



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
CURSO DE BACHARELADO EM GASTRONOMIA**

Isabela Cristina Alves Sobral

**EQUIPARAÇÃO ESO: Atividades de Monitoria na Disciplina
Cozinha Típica de Pernambuco**

**RECIFE-PE
2026**

ISABELA CRISTINA ALVES SOBRAL

**EQUIPARAÇÃO ESO: Atividades de Monitoria na Disciplina
Cozinha Típica de Pernambuco**

Relatório de Estágio Supervisionado
Obrigatório que apresenta à Coordenação do
Curso de Bacharelado em Gastronomia da
Universidade Federal Rural de Pernambuco,
como parte dos requisitos para obtenção do
título de Bacharel em Gastronomia.

Orientador: Bruno Celso Vilela Correia

RECIFE-PE
2026

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação
Sistema Integrado de Bibliotecas da UFRPE
Bibliotecário(a): Suely Manzi – CRB-4 809

S677e Sobral, Isabela Cristina Alves.
Equiparação ESO: atividades de monitoria na disciplina
cozinha típica de Pernambuco / Isabela Cristina Alves
Sobral. – Recife, 2026.
32 f.

Orientador(a): Bruno Celso Vilela Correia.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) –
Universidade Federal Rural de Pernambuco, Bacharelado
em Gastronomia, Recife, BR-PE, 2026.

Inclui referências.

1. Gastronomia - Estudo e ensino. 2. Gastronomia -
Pernambuco. 3. Prática cultural. 4. Alimentação 5.
Utensílios de alimentação e culinária. I. Correia, Bruno
Celso Vilela, orient. II. Título

CDD 641.013

ISABELA CRISTINA ALVES SOBRAL

EQUIPARAÇÃO ESO: Atividades de Monitoria na Disciplina Cozinha Típica de Pernambuco

Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório apresentado à Coordenação do Curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco como parte dos requisitos para obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Data: _____

Resultado: _____

Banca Examinadora

Ana Carolina dos Santos Costa
(Examinador)

Leonardo Pereira de Siqueira
(Examinador)

Luciana Leite de Andrade Lima Arruda
(Examinador)

RECIFE/PE
2026

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente a Deus pois, sem Ele, certamente não teria chegado até aqui.

Aos meus avós, que por muito tempo andaram sob o sol para que hoje eu pudesse andar pela sombra.

Aos meus pais, Janilson e Gilsa, que sempre acreditaram em mim e fizeram de tudo para que eu pudesse estar onde estou hoje.

A tia Zita (*in memoriam*), que sempre me amou e cuidou de mim como se eu fosse filha.

Ao meu tio Ricardo, tias Maria e Jane, e primas Alice e Mayara, que sempre me apoiaram e finalmente posso dizer com certeza quando vou me formar.

Rodolfo, meu irmão no apartamento 502 e em toda a vida, obrigada por sempre ouvir minhas reclamações, mesmo de longe.

Obrigada, Débora, Íris, Laís e Marília por terem me adotado no ensino médio e, até hoje, estarem comigo nos momentos bons e ruins. Seja nas mensagens de WhatsApp ou fazendo objetos de cerâmica, ter vocês comigo deixou tudo mais leve.

Por fim, obrigada, Cici, por ter feito parte dessa longa caminhada e não ter me deixado trancar a matrícula, assim como eu fiz com você.

