizardos hóspedes. A herança que essas mulheres deixaram tem inspirado os grandes chefs cozinheiros da atualidade.

Uma das mais famosas é a Mère Poulard, do Monte Saint Michel. No final dos anos 1800, ela se tornou conhecida por acolher os viajantes com uma omelete cuja receita acabou virando lenda. Para uns, a fama era devida à qualidade dos ovos e da manteiga utilizada, para outros era por conta da adição de creme e, segundo o conselho da própria, “nada como o calor da lenha queimada”. Até hoje, indo ao Monte, pode-se pedir o famoso omelete em qualquer restaurante, pois todos garantem ter a receita original.

[...]

Nós também temos as nossas mães e avós inspiradoras. São mulheres anônimas que nos transmitiram receitas especiais e únicas da cozinha brasileira. Conhecimento que foi passado de geração pra geração, conservando-se o paladar original.

A popularidade da mulher na cozinha se deu também na sala ao lado: mulheres escritoras que se dedicaram a catalogar, testar e criar novas receitas, publicando-as e ajudando na nossa familiarização com a arte culinária.

Nos Estados Unidos, a mais destacada é Julia Child. Americana da Califórnia, ela foi morar em Paris, nos anos 50, acompanhando o marido que era empregado da embaixada. Lá, estudou na escola Le Cordon Bleu e trouxe todos os fundamentos da gastronomia francesa para os Estados Unidos. Publicou livros, teve programas em televisão e, até hoje, é considerada uma referência quando se fala na cozinha americana.

No Brasil, temos várias e várias mulheres que contribuíram para a nossa formação culinária. Sei que cometo injustiças pela omissão, mas nomes como Helena Sangirardi, Maria Stella Libânio Christo, Ofélia e tantas outras me levaram a viajar no mundo sensorial dos aromas e sabores da cozinha. Foram elas que abriram caminho para as mulheres que hoje fazem maravilhas como chefs no Brasil.

O material do confeitiro

Quais serão os segredos dos confeitiros?

Muitos de vocês também vão “coleccionar” segredos ao longo da carreira.

Vamos começar a desvendar esses segredos, conhecendo o local de trabalho desse profissional: a cozinha. Certamente, ela não é um ambiente estranho a você. Existe a cozinha da sua casa, a da casa dos amigos, a dos parentes, entre muitas outras.

Atividade 1

Reconhecendo a Área de Trabalho

1. Liste a seguir todos os materiais que você lembra fazerem parte de uma cozinha e a utilidade de cada um deles.

Material	Utilidade

É provável que você tenha feito uma lista extensa de utensílios. Por hora, vamos conhecer os detalhes dos principais equipamentos e materiais existentes numa cozinha profissional.

Facas

Além da mão humana, a faca é um importante utensílio de trabalho em uma cozinha. É um instrumento de precisão e deve ser tratado com respeito e cuidado. As facas devem estar sempre limpas e afadas.

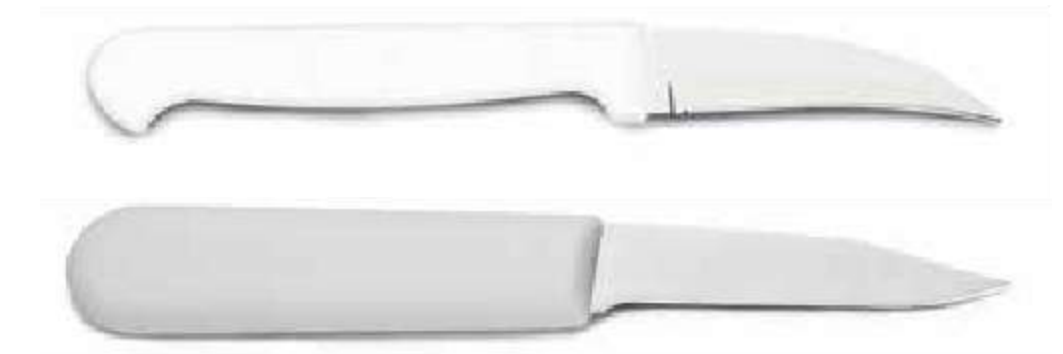
- Faca de *chef* – é a mais versátil e a mais utilizada na cozinha. Ela serve para picar e fatiar. Tem a lâmina larga e pontiaguda para oferecer maior estabilidade ao usuário quando está picando uma grande quantidade de alimentos.



- Faca de pão serrilhada – usada para fatiar bolos e pães. É uma faca sem ponta, cujo fo é serrilhado para facilitar o corte.



- Faca de legumes e frutas – comumente usada para descascar e para fazer cortes menores. Tem a lâmina curta, para dar mais flexibilidade ao confeitoiro.



Como segurar a faca?

Pegue a faca com a mão dominante (direita para quem é destro e esquerda para quem é canhoto), colocando o polegar e o indicador paralelos à lâmina e juntando os outros dedos no cabo da faca. Cuidado: sempre mantenha a ponta da faca longe do seu corpo e corte ou pique na direção oposta.



Foto © Debra Fiedler



Panelas

Assim como as facas, há uma grande variedade de panelas e cada tipo é indicado para determinado preparo de alimentos.

- Panela de pressão – é usada para o cozimento. É composta de um mecanismo que utiliza a temperatura do fogo e a pressão para cozinhar alimentos. Por isso, normalmente, os alimentos cozinham mais rápido nesse tipo de panela. A pressão do ar dentro da panela, não tendo como sair, aumenta, assim como a temperatura, acelerando o cozimento. Tenha muito cuidado no manuseio e siga corretamente as instruções de uso, pois graves acidentes acontecem por causa do uso indevido da panela de pressão. Toda atenção é pouca com alimentos que soltam a pele, a exemplo do grão de bico, porque há possibilidade de entupimento da válvula, o que pode causar a explosão da panela.

Atenção para a quantidade de água e para o controle da temperatura. Depois que a água começa a ferver, a temperatura se mantém constante, até que toda a água líquida se transforme em vapor. Por isso, deve-se diminuir o fogo, pois não fará diferença no cozimento, apenas consumirá mais gás ou eletricidade.

Uma quantidade maior de água vai gerar mais pressão devido à quantidade de vapor que ficará contido na panela.



- Caçarola – de tamanho pequeno, é usada para preparar cremes, refogar recheios, entre outros.



Outros instrumentos essenciais na cozinha

- Pedra de amolar – serve para amolar facas e instrumentos cortantes em geral. A pedra deve ficar fixa em um suporte, ou apoiada sobre um pano úmido, para que não escorregue. Molhe a pedra sempre que secar.

Mantenha um mesmo ângulo (cerca de 30°), subindo e descendo, deslizando e pressionando a lâmina. Use toda a extensão da pedra e da faca para evitar que elas fiquem com o que os profissionais chamam de “barriga”. Repita a operação do outro lado da faca e finalize na chaireira.



- Chaira – instrumento usado para afiar as facas. Utiliza-se da mesma forma que a pedra de amolar, porém se segura a chaira verticalmente, enquanto a pedra fica na superfície, horizontalmente.



- Descascadores de legumes – utensílios que facilitam a tarefa de descascar legumes e frutas. Seu formato descasca de forma uniforme, evitando desperdícios.



- Fouet (fala-se “fuê”) – batedor utilizado para misturar, homogeneizar e bater cremes, clara em neve, molhos etc. É o principal instrumento utilizado na confeitaria.



- *Chinois* (fala-se “chinuá”) – usado para coar e filtrar líquidos.



- Espátulas – disponíveis em vários tipos e tamanhos, são usadas para virar, apoiar e cortar.



- *Bowl* (fala-se “ból”) – tigela utilizada para bater, misturar, guardar e armazenar ingredientes, entre outras utilidades.



- Assadeiras – utilizadas para assar, dar forma e organizar as produções.

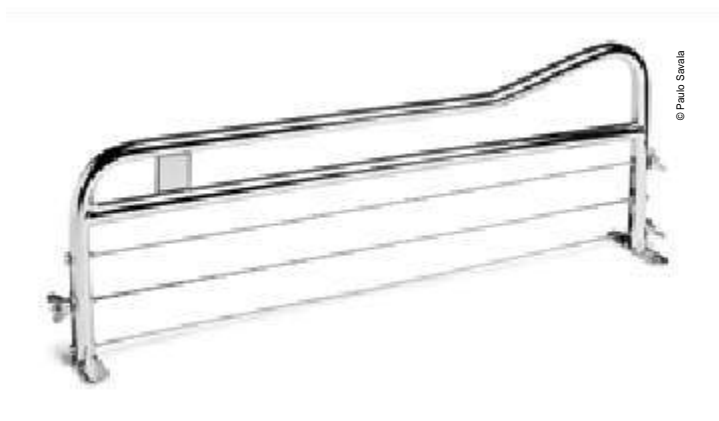


© Jupiterimages/Getty Images



© Martin Wagner/Keystone

- Serra para bolo – auxilia no corte horizontal do bolo, de forma a deixá-lo perfeitamente reto, sem relevos.



© Paulo Swalla

- Batedeira – utilizada como meio para mistura, batimento e homogeneização de um ou vários produtos contidos em seu interior.



© Sulealy Sangham/23RF

- Sacos de confeiteiro – contêm vários bicos adaptáveis para a finalização de bolos, doces e biscoitos.



- Cortadores de biscoitos – podem ser feitos de metal, aço, plástico e diversos outros materiais. Auxiliam a dar o formato desejado a um biscoito ou a uma massa decorativa.



- Balança – pode ser digital ou manual, é utilizada para pesar ingredientes e produções, auxiliando na separação de ingredientes para uma receita (*mise en place*) e na uniformidade e padronização do resultado final dos produtos.



Boas práticas de higiene com alimentos

O alimento é a matéria-prima na ocupação de confeitiro. Ele é um promotor da saúde e, por isso, devemos estudar a melhor maneira de produzir e servir os alimentos. A falta de atenção e de cuidados especiais pode causar sérias doenças e, em alguns casos, até mesmo levar à morte.

Preparar um alimento seguro significa, fundamentalmente, adotar cuidados higiênicos e sanitários em todas as etapas da produção, isto é, desde a compra até o consumo.

Os estabelecimentos do ramo alimentício (bares, restaurantes, cafés etc.) devem obrigatoriamente produzir um documento que descreve o trabalho que executam e a forma correta de fazê-lo. É o chamado Manual de Boas Práticas. Nele, devem ser registradas informações gerais sobre a limpeza do ambiente e a água utilizada nesse momento; os procedimentos de higiene e de controle da saúde dos funcionários; os métodos de manipulação dos alimentos; o destino do lixo e, por fim, o modo de garantir a produção segura e saudável dos produtos alimentícios.

