

IMPORTÂNCIA DAS FICHAS TÉCNICAS PARA O DESENVOLVIMENTO DAS AULAS PRÁTICAS NO CURSO DE GASTRONOMIA

XXVIII Encontro de Iniciação à Docência

Danilo Tadeu Gomes Gaspar, Matusaila Aragão Macêdo, Adline Alves de Oliveira, Geórgia Maria Ramos da Silva Goiana, Regiane Rabelo Damasceno, Alessandra Pinheiro de Goes Carneiro

A ficha técnica é uma das principais ferramentas da Gastronomia. Portanto, é fundamental que os estudantes da área se familiarizem com este instrumento, aprendendo a elaborá-las, segui-las e detectar possíveis erros que possam haver antes mesmo de começar a preparar o alimento, evitando desperdícios. Portanto, durante o Programa de Iniciação à Docência, focado no acompanhamento das disciplinas de Confeitaria e de Panificação, um dos principais objetivos foi a padronização das fichas técnicas utilizadas, assim como a capacitação dos alunos a trabalharem com ela, utilizando conceitos de conversão de medidas, adaptação de quantidades e cálculos proporcionais para a panificação. Para o desenvolvimento do trabalho foram utilizadas as fichas técnicas elaboradas para as disciplinas de Confeitaria e Panificação, sendo realizado o acompanhamento dos alunos ao seguirem as preparações descritas nas fichas fornecidas. Sendo primeiramente realizado o mise en place de todos os ingredientes necessários, para depois iniciarem as preparações. O trabalho foi desenvolvido no acompanhamento dos alunos durante as preparações, sendo possível perceber algumas vezes antes mesmo do início do preparo que algo não estava correto, algumas vezes a quantidade de fermento ou a hidratação de algum pão, a quantidade de açúcar ou farinha de trigo em um bolo, etc. Todas as adaptações e mudanças que foram necessárias para o correto preparo foram anotadas para serem posteriormente incorporadas às fichas que serão entregues aos alunos nos semestres seguintes. Assim sendo, é possível perceber como uma ficha técnica bem executada é fundamental na Gastronomia, pois determinam o sucesso ou fracasso das preparações. O trabalho desenvolvido, portanto, é importante para que os alunos de semestres posteriores recebam fichas que vão produzir os resultados desejados, facilitando a aprendizagem.

Palavras-chave: Gastronomia. Padronização. Aulas Práticas. Fichas técnicas.