RESUMO

A monitoria acadêmica é uma atividade de extrema importância no ambiente universitário e muito agrega no percurso acadêmico do estudante. Ao atuar como monitor, o discente é frequentemente estimulado diante dos obstáculos dentro da sala de aula, tendo como objetivo principal auxiliar os estudantes ao longo do período. Para além disso, o monitor tem a oportunidade de aprofundar e fixar o conteúdo da matéria, que em conjunto com as responsabilidades que o cargo possui, adquire, também, habilidades que agregam no currículo acadêmico e profissional. A monitoria em Cozinha Típica de Pernambuco teve como objetivo prestar assistência durante as atividades teóricas e seminários, o auxílio aos discentes durante as aulas práticas, sanar eventuais dúvidas, conferir se as ferramentas necessárias estavam disponíveis para que a turma pudesse finalizar as aulas com os melhores resultados, além de colaborar com pesquisas de novos conteúdos, planejamento prévio das aulas e organização dos materiais. A disciplina Cozinha Típica de Pernambuco apresentou como conteúdo os ensinamentos das cozinhas do estado de Pernambuco, além de abordar sobre suas histórias, culturas, festejos, costumes alimentares e como todos esses elementos se diferem quando transitamos entre litoral, agreste e sertão do estado. Na aplicação de provas teóricas, contribuía com a supervisão dos alunos e, nas práticas, degustava os pratos produzidos e ajudava na reposição de materiais sempre que necessário. Durante as aulas no laboratório, observava sempre a organização das bancadas, técnicas usadas pelos alunos, interação do grupo, criatividade, apresentação e, principalmente, o sabor. Todas as atividades realizadas em sala de aula e/ou laboratório de gastronomia pelos discentes foram supervisionadas pelo professor da disciplina. Durante o período da monitoria, os resultados alcançados pelos alunos durante as avaliações foram satisfatórios, podendo assim concluir que os métodos utilizados em sala de aula e no laboratório foram eficazes na transmissão do conteúdo. Exercer a monitoria acadêmica possibilitou não apenas a cooperação entre aluno e professor, permitindo maior inserção no ambiente acadêmico, mas também um longo período de vivências que ampliaram competências didáticas e comunicativas.

Palavras-chaves: monitoria, gastronomia regional, cultura alimentar.

LISTA DE FIGURAS

FIGURA 1. Laboratório de Gastronomia	14
FIGURA 2. Recepção do Laboratório de Gastronomia.....	14
FIGURA 3. Cozinha Didática.....	14
FIGURA 4. Cozinha de Panificação e Confeitaria.....	14
FIGURA 5. Auxílio aos alunos na limpeza da lagosta	18
FIGURA 6. Auxiliando os alunos no empratamento da preparação	18
FIGURA 7. Empratamento final do “Camarão na moranga”	19
FIGURA 8. Empratamento final do “Arrumadinho”	21
FIGURA 9. Finalização dos pratos “Pirão de Carne”, “Asinhas fritas” e “Charque com purê de moranga”	21
FIGURA 10. Empratamento final do “Filhose” ou “Filhós”.	21
FIGURA 11. Empratamento final das “Isclas de peixe frito”.	21
FIGURA 12. Ciclo de plantio da cana-de-açúcar.....	24
FIGURA 13. Bolo de rapadura feito em sala de aula.....	27
FIGURA 14. Última aula de monitoria.....	27

LISTA DE TABELAS

TABELA 1. Distribuição Dos Conteúdos da Disciplina de Cozinha Típica De Pernambuco	16
TABELA 2. Modelo de Ficha de Avaliação Usado nas Aulas Práticas	20

SUMÁRIO

1. APRESENTAÇÃO	9
2. CARACTERIZAÇÃO DA MONITORIA	11
2.1 Histórico Da Universidade Federal Rural de Pernambuco.....	11
2.2 Curso de Bacharelado em Gastronomia	12
2.2.1 Histórico do Curso	12
2.2.2 Estrutura Organizacional	13
2.3 Descrição do Local.....	13
2.4 Período da Monitoria.....	14
3. OBJETIVOS DA MONITORIA.....	14
3.1 Objetivo Geral.....	14
3.2 Objetivos Específicos.....	15
4. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS.....	15
5. CONSTRUÇÃO DE TEXTO DIDÁTICOS.....	22
5.1 Características e História da Rapadura	22
5.2 Cana-de-açúcar.....	23
5.3 Produção da Rapadura	25
5.4 Valor Nutricional e Uso na Gastronomia	26
6. DIFICULDADES ENFRENTADAS.....	27
7. CONCLUSÃO.....	28
8. REFERÊNCIAS	29

1. APRESENTAÇÃO

As modalidades de ensino-aprendizagem, tais como docência, tutoria e monitoria, existentes no período que envolve o ensino superior, possuem distintas atribuições, porém que muito agrega no processo de aprendizagem e crescimento acadêmico dos discentes (LOPES; FILHO 2025).