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) disponibiliza cartilhas que informam os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), descrevendo como se deve proceder para cada operação em uma cozinha. Os POP contêm todas as etapas de cada ação, bem como os materiais nela empregados e quem deve ser o responsável por fazê-la.

Os POP devem ficar disponíveis para que qualquer funcionário da cozinha possa consultá-los durante o seu trabalho.

Parece uma etapa burocrática, mas ela é de extrema importância para a garantia dos padrões de higiene na cozinha.



Você sabia?

Existe um órgão público para fiscalizar e normatizar a higiene: a **Anvisa**. Ela é vinculada ao Ministério da Saúde, que atua na área de alimentos e medicamentos: coordena, supervisiona e controla as atividades de registro, informações, inspeção, controle de riscos e estabelecimento de normas e padrões. O objetivo é garantir as ações de vigilância sanitária de alimentos, bebidas, águas envasadas, seus insumos, suas embalagens, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia, limites de contaminantes e resíduos de medicamentos humanos e veterinários. Essa atuação é compartilhada com outros ministérios, como o da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, e com os Estados e municípios, que integram o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária. Saiba mais sobre esse órgão que é muito importante para quem trabalha com alimentos, acessando o site: <<http://www.anvisa.gov.br>>. Acesso em: 13 maio 2012.

Veja quais são os procedimentos indicados pela **Anvisa**:

- limpeza das instalações, equipamentos e móveis;
- controle de vetores e pragas;
- limpeza do reservatório de água;
- higiene e saúde dos manipuladores.

Os procedimentos a serem adotados, e que devem estar presentes no Manual de Boas Práticas e nos POP, têm o objetivo de garantir as condições higiênicas e sanitárias dos alimentos preparados. Eles foram aprovados pela Resolução Federal RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Anvisa, que estabelece as Boas Práticas para Serviços de Alimentação:

Art. 2º Essa legislação federal pode ser complementada pelos órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais, visando abranger requisitos inerentes às realidades locais e promover a melhoria das condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação.

Fonte: Resolução-RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Disponível em: <http://bvsm.s.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html>. Acesso em: 15 maio 2012.

Essas medidas são adotadas para que não haja risco de contaminação dos consumidores, pois qualquer problema na cozinha pode causar risco de vida a eles e às pessoas que nela trabalham.

Como os alimentos são contaminados?

O descuido do homem com os recursos naturais traz danos à humanidade. A água, por exemplo, pode sofrer vários tipos de contaminação: pelo esgoto e pelo lixo domésticos, pelos poluentes industriais, por fertilizantes, por inseticidas etc. Com os alimentos não é diferente.



Ilustração Hudson Calasans sobre foto de © Sergei Velusocac/12RF e © Steve Grimmer/SP/LatinStock

Encontrar em um alimento qualquer elemento que não seja de sua composição é sinal de contaminação.

A contaminação pode ser física, química ou biológica.

Alguma vez você já encontrou um fo de cabelo em sua comida? Isso é um exemplo de contaminação física.

Já a contaminação química é diferente da física, pois não é facilmente vista. Sabemos que um alimento sofreu contaminação química quando nele há presença de algum tipo de produto químico, como produtos de limpeza.

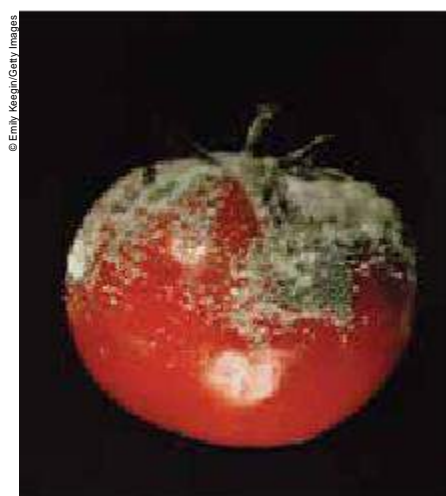
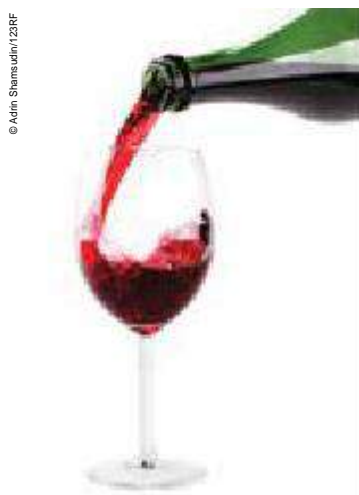
E, por fim, quando o alimento contém seres vivos, como microrganismos e parasitas, ele sofreu **contaminação biológica**. Geralmente, essas contaminações ocorrem no momento do preparo e da manipulação dos alimentos. Portanto, podem ser evitadas!

O que são microrganismos?

São seres vivos minúsculos, invisíveis a olho nu, que só podem ser vistos com o auxílio de microscópios, dotados de lentes que aumentam de 400 a 1 000 vezes. É possível enxergá-los a olho nu quando estão agrupados em forma de colônia.

Os microrganismos são também conhecidos como micróbios. Eles podem ser de duas naturezas: desejáveis ou indesejáveis.

Você já ouviu dizer que para o preparo do iogurte, por exemplo, é necessário adicionar uma cultura de bactérias? Parece estranho, mas esse é um tipo de **microrganismo desejável**, aquele utilizado na produção de alguns alimentos e bebidas, como queijos, cervejas, vinhos, pães, entre outros.



Os **microrganismos indesejáveis** são os que se desenvolvem nos alimentos, fazendo com que se deteriorem ou produzam toxinas que causam doenças. Por exemplo, você já precisou jogar fora um alimento porque ficou muito tempo fora da geladeira e azedou? Ou porque ele ficou com uma cor diferente da habitual ou mofou? Esses são casos típicos de microrganismos que alteram o aspecto físico dos alimentos. No entanto, fique atento: a maioria dos microrganismos que causam doenças não altera o aspecto físico do alimento!

Conheça alguns microrganismos

Tipo	Onde?	O que fazer?
Salmonella	Encontrado em vários alimentos crus, como carne de frango, de porco e na casca dos ovos.	Limpar a casca do ovo com vinagre; não consumir ovos crus. Não comer frango malpassado, com o interior ainda rosado.
Listeria monocytogenes	Leite e derivados, peixes e carnes crus, legumes.	Lavar bem os legumes; consumir e utilizar os produtos refrigerados dentro do prazo de validade.
Toxoplasma gondii	Protozoário que vive no aparelho digestório de gatos e pode contaminar os alimentos e as pessoas.	Não ter gatos próximos à cozinha.



O uso de ovos crus não é permitido. É necessário pasteurizá-los ou comprá-los já pasteurizados. Se alguém for infectado por comer algo no seu restaurante ou confeitaria, você será judicialmente responsabilizado.

A maioria das doenças transmitidas por alimentos é causada por um tipo de microrganismo chamado bactéria.

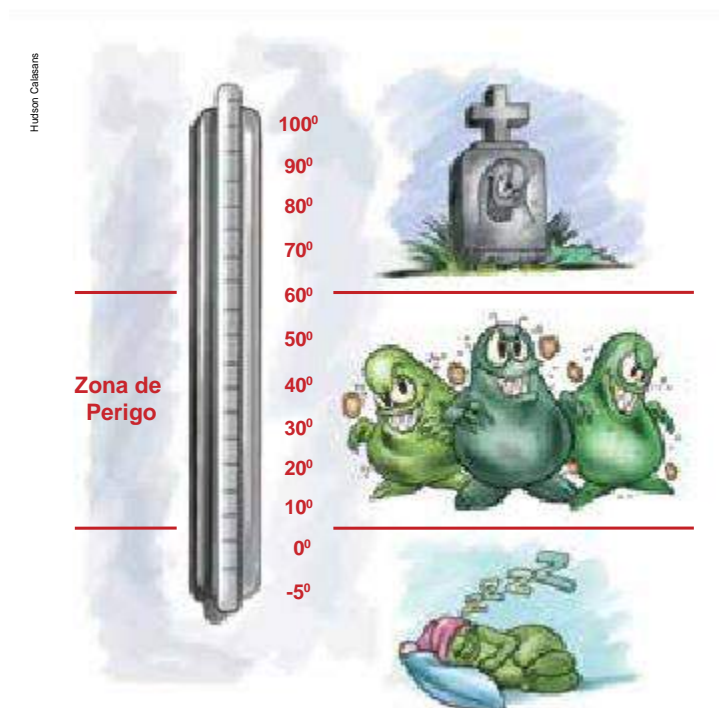
Existem ainda outros tipos de microrganismos: fungos, vírus e protozoários.

Os microrganismos multiplicam-se nos alimentos quando encontram nutrientes e condições ideais de umidade e temperatura.

Atividade 1

Te fleti n d o , i n t e r p r e t A n d o , e s c r e v e n d o

1. Observe o desenho.



Fonte: Cartilha sobre boas práticas para serviços de alimentação. Resolução-RDC nº 216/2004. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). p.11. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/divulga/public/alimentos/cartilha_gicra_final.pdf>. Acesso em: 16 maio 2012.

2. Em dupla, no laboratório de informática, pesquisem sobre a importância da temperatura na conservação dos alimentos.

3. Escrevam, em seu caderno, uma dissertação sobre a importância da temperatura para o controle dos microrganismos nos alimentos.

Todos os alimentos que contêm níveis elevados de umidade oferecem condições favoráveis para a multiplicação dos microrganismos. Por essa razão é necessário que sejam conservados em temperaturas adequadas e em locais secos para, assim, evitar que proliferem. Esses alimentos são chamados alimentos perecíveis: aqueles que são passíveis de estragar por si só, ou seja, basta estarem fora das condições certas de armazenamento.

Os alimentos não perecíveis são secos, não têm umidade suficiente para a multiplicação dos microrganismos. Isso permite que sejam conservados à temperatura ambiente.

Atividade 2

Identificando Alimentos perecíveis e não perecíveis

Como você já conhece a definição de alimentos perecíveis e não perecíveis, vamos classificar os alimentos a seguir:

Alimento	Perecível	Não perecível
Carne		
Farinha		
Leite		
Queijo		
Biscoito		
Chocolate em barra		
Iogurte		

Vamos conhecer agora as medidas conhecidas como “Boas práticas de fabricação”, editadas pela Anvisa. Elas são necessárias para evitar, eliminar ou reduzir a níveis toleráveis as contaminações biológicas, físicas e químicas.

O local de trabalho

A limpeza e a organização do local de trabalho são as palavras de ordem na cozinha. Para isso, a infraestrutura do local, ou seja, sua estrutura física, deve ser adequada para a manipulação de alimentos:

- o piso, a parede e o teto devem ser conservados e não podem ter rachaduras, goteiras, infiltrações, mofos e descascamentos – porque uma rachadura, por exemplo, pode abrigar insetos e fungos sem que percebamos;
- as janelas devem possuir telas para impedir a entrada e o abrigo de insetos e outros animais;
- retire todos os objetos sem utilidade para o trabalho na cozinha; eles só atrapalham a circulação e o manuseio dos equipamentos e podem concentrar poeira e microrganismos;
- a rede de esgoto ou fossa séptica deve ser sempre instalada fora da área de preparo e de armazenamento de alimentos;

- os produtos de limpeza devem ser regularizados e conter o rótulo e o número de registro no Ministério da Saúde, ou a frase: “Produto notificado na Anvisa/MS”, e devem ser sempre guardados separados dos alimentos;
- os banheiros e vestiários não devem se comunicar diretamente com as áreas de preparo e de armazenamento dos alimentos; também devem estar sempre limpos;
- a limpeza deve ser feita sempre que necessário e ao final das atividades de trabalho; ela é importante para prevenir e controlar pragas, como baratas e ratos.

Atividade 3

Visita a uma Confeitaria



Você e seus colegas vão visitar uma confeitaria. Dividam-se em grupos e escolham um tipo de estabelecimento: confeitaria de restaurante, de hotel, especializada em chocolate etc. Com o auxílio do monitor, peçam autorização para a visita.

1. Na visita, assumam o papel de observadores das condições de higiene do local e fiquem atentos aos itens relacionados anteriormente.
2. Se possível, entrevistem o confeitoiro ou o responsável pela cozinha e perguntem sobre a manutenção do local de trabalho, as formas de limpeza da cozinha, quem faz esse trabalho etc.
3. Cada grupo deve organizar as informações coletadas durante a visita e suas observações sobre o que viram.
4. Apresentem aos demais colegas e troquem impressões.

Água

Use apenas água tratada. Se ela for proveniente de sistema alternativo, o ideal é a de poços artesianos. Para o preparo de alimentos e do gelo só deve ser usada água potável.

Lixo

Sempre deve ser retirado da área de preparo de alimentos em sacos bem fechados. Após o manuseio do **lixo**, lave sempre as mãos com sabão.



O manipulador de alimentos

Você será um manipulador de alimentos, pois vai lavar, descascar, cortar, ralar, cozinhar, ou seja, você vai preparar os alimentos. Para tanto, precisa sempre ter em mente alguns cuidados básicos que devem ser tomados:

- estar sempre limpo;
- usar cabelos presos e com toucas;
- usar uniforme apenas na área de preparo dos alimentos e trocá-lo diariamente;
- retirar brincos, pulseiras, anéis, colares, relógio e maquiagem;
- lavar bem as mãos antes de preparar os alimentos e depois de usar o banheiro;
- manter as unhas curtas e sem esmaltes;
- não fumar, comer, tossir, espirrar, falar demais ou mexer em dinheiro durante a preparação dos alimentos;
- se estiver doente ou com cortes e feridas, não manipule os alimentos;
- faça exames periódicos de saúde.

Cartilha sobre boas práticas para serviços de alimentação. Resolução-RDC nº 216/2004. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). p. 22. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/divulga/public/alimentos/cartilha_gicra_final.pdf>. Acesso em: 16 maio 2012.

Atividade 4

Te fleti n d o s o b r e A s b o A s p r á t i c A s



Em grupo de cinco pessoas, analisem as recomendações da Anvisa e discutam:

1. Sobre os procedimentos que usam no dia a dia da cozinha da sua casa.
2. Quais procedimentos devem ser alterados? Por quê?
3. Exponham para a classe as conclusões a que chegaram.



Lavar as mãos é o procedimento mais importante dentro das práticas de higiene na cozinha!

Lavar as mãos pode parecer um procedimento simples, mas, na cozinha, são necessários cuidados especiais nessa atividade, já que elas são o maior meio de transmissão de bactérias para os alimentos.

Vamos ver o passo a passo:



Fonte: Cartilha sobre boas práticas para serviços de alimentação. Resolução-RDC nº 216/2004. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). p. 26. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/divulga/public/alimentos/cartilha_gicra_final.pdf>. Acesso em: 16 maio 2012.

1. Utilize água corrente para molhar as mãos.
2. Esfregue a palma e o dorso das mãos e os punhos com sabonete, inclusive as unhas e os espaços entre os dedos, por aproximadamente 15 segundos.
3. Enxágue bem com água corrente, retirando todo o sabonete.
4. Seque as mãos com papel-toalha ou outro sistema de secagem eficiente.
5. Esfregue as mãos com um pouco de produto antisséptico.

Atenção!

Ao lavar as mãos, fique atento a estes cuidados:

- esfregue todas as regiões das mãos (veja a ilustração que mostra as áreas normalmente esquecidas);
- seque bem as mãos após a lavagem, usando papel-toalha ou outro sistema de secagem eficiente;
- a pia para lavar as mãos não deve ser a mesma usada para a lavagem dos utensílios e vasilhames.



Hudson Cabiane

- **Áreas frequentemente esquecidas durante a lavagem das mãos**
- **Áreas pouco esquecidas durante a lavagem das mãos**
- **Áreas não esquecidas durante a lavagem das mãos**

Fonte: Cartilha sobre boas práticas para serviços de alimentação. Resolução-RDC nº 216/2004. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). p. 28. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/divulga/public/alimentos/cartilha_gicra_final.pdf>. Acesso em: 16 maio 2012.



Na área em que se armazenam alimentos à temperatura ambiente, eles devem ser separados por grupos, sacarias sobre estrados fixos com altura mínima de 25 cm, entre pilhas e separados da parede a uma distância de, no mínimo, 10 cm e com 60 cm de distância do forro. Prateleiras devem ficar a 25 cm do piso.

Não deve existir entulho ou material tóxico no estoque, sendo o material de limpeza armazenado separadamente dos alimentos. A ventilação deve ser adequada. Os alimentos devem ser porcionados com utensílios exclusivos e, após sua utilização, as embalagens devem ser fechadas adequadamente.

Produtos com prazo de validade vencido não devem ser utilizados.

Cuidados com os ingredientes usados no preparo de alimentos

Os produtos congelados e refrigerados devem ser armazenados primeiro e imediatamente; depois, armazene os produtos não perecíveis, já que estes, como vimos, são menos suscetíveis à proliferação de microrganismos. Os locais de armazenamento devem ser limpos, organizados, ventilados e protegidos de insetos e outros animais.

Não compre e, principalmente, não utilize produtos que apresentem as embalagens alteradas, estejam elas amassadas, estufadas, enferrujadas, trincadas, com furos ou vazamentos, rasgadas, abertas ou com outro tipo de defeito. Não esqueça de limpar as embalagens antes de abri-las.

Todos os ingredientes que não forem utilizados totalmente devem ser armazenados em recipientes limpos e identificados com:

- nome do produto;
- data da retirada da embalagem original;
- prazo de validade após a abertura.

Preparando os alimentos com higiene

O primeiro cuidado na preparação higiênica de alimentos deve ser o de não deixar alimentos crus em contato com alimentos cozidos. Isso evita a contaminação cruzada.

É importante que os utensílios utilizados no preparo de alimentos crus sejam lavados antes de serem usados em alimentos cozidos.

Os alimentos congelados e refrigerados não devem permanecer fora do *freezer* ou da geladeira por tempo prolongado.

Os alimentos cozidos devem atingir altas temperaturas, de forma que todas as partes do alimento atinjam no mínimo 70 °C. A mudança na cor e na textura da parte interna do alimento indica que houve um completo cozimento.

Alterações de cheiro, sabor, cor, ou a formação de espuma e fumaça durante a utilização de óleos e gorduras indica que estes devem ser trocados imediatamente.

No caso de **alimentos preparados**, eles devem ser armazenados na geladeira ou no *freezer*, e identificados de maneira semelhante às embalagens de alimentos abertos e não utilizados totalmente:

- nome do produto;
- data de preparo;
- prazo de validade.



Os alimentos nunca devem ser descongelados à temperatura ambiente. Para tanto há duas opções: o forno de micro-ondas, se o preparo for imediato, ou a geladeira, na qual o alimento deve ser mantido até descongelar.

Frutas, legumes e hortaliças

Alimentos que podem ser consumidos crus e, também, os que serão cozidos devem ser higienizados, pois a correta higienização elimina os microrganismos patogênicos e os parasitas.

Para higienização de hortaliças, frutas e legumes:

- 1) selecionar, retirando as folhas, partes e unidades deterioradas;
- 2) lavar em água corrente vegetais folhosos (alface, escarola, rúcula, agrião etc.) folha a folha, e frutas e legumes um a um;
- 3) colocar de molho por 10 minutos em água clorada, utilizando produto adequado para este fim (ler o rótulo da embalagem), na diluição de 1:200 ppm (partes por medida, ou 1 colher de sopa para 1 litro de água);
- 4) enxaguar em água corrente vegetais folhosos folha a folha, e frutas e legumes um a um;
- 5) fazer o corte dos alimentos para a montagem dos pratos com as mãos e os utensílios bem lavados;
- 6) manter sob refrigeração até a hora de servir.

Fonte: BRASIL. CGPAN/SAS/Ministério da Saúde 2008. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. Apud Cartilha sobre boas práticas para serviços de alimentação. Resolução-RDC nº 216/2004. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). p. 35 Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/divulga/public/alimentos/cartilha_gicra_final.pdf>. Acesso em: 16 maio 2012.

Outros cuidados

Não é demais lembrar de que tudo o que envolve o preparo de alimentos deve estar sempre muito limpo. Não apenas a cozinha, mas também o local onde os pratos serão servidos. Todos os equipamentos devem ser limpos e organizados e estar em bom estado de conservação e de funcionamento.

Para ser confeitoiro não basta dominar o preparo de receitas; é preciso conhecer também um conjunto de situações. Como profissional, você deverá organizar o tempo de preparo dos pratos em relação ao horário em que eles serão servidos e, por isso, é necessário saber que esse intervalo deve ser o menor possível, para que não haja riscos de qualquer tipo de contaminação nem mesmo de alteração da consistência, por exemplo, de determinada calda.