Segundo a Lei 9.394/1996, "os discentes da educação superior poderão ser aproveitados em tarefas de ensino e pesquisa pelas respectivas instituições, exercendo funções de monitoria, de acordo com seu rendimento e seu plano de estudos" (BRASIL, 1996, Art.84).

Durante o período de monitoria, a relação entre corpo docente e discente pode ser considerada uma via de mão dupla da educação, pois enquanto um lado possui toda a experiência e habilidade didática, o outro é constantemente colocado em situações que o faz absorver conhecimentos em diversas áreas, pois está sendo constantemente estimulado a buscar novos saberes (ASSIS *et al.*, 2006). Para além disso, a monitoria aplicada em sala de aula favorece não apenas os alunos da disciplina e seu docente, pois monitor tem o dever de conhecer o conteúdo e estar capacitado durante as aulas e atividades, tendo por consequência disso a conquista de competências como responsabilidade, liderança e o aprimoramento da comunicação, habilidades muito solicitadas em novos profissionais (LOPES; FILHO 2025).

Neste contexto, uma vez que a monitoria foi realizada na disciplina de Cozinha Típica de Pernambuco, é imprescindível contextualizar a gastronomia brasileira para que sejam compreendidas as particularidades dos sabores pernambucanos. O Brasil possui uma rica herança de sabores, culturas e tradições que passaram por grandes revoluções ao longo dos séculos. Temperos, aromas, cores e técnicas foram colecionados progressivamente, trazidos e/ou moldados pelos indígenas, africanos e portugueses, resultando nas distintas cozinhas que estão espalhadas pelo território brasileiro (SIMÕES, *et al.*, 2023).

Ao estudar a região Nordeste é notório as peculiaridades da gastronomia raiz de cada estado que, apesar de ter a mesma base culinária adquirida dos povos

originários, povos escravizados e os colonizadores, foram se desenvolvendo ao longo do tempo, se adaptando aos ingredientes colhidos de suas terras e se destacando pela singularidade, mas sem sobressair os outros territórios (SANTIAGO; MEDINA; BRASILEIRO, 2018). A culinária pernambucana, considerada uma das mais doces do país, à semelhança do país que pertence, também é heterogênea, reflexo da miscigenação. Diversos pratos nativos de outras localidades, quando trazidos para a região, ganharam novos aromas, cores e texturas, pois passaram a ser preparados com ingredientes e técnicas locais, ganhando personalidade nordestina (FREITAS; SANTOS, 2023).

No período da colonização, o solo fértil pernambucano em conjunto com o clima favorável foi definido como o local ideal para o plantio da cana-de-açúcar, usado na produção do açúcar, ou ouro branco como era conhecido na época. Foi nos engenhos de cana-de-açúcar, em Pernambuco, que a doceria brasileira surgiu. Bolos, doces, geleias e diversas outras sobremesas eram confeccionadas pelas senhoras de engenho para compor a mesa dos senhoriais (FREITAS; SANTOS, 2023). Para as chamadas “comidas de panela”, fatores como cultura alimentar, disponibilidade e sazonalidade dos insumos utilizados, influência histórica e questões financeiras podem ditar a frequência do consumo de pratos típicos do estado. Ingredientes como milho, mandioca, carne de sol e miúdos são muito presentes na gastronomia pernambucana e são comumente utilizados, pois além de agradarem ao paladar, possuem um grande aporte nutricional (FURTADO, *et al.*, 2024).

O presente relatório tem como objetivo relatar questões didáticas assim como todas as atividades realizadas no período de monitoria na disciplina Cozinha Típica de Pernambuco, ofertada pelo curso de Bacharelado em Gastronomia, no Departamento de Tecnologia Rural da Universidade Federal Rural de Pernambuco (campus Dois Irmãos), de natureza obrigatória e com carga horária de 60 horas, no período de junho de 2025 a dezembro de 2025, sob orientação do Professor Bruno Celso Vilela Correia.