Conhecendo melhor a cozinha

A cozinha profissional é organizada de maneira a aperfeiçoar, simplificar e otimizar o trabalho. Dependendo do porte da empresa, existe uma divisão das atividades e cada um desempenha uma parte do processo, assemelhando-se às linhas de montagem da indústria. Assim, o alimento pode ser preparado e chegar ao seu destino final da maneira mais eficiente possível.

Essa divisão do trabalho é baseada nas funções que cada um deverá desempenhar e também na formação e na especialização de cada profissional. Nas grandes confeitarias há, por exemplo, o boleiro, o sorveteiro, o chocolateiro etc.



© imagebroker RM/Out Döring/Diameda

Considerando que existem estabelecimentos de vários portes, mostraremos neste Caderno informações sobre todas as etapas de trabalho, pois, dessa forma, você terá a visão do conjunto de atividades de um confeitoiro, o que lhe permitirá buscar emprego em diversas posições.

Atividade 1

O s chApé us nA cozi n hA



1. Leia o texto a seguir com atenção e assinale as palavras cujo sentido não compreender, para pesquisar seu significado.

O chapéu branco do chefe de cozinha

Alto e elegante, o toque blanche – o chapéu em formato de cogumelo que os chefs usam para trabalhar – nasceu do entrelaçamento entre cozinha e cultura. Teria origem na derrocada do Império Bizantino, ocorrida em 1453, quando a capital Constantinopla foi tomada pelos turcos. Fugindo da perseguição dos invasores, os sábios se esconderam nos mosteiros católicos ortodoxos. Como disfarce, colocaram o chapéu preto dos religiosos. Artistas, literatos e juizes fizeram o mesmo. Gostaram tanto da camuflagem que, quando a perseguição abrandou, conservaram o chapéu. No entanto, a fim de se distinguirem dos religiosos, mudaram sua cor. Assim teria nascido o toque blanche.

O antigo chapéu dos monges bizantinos – que os patriarcas da Igreja Ortodoxa continuam a ostentar – teria demorado quase quatro séculos para entrar na cozinha. Sua introdução ocorreu por influência do célebre chef Antonin Carême (1783-1833). Em 1823, quando o pai da alta culinária francesa cozinhava no palácio do rei Jorge IV, da Inglaterra, apareceu um rapaz que trabalhava para um juiz. Ostentava na cabeça um engomado toque blanche, que causou

sensação no palácio. Empenhado em melhorar a aparência de seus confeitores, Carême incorporou a novidade. Ordenou que substituíssem a touca de algodão usual na época. Outros grandes chefs o imitaram.

A proteção da cabeça tinha dupla finalidade. Em primeiro lugar, servia para prender os cabelos, evitando que caíssem na comida. Depois, protegia a cabeça dos chefs da gordura que pingava do teto quando o fogão e o forno de lenha faziam subir a temperatura ambiental da cozinha. (É bom lembrar que os velhos castelos e restaurantes de então não contavam com os atuais sistemas de ventilação e exaustão.).

A Grande Enciclopedia Illustrata della Gastronomia, editada em Milão pela Selezione dal Reader's Digest, conta que, no século XIX (19), o modo de usar o toque blanche funcionava como uma espécie de linguagem que servia para traçar o perfil do chef. Aquele que o carregava ligeiramente inflado e caído para trás da cabeça era considerado autoritário. Quem o exibia inclinado sobre uma orelha, passava por presunçoso. O que calçava o chapéu profissional achatado no lado era tido como um chef negligente ou, então, como um filósofo do fogão.

Atualmente, leva-se em conta apenas a altura do toque blanche. Na França, país que continua a ditar a moda na culinária, o confeiteiro aprendiz deve usar o calot, espécie de barrete. O chapéu profissional só passa a ser autorizado a partir do commis, confeiteiro subalterno ao chef. O chef de partie é quem possui o toque blanche mais alongado. Mas só o sous-chef e o chef têm direito a usá-lo efetivamente alto.

Fonte: LOPES, J. A. Dias, O bolo nacional brasileiro.
O Estado de S. Paulo, 2 ago. 2002. p. D-5.

2. Em dupla, no laboratório de informática, pesquisem os tipos de chapéus utilizados na cozinha e relacione-os às funções de quem os usa.
3. Com o auxílio do monitor, a turma deve organizar uma peça de teatro. Dividam-se em grupos e cada um deve escolher uma função para representar; identifiquem-na com o chapéu ou algum detalhe da vestimenta. Criem uma personagem e soltem a imaginação!



Não deixe de assistir à animação *Ratatouille* (direção de Brad Bird, 2007) que apresenta o mundo da cozinha de uma forma divertida e inusitada.



Mise en place: É um procedimento que facilita e organiza todas as operações necessárias para a elaboração de qualquer prato na cozinha profissional, de acordo com a enciclopédia Larousse Gastronomique.

Etapa inicial na cozinha

Você já deve ter assistido a programas de televisão em que se mostra o preparo de receitas culinárias. Nesses programas, parece ser fácil cozinhar, pois todos os ingredientes da receita já estão cortados, ralados, descascados e separados nas proporções exatas. É isso que na cozinha chamamos *mise en place*.

Essa expressão é de origem francesa e significa, literalmente, “colocado no lugar”. É o momento inicial, em que todos os utensílios e ingredientes necessários para o preparo de um prato devem ser separados e organizados. Além disso, nesse momento os ingredientes são medidos, descascados, cortados e fatiados – é o pré-preparo. Essa etapa é fundamental para a boa execução de qualquer receita.

Para realizar a *mise en place* é essencial ter a ficha técnica do que se vai preparar, a popularmente conhecida receita. Na ficha de cada produção devem estar contidas as quantidades de cada item, assim como o método de preparo, o tamanho da porção, o rendimento e o custo.

Atividade 2

O estresse e as condições de trabalho



1. Leia o texto a seguir e, durante a leitura, marque as palavras que desconhece.

Estresse na cozinha

Observe um restaurante (que não seja por quilo) nos momentos de maior movimento. Normalmente, como clientes, as pessoas veem apenas os garçons correndo apressados, equilibrando pratos, copos, bebidas, mas há o trabalho invisível ao público e que, de fato, faz tudo acontecer: é o trabalho no interior da cozinha.

Para que os pratos sejam saboreados pelos clientes, há um trabalho de muitas mãos envolvendo o resultado final. Dependendo do porte do restaurante, o chef comanda uma “orquestra”, na qual todos devem tocar uma música harmoniosa para que a sinfonia, o prato final, chegue à mesa corretamente.

Mas o trabalho na cozinha muitas vezes se distancia da imagem tranquila da execução de uma sinfonia e se assemelha a uma verdadeira maratona. Mesmo que haja o pré-preparo dos alimentos, a correria é sempre grande.

Se você teve a oportunidade de assistir aos filmes *Simplemente Marta* (2001), *Sem reservas* (2007) ou mesmo *Ratatouille* (2007), pôde perceber como o clima na cozinha acaba sendo tenso, e o trabalho realizado sob forte pressão.

Ou seja, para trabalhar no ramo da gastronomia é preciso se qualificar, mas também ficar atento ao ambiente de trabalho e compreender e compartilhar com os colegas que a pressão não altera o sabor do prato, ao contrário, as chances de erro aumentam.

Além da pressão nos momentos de pico no restaurante, em geral, as cozinhas são quentes e o trabalho para a maior parte dos diversos cargos é repetitivo.

A confeitaria tem um estresse relativamente reduzido, pois quase tudo é preparado com antecedência e somente a finalização acontece na hora, enquanto que na cozinha quente, apesar do pré-preparo, os pratos são produzidos na hora.

Ficha técnica

Elaborar uma ficha técnica é mais do que reproduzir uma receita, passá-la de um caderno a outro ou criar um arquivo no computador para armazená-la.

Uma ficha técnica deve conter:

- a) a relação de todos os ingredientes e produtos que compõem a receita;
- b) o modo de preparo, incluindo o tempo de preparo e a temperatura, além das quantidades exatas de cada ingrediente;
- c) a informação nutricional (valor energético, gorduras totais, gorduras saturadas, carboidratos, proteínas, fibra alimentar e sódio);
- d) o rendimento (o número aproximado de pessoas que a receita serve);
- e) as formas de armazenamento do prato;
- f) o prazo de validade;
- g) o custo;
- h) uma foto do prato pronto, se possível.

Essas informações são muito importantes, pois lembre-se de que ser confeitoiro é muito diferente de elaborar uma receita em casa para amigos e familiares.

Para comercializar os produtos é necessário tomar cuidados extras e dar avisos importantes ao consumidor, pois, dentre outros motivos, é comum que as pessoas apresentem alergias a determinados componentes, como o glúten ou a lactose.

Atividade 3

Elaborando uma ficha técnica

Pense em algum bolo, sobremesa ou biscoito que você saiba preparar. Agora, escreva a seguir a ficha técnica desse produto.

Vamos organizar as etapas:

1ª etapa – Liste os ingredientes e as quantidades necessárias de cada um deles:

2ª etapa – Escreva o modo de preparo detalhadamente. Qual é o ingrediente a ser utilizado em primeiro lugar? E em seguida? Esses ingredientes devem ir ao fogo? Por quanto tempo? Em temperatura média ou alta?

3ª etapa – Calcule o valor nutricional do prato: _____

4ª etapa – Calcule o rendimento da receita: _____

5ª etapa – Descreva as formas de armazenamento:

Tempo de forno:
Observações
Equipamentos necessários

Agora troque a sua ficha técnica com a de um colega e analise:

- a) A ficha dele foi construída de forma compreensível?
- b) Alguma etapa foi esquecida?
- c) Quais são suas sugestões para aperfeiçoar a ficha técnica do colega?

O açúcar e a confeitaria

Todos os ingredientes que compõem uma receita devem ser de boa qualidade e de frescor inquestionável. É fundamental a checagem das datas de fabricação e de validade, além das formas de conservação dos produtos e alimentos utilizados.

Vimos que o açúcar é um dos principais ingredientes na arte de confeitaria e, por essa razão, é importante conhecer melhor suas propriedades e características.

O açúcar utilizado cotidianamente, conhecido como “açúcar de mesa”, é a sacarose. O açúcar pode ser produzido a partir de diversas matérias-primas, como mostra a tabela a seguir:

Matéria-prima	Nome do açúcar	Poder adoçante
Açúcar de milho	Glicose ou dextrose	Adoça 40% a 50% menos que a sacarose
Açúcar das frutas	Frutose ou levulose	Adoça até 50% mais que a sacarose
Açúcar do leite	Lactose	Adoça 73% menos que a sacarose
Açúcar do malte	Maltose	Adoça 40% menos que a sacarose



O açúcar obtido da **beterraba** é produzido em regiões onde a cana-de-açúcar não é cultivada. Os países do norte da Europa, por exemplo, consomem muito o açúcar obtido da beterraba, pois essa raiz é cultivada em climas temperados ou frios.



Você sabia?

O Brasil é o maior produtor de cana-de-açúcar do mundo. A abundância dessa matéria-prima torna o preço do açúcar de cana bastante competitivo e, por isso, consome-se muito pouco o açúcar de beterraba no País.

Atividade 1

O s t r A b A l h A d o r e s d o A ç ú c A r

1. Leia o poema “O açúcar”, de Ferreira Gullar.

O açúcar

O branco açúcar que adoçará meu café

Nesta manhã de Ipanema

Não foi produzido por mim

Nem surgiu dentro do açucareiro por milagre.

Vejo-o puro

E afável ao paladar

Como beijo de moça, água

Na pele, flor

Que se dissolve na boca. Mas este açúcar

Não foi feito por mim.

Este açúcar veio

Da mercearia da esquina e

Tampouco o fez o Oliveira,

Dono da mercearia.

Este açúcar veio

De uma usina de açúcar em Pernambuco

Ou no Estado do Rio

E tampouco o fez o dono da usina.

Este açúcar era cana

E veio dos canaviais extensos

Que não nascem por acaso

No regaço do vale.

Em lugares distantes,

Onde não há hospital,

Nem escola, homens que não sabem ler e morrem de fome

Aos 27 anos

Plantaram e colheram a cana

Que viraria açúcar.

Em usinas escuras, homens de vida amarga

E dura

Produziram este açúcar

Branco e puro

Com que adoço meu café esta manhã

Em Ipanema.

GULLAR, Ferreira. Poema sujo. 12. ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 2009.

2. Com a cana pode-se produzir açúcar ou álcool. Em dupla, pesquisem na biblioteca ou na internet os processos que ela pode sofrer na indústria. Investigue e resuma as principais características de cada uma das etapas relacionadas a seguir:

a) lavagem;

b) preparo para moagem ou difusão;

c) extração do caldo: moagem ou difusão;

d) purificação do caldo: peneiragem e clarificação;

e) evaporação do caldo;

f) cozimento;

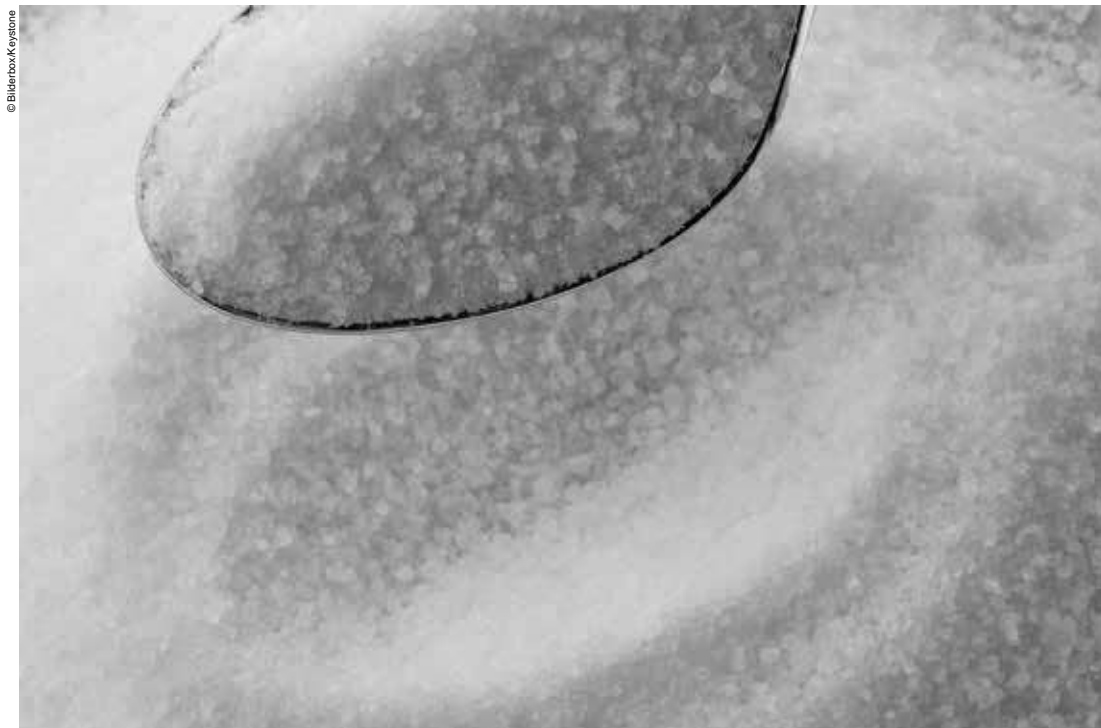
g) cristalização da sacarose;

h) centrifugação: separação entre cristais e massa cozida;

i) secagem e estocagem do açúcar.

Conhecendo melhor as propriedades do açúcar

O **açúcar cristal** que consumimos é a sacarose, mas também pode ser encontrado em sua forma refinada, o açúcar de mesa, ou na forma bruta, o açúcar mascavo. Esses três açúcares são obtidos do caldo da cana-de-açúcar. Mas afinal, qual é a diferença entre eles?



O melaço, segundo a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), é o líquido obtido como resíduo a partir da produção do açúcar cristalizado, do melado ou da refinação do açúcar bruto.

Fonte: Resolução-CNNPA nº 12, de 1978. D.O de 24/07/1978. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/legis/resol/12_78_melaco.htm>. Acesso em: 13 maio 2012.



O **açúcar mascavo** é um produto bruto, petrificado e que não passa pelo processo de refinamento. Por essa razão, esse tipo de açúcar conserva substâncias importantes para a saúde, como o ferro e o cálcio. Possui alto teor de melaço, sua coloração é entre o caramelo e o marrom.



O **açúcar demerara** é semelhante ao mascavo no que diz respeito à conservação dos sais minerais, pois ele também não contém aditivos químicos. Seu aspecto assemelha-se ao do cristal, com coloração dourada clara.



O **açúcar cristal** é obtido após várias etapas de cristalizações e purificações. Esse tipo de produto também é comercializado colorido, aspecto importante na decoração dos confeitos.



O **açúcar refinado** é o mesmo que o cristal, porém triturado, branqueado e mais fino. A ele são acrescentados aditivos, a fim de se evitar o endurecimento e a formação de blocos.



O **açúcar de confeitiro** é mais refinado que os anteriores, pois é o resultado do processo de purificação e peneiramento do açúcar cristal. Esses procedimentos adicionam o amido de milho ao açúcar, para evitar o fácil umedecimento do produto. É utilizado em massas, biscoitos, confeitos e bebidas, além de ser ideal para fazer coberturas, como chantili, glacê e suspiros.

Você já ouviu falar em açúcar impalpável? É o açúcar de confeitiro com mais amido de milho. Ele é utilizado para preparar a pasta americana, nosso assunto na Unidade 7, página 96.



O açúcar se transforma quando submetido ao calor. A tabela a seguir indica a obtenção de diferentes “pontos” do açúcar, conforme a temperatura a que é exposto.

Pontos do açúcar

Ponto	Temperatura (°C)	Como testar	Utilização
Bolha	110 a 114	Mergulhe um garfo na calda e sobre ao retirá-lo. Uma bolha de açúcar se formará.	Merengue italiano Fondant Fudge (sobremesa americana)
Bala macia	115 a 120	Despeje uma porção da calda em água fria. Enrole com a ponta dos dedos – deve formar uma bola.	Caramelo Geleias Nougat (fala-se “nugá”)
Bala média	121 a 123		
Bala firme	124 a 126		
Quebradiço macio	127 a 133	Despeje uma porção da calda em água fria. Deve endurecer e não grudar nos dentes ao morder.	Balas duras Frutas caramelizadas Açúcar puxado e soprado Toffees (fala-se “tófis”) Decorações
Quebradiço médio	134 a 141		
Quebradiço duro	142 a 155		
Caramelo	160 a 193 – varia de cor, do mais claro ao mais escuro	Verificar a coloração desejada.	Pudins Praliné (crocante) Nougatine (fala-se “nugatine”) Decorações

Receita básica para os pontos do açúcar

Ingrediente	Quantidade	Unidade de medida
Água	125	mililitro
Açúcar	250	grama
Glicose	20	grama
Cremor tártaro	¼	colher de chá



Fondant : (fala-se “fondã”) Pasta utilizada para cobrir bolos ou recheiar bombons.
Praliné: (fala-se “pralinê”) Crocante feito com caramelo e oleaginosas picadas.

Modo de preparo:

- ferva a água com o açúcar. Acrescente a glicose e o cremor tártaro (o cremor já deve estar dissolvido em um pouco de água fria);
- deixe cozinhar até atingir o ponto de bolha (110 °C a 114 °C);
- transfira para um *bowl*, cubra com um pouco de água fria e deixe esfriar até, aproximadamente, 40 °C. Bata na batedeira em velocidade baixa, até que a mistura comece a esbranquiçar e fique cremosa;
- guarde em temperatura ambiente.

Leia a letra e, se possível, ouça a canção “Com açúcar, com afeto”, de Chico Buarque.

Com açúcar, com afeto

Chico Buarque

Com açúcar, com afeto	Vem a noite e mais um copo
Fiz seu doce predileto	Sei que alegre ma non troppo
Pra você parar em casa	Você vai querer cantar
Qual o quê	Na caixinha um novo amigo
Com seu terno mais bonito	Vai bater um samba antigo
Você sai, não acredito	Pra você lembrar
Quando diz que não se atrasa	
Você diz que é operário	Quando a noite enfim lhe cansa
Vai em busca do salário	Você vem feito criança
Pra poder me sustentar	Pra chorar o meu perdão
Qual o quê	Qual o quê
No caminho da oficina	Diz pra eu não ficar sentida
Há um bar em cada esquina	Diz que vai mudar de vida
Pra você comemorar	Pra agradar meu coração
Sei lá o quê	E ao lhe ver assim cansado
Sei que alguém vai sentar junto	Maltrapilho e maltratado
Você vai puxar assunto	Ainda quis me aborrecer
Discutindo futebol	Qual o quê
E ficar olhando as saias	Logo vou esquentar seu prato
De quem vive pelas praias	Dou um beijo em seu retrato
Coloridas pelo sol	E abro os meus braços pra você

© 1967 by Editora Musical Arlequim Ltda.