2. CARACTERIZAÇÃO DA MONITORIA

2.1 Histórico da Universidade Federal Rural de Pernambuco

No dia 3 de novembro de 1912, na cidade de Olinda, as Escolas Superiores de Agricultura e Medicina Veterinária São Bento foram criadas, sendo a primeira instituição de ensino agrícola do norte e nordeste do Brasil. A aula inaugural foi realizada no dia 1º de fevereiro de 1914 e a instituição tinha como proposta instigar na juventude pernambucana apreço pelas atividades agropastoris, a fim de favorecer a economia local (UFRPE, 2025).

Funcionando nos modelos internato e semi-internato, o intuito era que os estudantes que residiam em regiões distantes pudessem estar envolvidos integralmente nos projetos e atividades acadêmicos, estando sempre imersos no ambiente escolar. Em 1915 as instalações da Escola Superior de Agricultura de São Bento foram transferidas para o Engenho São Bento, no município de São Lourenço, adquirido pelos beneditinos. Várias áreas de plantio foram montadas e os alunos puderam aprender e cuidar dos insumos usados na instituição para o consumo alimentício (UFRPE, 2025).

Em 1955 a Universidade foi federalizada através da Lei Federal nº 2.254 e foi oficialmente integrada no Sistema Federal de Ensino Agrícola Superior e, após a promulgação do Decreto Federal 60.731, a instituição passou a ser denominada Universidade Federal Rural de Pernambuco. Com o campus sede localizado em Dois Irmãos, a construção da Unidade Acadêmica de Garanhuns (UAG) ocorreu em 2004 e o feito inédito marcou a criação do Programa de Expansão do Ensino Superior no Brasil. Em 2005 o sertão de Pernambuco também passou a sediar a Unidade Acadêmica de Serra Talhada (UAST) (FADURPE, 2018).

Com 52 cursos de graduação, dentre eles Administração, Agronomia, Economia, Educação Física, Gastronomia, Medicina Veterinária e diversas Engenharias, a UFRPE continua em expansão. A instituição possui estações que contribuem com o objetivo de apoiar o ensino, pesquisa e extensão. Para além disso, a universidade mantém a Clínica de Bovinos, a Clínica de Pequenos Animais e o Colégio Dom Agostinho Ibas (CODAI), que prestam serviços à comunidade e também apoiam a formação prática dos alunos. Com um extenso quadro de

funcionários e cerca de 17 mil alunos, as atividades desenvolvidas na universidade são voltadas para as áreas de Ciências Agrárias, Humanas e Sociais, Biológicas e Exatas (SOCIEDADE BRASILEIRA PARA O PROGRESSO DA CIÊNCIA (SBPC); UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO (UFRPE), 2025).

2.2 Curso de Bacharelado em Gastronomia

2.2.1 Histórico do curso

Em 21 de julho de 2004, através da Resolução nº213/2004 do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão, o curso de Gastronomia foi criado na Universidade Federal Rural de Pernambuco, o pioneiro em uma Instituição Federal de Ensino Superior (IFES) no Brasil. (UFRPE, 2025)

Com carga horária de 3.015 horas distribuídas entre 47 disciplinas (obrigatórias e optativas), abrange conhecimentos de diversas áreas que permite o egresso a oportunidade de atuar profissionalmente em diversos segmentos de estabelecimentos de alimentos e bebidas (UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO – UFRPE, 2025).

O curso é estruturado em quatro eixos de conhecimento inter-relacionados, sendo eles: gestão e empreendedorismo, ciência dos alimentos, técnicas gastronômicas e humanidades. Sendo hoje denominado apenas como Gastronomia, tem em sua grade curricular disciplinas como Empreendedorismo, História da Alimentação e Planejamento Físico e Organizacional dos Serviços de Alimentação que compõem parte do núcleo de componentes curriculares de formação básica; Bioquímica dos Alimentos, Segurança Alimentar e Nutricional, e outras disciplinas que abrangem diversas culinárias que compõem parte do núcleo de componentes curriculares de conteúdos específicos, além do Estágio Supervisionado Obrigatório (ESO), Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) e Atividades Autônomas Curriculares (AA) que compõem os componentes curriculares de conteúdo profissionalizantes (UFRPE, 2025).