O caramelo



© FoodCollect/EasyPix

O caramelo é um dos derivados do açúcar. Ele se forma ao atingir a temperatura de 160 °C e, quanto mais tempo for submetido ao calor, maior a alteração de sua coloração e de seu sabor. Ele queima ao passar de 193 °C.

A cor indica o sabor:

- claro – sabor suave;
- escuro – sabor mais acentuado, um pouco amargo.

O **caramelo** pode ser feito por meio de dois métodos: o seco e o com água.

No método seco: coloque o açúcar em uma panela e leve ao fogo, mexendo o suficiente para não queimar – pois os cristais do açúcar, uma vez derretidos, podem queimar –, até se obter uma cor dourada, que aparece ao atingir 160 °C. Esse método é mais rápido.

No método com água: coloque água e açúcar numa panela e leve ao fogo brando, sem mexer. Este método é mais lento, pois é preciso que a água evapore e que o açúcar atinja a temperatura de 160 °C. O açúcar, neste método, não deve ser mexido enquanto houver água na panela, pois isso faz com que ele volte a se cristalizar.



Ao mexer com açúcar utilize sempre o fogo brando. As chamas jamais devem subir pelas laterais da panela.



Você sabia que o caramelo é usado em alguns países do Oriente Médio como cera para depilação? E que o processo de produção é exatamente o mesmo que o da culinária? Conheça esse outro lado do produto assistindo ao filme *Caramelo* (Sukkar banat, direção de Nadine Lobaki, 2007). Ele retrata a história de cinco mulheres que se encontram em um salão de beleza, na cidade de Beirute, onde discutem os problemas de suas vidas.

Três fatores contribuem para a cristalização do açúcar:

- excesso de calor;
- partículas estranhas (impurezas, por exemplo);
- calor desigual.

O método com água exige muita atenção, para que não se ultrapasse a temperatura indicada, correndo-se, assim, o risco de a calda queimar.

Os pontos do açúcar até aqui estudados têm características comuns para sua obtenção: inicia-se com uma mistura de água e açúcar e, conforme vai ocorrendo a redução, ou seja, a concentração do açúcar pela evaporação da água, é possível obter os vários pontos de calda.



A água ao ser aquecida forma **bolhas** e vai despreendendo vapor. Esse processo é chamado evaporação. O ponto de evaporação, também conhecido como ponto de ebulição da água, se dá quando ela atinge 100 °C. Com a adição do açúcar, o ponto de ebulição aumenta, mas o processo continua o mesmo: a água evapora aos poucos, concentrando o açúcar e passando pelos diversos pontos de calda. Quando

toda a água evapora, obtém-se o caramelo. Quanto mais aquecido, mais duro será o produto final.

Falando em calda

Os ingredientes básicos para a preparação de uma calda são os citados anteriormente: açúcar e água. Conforme a finalidade da calda, é necessário variar a proporção de açúcar em relação à de água:

- calda fina: 250 g de açúcar para 500 ml de água;
- calda média: 250 g de açúcar para 250 ml de água;
- calda grossa: 250 g de açúcar para 125 ml de água.

Veja os cuidados necessários ao se preparar caldas concentradas de açúcar:

- dissolver bem o açúcar na água antes de levar a calda ao fogo;
- não mexer a calda depois que ela levantar fervura;
- manter o interior da panela limpo. Para isso, limpar as laterais da panela com um pincel molhado na água fria.

Ao preparar uma calda, é essencial dissolver o açúcar na água. Se houver formação de cristais, logo outros serão criados numa reação em cadeia e, assim, a calda resultará em uma massa crocante.

Os cristais se formam quando a calda é mexida após a fervura ou quando ela respinga nas laterais da panela. A utilização do pincel molhado na água fria ajuda a evitar a formação de cristais.

Atividade 2

Panela de cobre ou não?

A panela tradicionalmente utilizada para o preparo de caldas, e de muitos outros doces, é a panela de cobre.

Isto se deve ao fato de o cobre ser um ótimo condutor de calor. No entanto, existe um debate sobre os possíveis danos causados por esse minério à saúde.

1. Leia a reportagem a seguir.



Minas proíbe uso de panelas de cobre

Proibição pela Anvisa do uso de panelas de cobre, devido ao risco de problemas neurológicos pela absorção do metal, surpreendeu quem usa os utensílios, como as amigas Ana Maria Ferreira e Elisabeth Bufet.

Luciane Evans

O verde vivo do figo em calda, a liga cremosa do doce de leite, a goiabada na consistência perfeita e a rapa de tudo isso no fundo de um tacho de cobre correm o risco de se tornar meras lembranças em Minas Gerais, para desespero dos amantes dos famosos quitutes mineiros. A Vigilância Sanitária Estadual, com base em resolução de

2007 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), proibiu o uso de utensílios de cobre na produção alimentícia, sob argumento de que a absorção excessiva do metal provoca desordens neurológicas e psiquiátricas, danos ao fígado, rins, nervos e ossos, além da perda de glóbulos vermelhos. A decisão que pode significar o fim dos doces feitos no popular tacho representa tristeza para doceiras e admiradores da culinária tradicional.

Pelas muitas Minas Gerais, são diversas as panelas que mesclam heranças gastronômicas e culturais de brancos, negros, índios, mulattos e caboclos. Mas o tacho de cobre é unanimidade em cada canto do estado. Por isso, a proibição já causa mal-estar entre cozinheiros e apaixonados pela boa mesa. Nas próximas semanas, a Secretaria de Estado de Saúde promete orientar as donas de casa sobre a recomendação da Anvisa, por meio de cartilhas.

Mas, antes mesmo do aviso oficial, a amarga notícia já chegou às cozinhas das doceiras. Elas juram que o tacho, além de bom companheiro para as prosas na cozinha, não faz mal a ninguém, principalmente quando bem higienizado. “Meu avô morreu com quase 90 anos e nunca deixou de fazer iguarias nesse utensílio”, comenta Maria Ecília de Jesus, de 55. Doceira em Santa Luzia, na região metropolitana de BH, ela conta com orgulho que sempre sonhou em ter sua própria panela. “Pedia emprestado. Mas, há um ano, decidi ir ao Mercado Central de BH e comprar um tacho só para mim. É bom demais. O gosto dos quitutes fica melhor”, garante.



Revoltada com a proibição, Nelsa Trombino, dona do restaurante mineiro Xapuri, na região da Pampulha, não mede críticas. “Estão querendo acabar com a tradição de Minas. Isso é uma cultura nossa”, reclama, contando que há mais de 50 anos usa o tacho na cozinha. “Mantemos sempre a limpeza dele. Isso é um absurdo. Sou a primeira a fazer guerra contra essa proibição.”

Segundo a coordenadora de Registro e Cadastro de Alimentos da Saúde Estadual, Joana Dalva de Miranda, a normatização da Anvisa tem sido aplicada sobretudo às empresas. “Já conseguimos retirar os tachos de cobre das indústrias, provando para eles que o que deixa a cor mais verde do doce de figo, por exemplo, não é o tacho de cobre, mas o tratamento do fruto. A lei vale para todos. Já orientamos as vigilâncias sanitárias dos municípios mineiros no sentido de barrar qualquer expositor de uma feira que tenha produzido doces no tacho”, diz, reconhecendo que é impossível fiscalizar as residências. “Por isso, nas próximas semanas vamos tentar orientar as donas de casa sobre essa recomendação, que vale não só para tachos, mas colheres, revestimentos e outros utensílios.”

Amante da gastronomia mineira e apaixonada pelas panelas de Minas, a francesa Elisabeth Bufet esteve ontem no Mercado Central, no Centro de BH, pela primeira vez. Levada pela amiga, a guia turística Ana Maria Ferreira, Elisabeth não acreditou que o tacho está proibido em Minas. “Na França, os grandes chefes de cozinha usam os caldeirões de cobre para cozinhar. Lá também é tradição. Eu mesma faço doces nele”, conta. Ana Maria Ferreira também considera a decisão uma afronta às tradições.

A polêmica se espalhou pelos corredores do Mercado Central, onde há dezenas de lojas que vendem o utensílio. “É a peça mais procurada. A gente fica triste nem é pela venda, mas pelo fim da tradição”, comentou Antonieta Carvalho, dona de três lojas que vendem material de cozinha e adornos no mercado.

Descrença

Gema Galgani Braga, de 76 anos, de Santa Luzia, faz doces há mais de 60 anos. Quando começou, sua mãe, Joana Batista Silvestre, e sua irmã Piedade Margarida, de 88, conhecida como Quetita, já usavam

o vasilhame de cobre. “Não sei usar outro tipo de tacho. E também não sei de uma única pessoa que tenha comido dos meus doces e tenha tido uma dor de barriga”, brinca.

A decisão da Vigilância Sanitária a deixou indignada. “O que as autoridades têm que fazer é ensinar a usar direito o tacho, a limpá-lo bem para não deixar dar o azinhavre (substância esverdeada, resultado da oxidação do metal), que é perigoso e venenoso. É preciso arear todos os dias e enxugar com pano seco, no calor do fogo. Tacho é tradição nas cozinhas e ela não pode ser quebrada”, decreta a doceira, famosa pelas balas delícias, canudinhos de doce de leite, doces de frutas, cocadas, entre outros. “Se proibirem os tachos, o que será de nós, doceiras? Virar o tacho de cabeça para baixo e ficar na porta de casa sem ter o que fazer?”, pergunta.

EVANS, Luciane. Minas proíbe uso de panelas de cobre. Estado de Minas, 17 ago. 2010. Disponível em: <http://www.uai.com.br/htmls/app/noticia173/2010/08/17/noticia_minas,i=174423/MINAS+PROIBE+USO+DE+PANELAS+D+E+COBRE.shtml>. Acesso em: 16 maio 2012.

- a) Em dupla, discutam suas impressões sobre o texto da reportagem. O que vocês acham da proibição da Anvisa?
- b) Agora, a sala deve se dividir em dois grandes grupos, um a favor e outro contra a proibição da Anvisa. Discutam a questão, utilizando os argumentos do texto e aqueles levantados nas discussões em dupla.
- c) Descreva em poucas linhas a discussão com a sala, pontuando os argumentos utilizados.

Essa norma ainda não foi criada no Estado de São Paulo e, portanto, fica a seu critério utilizar panelas de cobre. Caso faça essa opção, conheça alguns cuidados que devem ser tomados para evitar possíveis problemas.

A panela de cobre deve:

- ter revestimento interno de estanho, titânio ou aço inox, pois o revestimento evita a transferência do cobre para os alimentos;
- ser higienizada com detergente neutro;
- ser lavada com uma mistura de farinha de trigo e vinagre branco, retirando o produto com água aquecida e secando-a em seguida. A metade de um limão contendo sal também é um bom removedor natural de manchas nas panelas de cobre.

A matemática na cozinha

Observando com atenção nosso dia a dia, podemos perceber que usamos medidas matemáticas em várias situações: ao olhar o relógio, ao fazer as compras no supermercado, ao medir o tempo gasto para o bolo assar etc. Conhecer bem o sistema de medidas também é importante para fazer um orçamento e calcular a quantidade de doces para uma festa.

Em Matemática, o tempo, a velocidade, o peso, o comprimento, o volume e a temperatura são chamados medidas de grandeza.

Para medir massa ou peso, as unidades mais comuns são: o **grama** (g) e o quilograma (kg).



Você sabia?

Grama (unidade de medida) é uma palavra masculina. O correto é dizer: “Por favor, eu quero duzentos gramas de presunto”.

Medida de grandeza	Unidades de medida mais comuns
Massa ou peso	grama (g), quilograma (kg)
Temperatura	grau celsius (°C)
Comprimento	centímetro (cm), metro (m), quilômetro (km)
Superfície, área	metro quadrado (m ²)
Tempo	segundo (s), minuto (min), hora (h)
Capacidade	litro (l), mililitro (ml)
Velocidade	quilômetro por hora (km/h), metro por segundo (m/s)

Atividade 3

Compreendendo os rótulos

Para compreendermos o **rótulo** dos produtos é importante conhecer o significado de seus elementos.

1. Observe a etiqueta a seguir:



2. Responda às seguintes questões:

a) O que é “peso (L)”?

b) O que significa “0,326 kg”?

c) O que quer dizer “R\$/kg: 13,50”?

Atente para o sistema de medidas, pois a partir de agora ele fará parte de sua vida profissional de forma mais intensa.

Tipos de caldas

Não existem apenas **caldas** de açúcar, mas também as de chocolate e as de frutas. Faça uma busca em sua memória e pense em outros tipos de caldas diferentes das de açúcar.



Atividade 4

Produção de caldas



1. Em grupo de cinco integrantes, vamos preparar as receitas a seguir?

a) Calda de caramelo

Ingrediente	Quantidade	Unidade de medida
Açúcar	250	grama
Creme de leite fresco	1	litro



Pode-se, ainda, realçar o sabor da calda adicionando algum tipo de bebida alcoólica forte, como conhaque, licor Amaretto ou Cointreau, creme de cacau ou de café, rum etc.

Modo de preparo:

- leve o açúcar ao fogo brando e faça um caramelo;
- junte o creme de leite fresco, que deve estar fervente, aos poucos, cuidadosamente (pois ele pode espirrar) e mexa constantemente;
- mexa, no fogo, até que o caramelo se dissolva bem e fique um pouco mais espesso. Ele deverá adquirir a consistência de xarope;
- deixe esfriar antes de utilizar.

Atenção: no preparo, todo cuidado é pouco para evitar acidentes na cozinha!

b) Calda de chocolate



Ingrediente	Quantidade	Unidade de medida
Açúcar	70	grama
Água	100	mililitro
Glicose	30	mililitro
Chocolate meio amargo (70% cacau)	250	grama

Modo de preparo:

- pique o chocolate e reserve;
- em uma panela, faça uma calda de açúcar, juntando a água e o açúcar. Quando ferver, adicione a glicose;
- deixe ferver por dois minutos. Retire do fogo e adicione o chocolate;
- misture bem até o chocolate derreter e a mistura ficar lisa e brilhante.



A calda de chocolate pode ser utilizada tanto fria como quente. Pode-se adicionar creme de leite ou manteiga para uma calda mais espessa.

c) *Coulis* de framboesa



© Susan Marie Anderson/Getty Images

Coulis (fala-se “culí”) é o nome dado a um tipo de molho francês, que pode ser feito tanto de frutas quanto de legumes, podendo ser doce ou picante. Aqui, vamos preparar o *coulis* doce. Existem dois procedimentos para essa preparação: o cru e o cozido. Apesar de o método cru ser mais simples, sua durabilidade é menor. Essa preparação é muito utilizada para decorar pratos e guarnecer sobremesas, mas pode ser servido como uma sopa doce, acompanhada de sorvete de creme.

Método cru

Ingrediente	Quantidade	Unidade de medida
Framboesa fresca	0,2	quilograma
Açúcar de confeitiro	0,1	quilograma
Água ou néctar de laranja	0,2	litro

Modo de preparo:

- coloque as framboesas lavadas (sem os cabinhos), o açúcar de confeitiro e a água ou néctar de laranja no liquidificador e bata até formar uma pasta homogênea;
- coe utilizando o *chinois*.

Método cozido

Ingrediente	Quantidade	Unidade de medida
Framboesa (em purê)	0,2	quilograma
Açúcar de confeitiro	0,1	quilograma
Água	0,4	litro



Para fazer o purê basta bater as frutas com um pouco de água no liquidificador e depois coar.

Modo de preparo:

- coloque o açúcar e a água numa panela e esquite até engrossar levemente (105 °C);
- em outra panela, esquite o **purê** de framboesa;
- junte as duas misturas e leve ao fogo brando até ferver;
- deixe engrossar levemente, mexendo esporadicamente, e desligue. Esse processo chama-se “redução”, pois consiste em tornar espesso ou intensificar o sabor de uma mistura líquida, por meio da evaporação.

A arte do confeito

Afinal, o que significa confeitaria? Segundo o dicionário Aulete:

(con.fei.tar) v. 1. Cobrir (doce, iguaria etc.) com açúcar ou pasta feita de açúcar. [td.] 2. Bras. Enfeitar (bolo, torta) com cobertura preparada à base de açúcar (p.ex., chocolate, geleia, glacê, cremes) e com confeitados. [td.: Confeitava bolos de aniversário.] [int.: Tinha vários bicos de confeitaria.] 3. Bras. Compor figuras ou desenhos usando açúcar combinado a outros ingredientes comestíveis (frutas, chocolate etc.) [int.] 4. Fig. Dissimular, disfarçar, suavizando [td.: Procurava confeitaria o seu erro para não magoar os pais.]

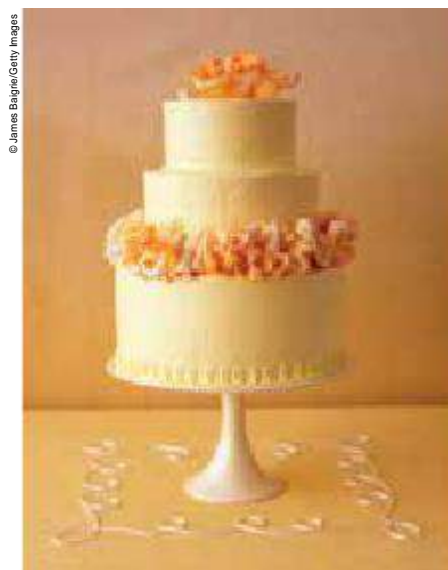
© iDicionário Aulete: <www.aulete.com.br>

Então, confeitaria pode ser a decoração de biscoitos...



© Ann Stratton/Getty Images

... ou de um **bolo de noiva** sofisticado.



A habilidade artística é muito requisitada na ocupação de confeitiro e, por isso, é necessário praticá-la para dominar o uso das ferramentas, importantes aliadas na decoração.

Alguns dos utensílios de uso frequente na confeitaria são os bicos de confeitir. São pequenos cones de metal, inox, acrílico ou plástico, com diferentes acabamentos, feitos para serem presos na ponta do saco de confeitir.

Existem mais de trezentos modelos de bicos, que podem ser reconhecidos pela numeração ou pelo nome da classe ao qual pertencem (perlê ou liso, pitanga ou estrela, folha, serrinhas etc.). O nome da classe está relacionado ao acabamento e à função de cada bico.

A preparação mais utilizada para confeitir biscoitos é o glacê real, mas há uma infinidade de outras possibilidades.

Veja a seguir a receita e o modo de preparo do **glacê real**.

Glacê real

Ingrediente	Quantidade	Unidade de medida
Açúcar de confeitado	0,225	quilograma
Clara de ovo pasteurizada	1	unidade
Suco de limão	½	unidade

Modo de preparo:

- bata as claras em neve, adicionando o açúcar aos poucos durante o processo;
- quando o glacê estiver firme, adicione o suco de limão.



Glacê real em pó: É um produto industrializado amplamente utilizado por sua praticidade e durabilidade. É necessário apenas acrescentar a água e sua vida útil é mais longa, pois não tem em sua composição claras cruas.



Se o glacê ficar mole, acrescente mais açúcar; se ficar muito espesso (duro), adicione mais suco de limão, assim acrescenta-se sabor. Também é possível adicionar corantes em gel ao glacê pronto.

Outras opções muito utilizadas para cobrir bolos são as coberturas de chocolate, o *marshmallow* (fala-se “marshmélou”) e o chantili. Essas duas últimas preparações serão trabalhadas ao longo do curso.



Você poderá modelar essa massa e criar enfeites de acordo com o tema da festa e ou do bolo: laços de fita, bonequinhos, personagens infantis etc.

© Elisabett Coellen/23RF



© John Koehn/23RF



© Ruhn Black/Esaypix



A pasta americana é também muito utilizada em bolos decorados. Veja a receita.

Receita básica de pasta americana

Ingrediente	Quantidade	Unidade de medida
Água	1	colher de sopa
Gelatina incolor	1	colher de sopa
Glicose branca	1	colher de sopa
Margarina	20	grama
Essência de amêndoa (ou outra de sua preferência)	1	colher de chá
Açúcar impalpável	800	grama

Modo de preparo:

- leve ao fogo brando, em banho-maria, a gelatina e a água;
- ainda em banho-maria, acrescente a glicose e a margarina somente depois que a gelatina tiver derretido;
- retire do fogo e junte a essência de amêndoas, misturando bem;
- aguarde até ficar morno.

Em outro recipiente:

- coloque o açúcar impalpável, faça um buraco no centro e junte a mistura reservada;

- sove bem até resultar em uma massa branca e que descole dos dedos.



- abra a massa com um rolo de macarrão deixando uma espessura de 0,5 cm, polvilhando açúcar na bancada para não grudar;



- **cubra o bolo** e recorte, com o auxílio de um estilete (ou cortador de *pizza*), as sobras. Alise a pasta americana para obter um aspecto mais uniforme.