2.2.2 Estrutura organizacional

As aulas teóricas do curso de Gastronomia ocorrem nas salas de aulas nos edifícios CEAGRI II e do Laboratório de Gastronomia. O Laboratório de Gastronomia, além de abrigar as aulas teóricas, possui estrutura para as aulas práticas e pequenos eventos que podem ocorrer nas disciplinas do eixo de Técnicas Gastronômicas, Gastrotecnia, Organização de Eventos, Enologia, dentre outras.

O Laboratório de Gastronomia auxilia os discentes nos processos de aprendizagem, em atividades de ensino e projetos de pesquisa, além de sediar pequenos eventos e armazenar produtos alimentícios. O espaço atende ao curso de Bacharelado em Gastronomia, e não está disponível a prestação de serviço à comunidade

2.3 Descrição do Local

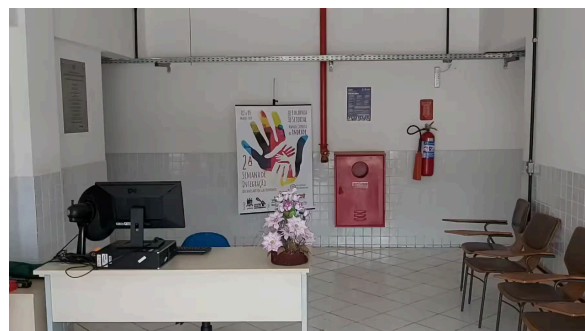
A monitoria foi realizada na Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE), no campus Dois Irmãos, localizado na Rua Dom Manuel de Medeiros s/n, no bairro Dois Irmãos em Recife - Pernambuco. As aulas teóricas foram ofertadas nas salas do edifício CEAGRI II, equipadas com cadeiras, quadro branco, retroprojetor e ar condicionado. Já as aulas práticas aconteceram no Laboratório de Gastronomia (Figura 1). O espaço possui uma pequena recepção (Figura 2), duas Cozinhas Didáticas (Figura 3), Sala de Panificação e Confeitaria (Figura 4), Sala de Serviço de Bar e Restaurante, Sala para Análise Sensorial, uma Cozinha Show (pequeno auditório) e cômodos usados para receber e estocar os insumos e guardar todos os utensílios básicos necessários (facas de chef, tábuas, talheres, pratos e panelas), utensílios especiais (*bowls* e *chinois*) e eletrodomésticos (fogões, geladeiras, fornos, liquidificadores, mixer e batedeiras). Além disso, há uma equipe de colaboradores que auxiliam no bom funcionamento do espaço, atuando na limpeza e organização dos ambientes, insumos e utensílios citados, e uma recepcionista.

FIGURA 1: Frente do Laboratório de Gastronomia



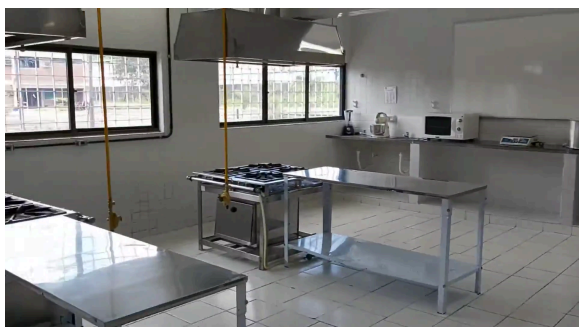
Fonte: Google Imagens. 2024

FIGURA 2: Recepção do Laboratório ed Gastronomia



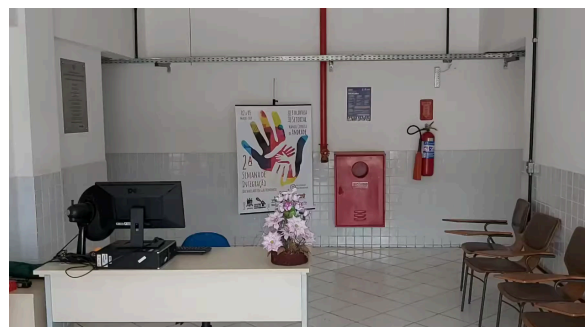
Fonte: Google Imagens. 2024

FIGURA 3: Cozinha Didática



Fonte: Google Imagens. 2024

FIGURA 4: Cozinha de Panificação e Confeitaria



Fonte: Google Imagens. 2024

2.4 Período da Monitoria

O período de monitoria em Cozinha Típica de Pernambuco teve vigência de 7 meses e ocorreu nos meses de junho de 2025 até dezembro de 2025. A carga horária foi composta por 12 horas semanais no turno da tarde em 2025.1, e pela manhã em 2025.2, totalizando 360 horas de monitoria.

3. OBJETIVOS DA MONITORIA

3.1 Objetivo Geral

Um dos principais objetivos da monitoria acadêmica é o estudante-monitor auxiliar os alunos da disciplina durante as atividades determinadas, facilitando a aprendizagem dos monitorados e estimulando o monitor a adquirir habilidades que contribuam positivamente em seu currículo acadêmico e profissional.

3.2 Objetivos Específicos

Durante o período de monitoria em Cozinha Típica de Pernambuco, foi oferecido suporte aos alunos nas aulas teóricas e atividades feitas em sala de aula. Além de estar disponível nos grupos de WhatsApp da disciplina proporcionando suporte contínuo aos alunos sempre que solicitado. Já nas aulas práticas, também foi possível orientar os estudantes diante as possíveis dúvidas relacionadas ao preparo, sabor e apresentação dos pratos.

Para além disso, em conjunto com o professor, foi oferecido auxílio nas atribuições à docência, como a contribuição na supervisão e aplicação das verificações de aprendizagem e durante as aulas nas cozinhas didáticas, com a organização prévia dos materiais usados nas aulas.

4. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS

A disciplina Cozinha Típica de Pernambuco apresentou em seu conteúdo programático os conhecimentos diversos sobre a gastronomia do estado de Pernambuco. Foi discutido, durante as aulas teóricas, os fatores históricos (influência de Pernambuco na economia, o ciclo do açúcar e a história do povoamento), geográficos (divisão do estado em regiões e suas particularidades), climáticos (influência do clima na colheita e produção de insumos e como isso impacta na gastronomia local), e culturais e socioeconômicos (polos econômicos de grande relevância gastronômicas) que podem influenciar na gastronomia local, e também foi exposto sobre como as culinárias se divergem quando viajamos entre o litoral, agreste e sertão pernambucano. Os conteúdos foram abordados durante as aulas como apresentado na tabela 1

TABELA 1. DISTRIBUIÇÃO DOS CONTEÚDOS DA DISCIPLINA DE COZINHA TÍPICA DE PERNAMBUCO

ORDEM	MÉTODO	CONTEÚDOS DESENVOLVIDOS
Primeira aula	Teórico	Apresentação e introdução da disciplina. Bases históricas de Pernambuco - Povoamento de Pernambuco e suas influências na cozinha local
Segunda aula	Teórico	O ciclo do açúcar e o desenvolvimento da cozinha doce pernambucana.
Terceira aula	Teórico	Geografia e economia contemporâneas: Divisão em regiões do Estado, influências climáticas.
Quarta aula	Teórico	Polos de relevância gastronômica dentro do Estado: Litoral e Zona da Mata de Pernambuco.
Quinta aula	Teórico	Polos de relevância gastronômica dentro do Estado: Agreste e Sertão de Pernambuco; A gastronomia das festas em Pernambuco.
Sexta aula	Teórico	Visita técnica ao centro da cidade do Recife.
Primeira aula	Prático	Cozinha do Litoral (tira gosto do mar)
Segunda aula	Prático	Cozinha do Litoral (tropicais do mar)
Terceira aula	Prático	Cozinha do Litoral (tropicais do mar)
Quarta aula	Prático	Cozinha da Zona da Mata (charque)
Quinta aula	Prático	Cozinha do Agreste/Sertão (carne de sol)
Sexta aula	Prático	Cozinha do Agreste/Sertão (bode)
Sétima aula	Prático	Cozinha do Agreste/Sertão (diversos)

2VA	Avaliativo	-
3VA	Avaliativo	-

Com o intuito de facilitar o aprendizado dos alunos, algumas atividades, resumos e materiais didáticos foram elaborados e organizados previamente pela monitora e posteriormente enviados aos estudantes. Além disso, foi realizado o acompanhamento e a orientação dos discentes durante a execução das tarefas ordenadas pelo professor em sala de aula.