Agora, vamos conhecer alguns dos bicos mais usados na confeitaria.

Bico perlê (ou liso)

Produz trabalhos de acabamento redondo e liso. É ideal para escrever palavras, cobrir placas, imitar pérolas, entre outros.

Técnica: posicione a ponta do bico a 2 mm da superfície; pressione o glacê até formar uma pérola; pare de pressionar e retire o bico cuidadosamente.



Bico pitanga (ou estrela)

Esse é o bico mais utilizado na confeitaria. Com ele fazemos inúmeros trabalhos como fores, bordas, conchinhas, entre outros.

Como o nome sugere, tem forma de estrela e produz trabalhos com esse acabamento. Pode-se decorar o bolo inteiro, fazendo uma estrela ao lado da outra, ou aplicações apenas ao redor do bolo; as estrelas também ficam muito graciosas se feitas com cores diferentes.

Técnica: posicione a ponta do bico a aproximadamente 3 mm da superfície; pressione o glacê e suspenda em seguida. Quanto mais forte a pressão, maiores as pitangas. Outra opção é correr o bico em linha reta ou curva sobre a superfície.

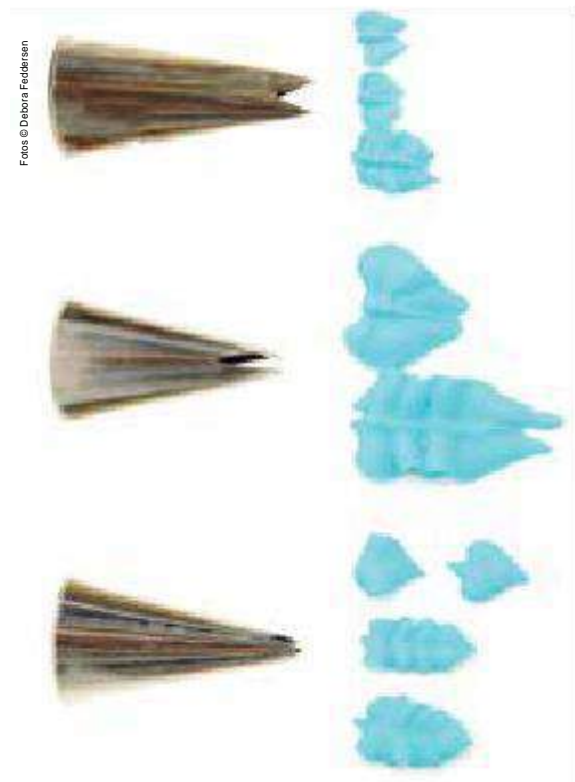


Bico folha

Como o nome sugere, é utilizado para fazer desenhos de folhas e também para fazer o movimento de zigue-zague.

Técnica lisa: para formar a base da folha comprima o saco de confeitar, deslocando lentamente o bico para a direita; depois, para fazer a ponta, diminua a pressão e puxe com um movimento mais rápido; quanto maior a pressão, maior a folha.

Técnica cresspa: faça movimentos curtos, intercalados com pequenas paradas; os movimentos mais longos, com paradas mais demoradas, produzem saliências maiores; quanto menor a pressão sobre o saco de confeitar, menor a largura da folha.



Bico flor (ou jasmim)

Ideal para desenhar fores simples, que são rápidas e fáceis de fazer.

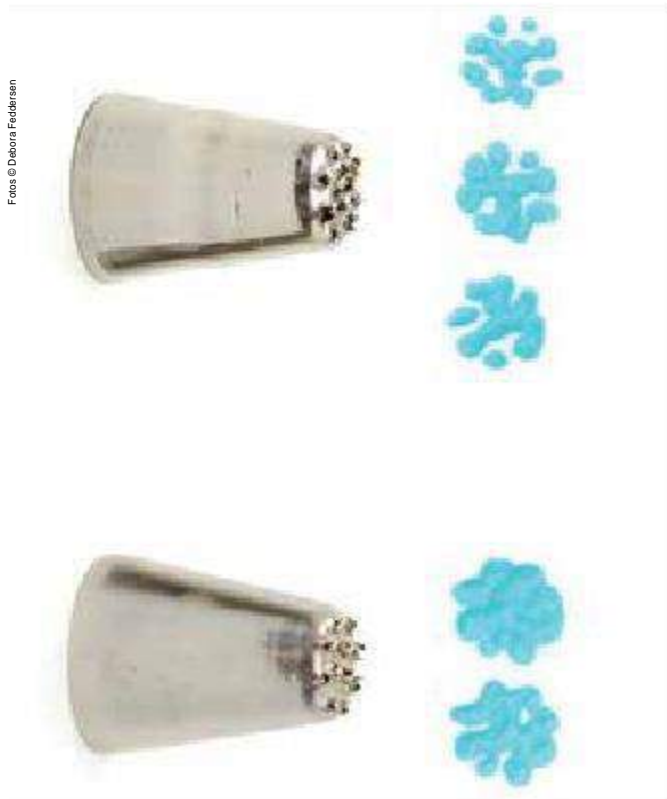
Técnica: pressione com o bico levemente tocando a superfície; enquanto pressiona, gire o punho, formando a flor. Pare de pressionar e retire o bico cuidadosamente.



Bico chuveirinho

Esse bico se assemelha a dedal de costura e tem formatos variados: de grama, de pelos de animais ou de cabelo de palhaço. Pode ser curvo, usado para fazer o acabamento de bolos, ou em dois fos, para ornamentar superfícies lisas, imitando ripas, vitrais e papel pautado.

Técnica: pressione o glacê de 2 mm a 3 mm da superfície.



Atividade 1

Co n fe itAriA e Ar te, tu d o A ve r!



1. Em dupla, leiam a reportagem a seguir, sobre Vik Muniz (1961-), artista plástico paulistano que utiliza o açúcar e outros alimentos em suas obras.

O conceito de Vik

A arte contemporânea do brasileiro que explora diversos materiais, até os alimentos, numa linguagem pouco convencional.

O primeiro brasileiro a organizar uma exposição no museu de arte moderna mais importante do mundo tem nome pouco característico destas terras. Vik Muniz, paulistano de 49 anos, mora em Nova York há 27 e volta ao Brasil depois de histórica exposição no MASP (Museu de Arte de São Paulo Assis Chateaubriand) direto para as telas da TV no horário nobre. É dele a abertura da novela *Passione*, da Rede Globo – suas obras feitas com lixo.

Vik gosta de dizer que demorou 17 anos para fazer sucesso da noite para o dia. Quando se mudou para Nova York, em 1983, foi expor pela primeira vez apenas em 1995, em duas galerias pequenas que quase escondiam suas “Crianças de açúcar”. Com talento e delicadeza, o artista desenhou no açúcar, com uma impressionante riqueza de detalhes, retratos inspirados em crianças que conheceu no Caribe e que ainda carregavam consigo uma doçura jovem e pura. Diferentemente de seus pais, que viviam em regime semiescravo nos canaviais locais. Charles Haggan, crítico de artes do jornal *New York Times*, escreveu uma resenha tão positiva que fez alavancar a carreira do brasileiro. A partir daí, museus como o Metropolitan Museum of Art e o Guggenheim foram o passaporte para o reconhecimento de Vik. Logo em seguida, nada menos do que o MoMA (Museu de Arte Moderna) o escalou para

a exposição New Photography, a grande porta para o mundo novo-iorquino de fotografia. Recentemente, o mesmo museu o convidou para ser curador da prestigiosa mostra Artists' Choice (Escolha do Artista), fato inédito para um brasileiro, como foi citado no início desta reportagem.

É interessante ressaltar que, diferentemente de outras exposições, em que a visita gera um contato direto com a obra de arte, fazendo o espectador “sentir” a obra e perceber suas texturas e cores de perto, no trabalho de Vik Muniz essa outra dimensão não existe. Ou seja, depois de prontas, as esculturas e composições são fotografadas, por ele mesmo, e são essas fotos as expostas para o público. Ele conta que a união das esculturas com a fotografia resulta num trabalho artístico mais interessante aos seus propósitos, o que chamou a atenção do mundo para essa nova maneira de se fazer arte.

Apesar do extenso material do artista, que passa por obras com lixo, com flores, até as delicadas feitas de açúcar e as mais ousadas, de vistas aéreas, vamos nos ater àquelas feitas com alimentos.

Em 2009, quando o MASP fez uma das mais completas exposições do artista, o que despertou grande interesse da imprensa foram os retratos duplos da antológica pintura *Monalisa*, de Leonardo da Vinci, numa releitura feita por Vik Muniz, com geleia e pasta de amendoim. Che Guevara também foi desenhado com geleia. Já a *Medusa Marinara* consiste em um desenho feito com espaguete.

Outros curiosos trabalhos são os feitos com chocolate derretido. Vik desenhou com o chocolate, numa textura bem fina e líquida, uma homenagem ao pintor americano Jackson Pollock.

A intenção de Vik é que a arte atinja “desde uma criança a um graduado em Harvard”, uma forma de mudar a maneira elitista de como a arte é vista. E foi assim que iniciou o projeto “Imagens de Lixo” feitas com o lixo encontrado em sucatas. Nele, os catadores de lixo de Gramacho, em Duque de Caxias, no Rio de Janeiro, encarnam personagens de obras consagradas, recriadas com o material recolhido no próprio aterro sanitário onde trabalham. É essa série que faz parte da abertura da novela global.

Vik Muniz é um expoente da arte contemporânea, que se baseia principalmente na linguagem como arte conceitual que se suporta pela retórica. A intenção se mostra maior e mais importante do que a própria obra que, como vimos, não está presente ali, mas numa reprodução (fotografia) do que se pode encontrar.

COLETTA, Fabiana. O Conceito de Vik. Alta Gastronomia, ed. 87. Disponível em: <http://www.altagastronomia.com.br/site3/paginas/secao_conteudo.php?id=173&id_secao=1811>. Acesso em: 14 maio 2012.

2. Por que o artista demorou a ser reconhecido?
3. Na opinião da dupla, ele está à frente de algum movimento no mundo das artes? Por quê?
4. Observem duas obras de Vik Muniz da série “Crianças de açúcar”, de 1996.



Valécia se banha com a roupa de domingo.



Valentina, a mais rápida.

5. Agora, projetem uma obra de arte com açúcar. Vocês vão precisar de açúcar, cola e criatividade.
6. Organizem uma exposição com as obras de arte da turma.





Secretaria de Desenvolvimento
Econômico, Ciência e Tecnologia