Também foi oferecido atendimento aos alunos por meio do grupo da disciplina no WhatsApp e, semanalmente, eram enviados os materiais de apoio das aulas, artigos relacionados aos conteúdos da disciplina e informações adicionais. Deste modo, a comunicação era mais ágil e acessível, facilitando o suporte contínuo aos estudantes.

Houve, também, auxílio ao docente na supervisão das provas teóricas, no somatório final das notas e envio do resumo do registro de avaliações. Durante as aulas, uma das atribuições de responsabilidade da monitora era a atualização da ata de presença dos alunos, que era associada e ponderada na construção de notas dos alunos da disciplina.

Nos dias de aula prática, a monitora comparecia com antecedência no Laboratório de Gastronomia para conferir os insumos previamente separados para as aulas, verificando se todo o material entregue correspondia à lista enviada pelo docente. Para a conferência era utilizado uma relação de fichas técnicas de todas as preparações executadas durante a disciplina, previamente enviadas pelo professor.

As avaliações práticas dos alunos eram divididas e aplicadas durante as aulas que aconteciam nas cozinhas didáticas, e alguns pré-requisitos eram observados pelo professor e monitora, a fim de definir o desempenho de cada grupo ao final de cada aula. Todas as atividades realizadas em sala de aula e no laboratório de gastronomia foram supervisionadas e acompanhadas pelo docente. Os alunos da disciplina foram avaliados desde o pré-preparo dos alimentos até a apresentação dos pratos e limpeza da cozinha no encerramento das aulas.

Na segunda aula prática da disciplina, é abordada a culinária do litoral pernambucano e, dentre os pratos produzidos na aula, destaca-se uma moranga recheada com lagosta. Nesta ocasião, a lagosta não estava previamente limpa e porcionada conforme solicitado pelo professor, deste modo, os alunos realizaram a limpeza do crustáceo e executaram a técnica demonstrada pelo professor. Portando tesouras, facas e pinça culinária, o grupo responsável pelo prato retirou a casca de todas as lagostas e realizaram o descarte correto de todas as partes que não seriam mais utilizadas. Durante todo o processo, a monitora deu suporte e retirou dúvidas secundárias sobre o procedimento (Figura 5). A cocção da moranga também foi feita pelos alunos com o apoio da monitoria, pois o tempo de forno deve ser monitorado atentamente para que o fruto fique cozido internamente, porém, estruturado o suficiente para que possa ser recheado (Figuras 6 e 7)

FIGURA 5: Auxiliando os alunos na limpeza da lagosta.



Fonte: Arquivo pessoal. 2025

FIGURA 6: Auxiliando os alunos no empratamento da preparação.



Fonte: Arquivo pessoal. 2025

FIGURA 7: Empratamento da “Lagosta na Moranga”



Fonte: Arquivo pessoal. 2025

O roteiro das aulas práticas segue da seguinte forma: após a distribuição das receitas feita pelo professor, a separação dos insumos e montagem do *mise en place* era realizada pelos alunos, era iniciada a avaliação semanal da disciplina. Ao decorrer da aula, uma ficha de avaliação (Tabela 2) era preenchida de acordo com as observações da monitora sobre requisitos como manipulação dos alimentos (higiene e segurança dos alimentos), técnicas usadas nas preparações (preparo correto dos insumos), sabor e apresentação (tempero, combinação de textura, estética e acabamento do prato), bem como organização das bancadas (ferramentas e *mise en place* organizados durante toda a prática), execução da receita (respeito das etapas e tempo total da aula), limpeza da cozinha e uso completo dos EPIs (equipamentos exigidos pela Universidade: touca, dolmã, avental, calçado apropriado). As fichas respondidas eram enviadas ao professor, que finalizava a sua avaliação para pontuar individualmente cada aluno da disciplina. Os resultados obtidos foram satisfatórios e sem grandes ressalvas, sendo possível identificar durante as aulas práticas a aplicação dos conhecimentos transmitidos em sala de aula (Figura 8, 9, 10, 11)

TABELA 2. MODELO DE FICHA DE AVALIAÇÃO USADO NAS AULAS PRÁTICAS

FICHA DE AVALIAÇÃO		GRUPO:	DATA:
CRITÉRIO	PESO	NOTA	
1. PRÉ-PREPARO	1		
2. MISE EN PLACE	1		
3. TÉCNICAS CULINÁRIAS	1		
4. MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS	1		
5. EXECUÇÃO DA PREPARAÇÃO	1		
6. SABOR	1		
7. APRESENTAÇÃO	1		
8. ORGANIZAÇÃO DA BANCADA	1		
9. LIMPEZA DA BANCADA	1		
10.USO ADEQUADO DOS EPI's	1		
TOTAL	10		

- OBSERVAÇÕES GERAIS:

- ASPECTOS A MELHORAR:

- JUSTIFICATIVA DE PONTUAÇÃO:

FIGURA 8: Empratamento final do “Arrumadinho”



Fonte: Arquivo pessoal. 2025

FIGURA 9: Finalização dos pratos “Pirão de Carne”, “Asinhas fritas” e “Charque com purê de moranga”



Fonte: Arquivo pessoal. 2025

FIGURA 5: Auxiliando os alunos na limpeza da lagosta.



Fonte: Arquivo pessoal. 2025

FIGURA 6: Auxiliando os alunos no empratamento da preparação.



Fonte: Arquivo pessoal. 2025

5. CONSTRUÇÃO DE TEXTO DIDÁTICO

No decorrer da monitoria foram usados em aulas práticas insumos tidos como símbolo cultural do Estado, entre eles a rapadura. Escolhida como tema de aprofundamento desta pesquisa, o presente trabalho teve como objetivo apresentar as características históricas, nutricionais, sensoriais, além dos aspectos sensoriais e utilização na gastronomia. Foi pesquisado, entre janeiro de 2026 e março de 2026, nas bases de dados do Google Acadêmico e Scielo e documentos oficiais de órgãos governamentais (Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO)), além de livros de gastronomia. Foi usado descritores como “rapadura”, “cana-de-açúcar” e “cozinha típica de pernambuco”.

5.1 Características e história da rapadura

A rapadura é um alimento sólido, rico em açúcar, com alto valor nutritivo e produzido em engenhos de forma tradicional. Consumido no Brasil, especialmente na região nordeste do país, é produzido a partir da concentração do caldo de açúcar e tem sua composição rica em sais, minerais, carboidratos, vitaminas e proteínas (SILVA, *et. al*, 2019).

No século XVI a rapadura surgiu nas Canárias, ilhas espanholas do Atlântico, como solução de transporte e venda do açúcar. Por ser higroscópico, o açúcar absorve a umidade ao seu redor e não ficava em sua forma plena ao fim do caminho percorrido pelo viajante, por isso, a rapadura foi adotada como método que resistia longos meses às mudanças atmosféricas além de ser de fácil transporte (OLIVEIRA; NASCIMENTO; BRITTO, 2006).

No Brasil, a rapadura era inicialmente rotulada como comida de pobre, pois era consumida principalmente pelos escravos. Entretanto, pela fácil disponibilidade de matéria prima, a região Nordeste é a maior produtora de rapadura do país, tendo um baixo custo principalmente nos engenhos localizados no interior onde é produzida sob contexto familiar. Em cidades pequenas é facilmente encontrada em feiras ou mercearias locais, mas sua produção também é destinada a supermercados das grandes cidades e lojas de produtos naturais (FERNANDES, 2013).

5.2 Cana-de-açúcar

A *Saccharum officinarum*, também conhecida como cana-de-açúcar, é uma planta semiperene com metabolismo fotossintético e alto armazenamento de sacarose em seus tecidos (LOPES *et al.*, 2019).

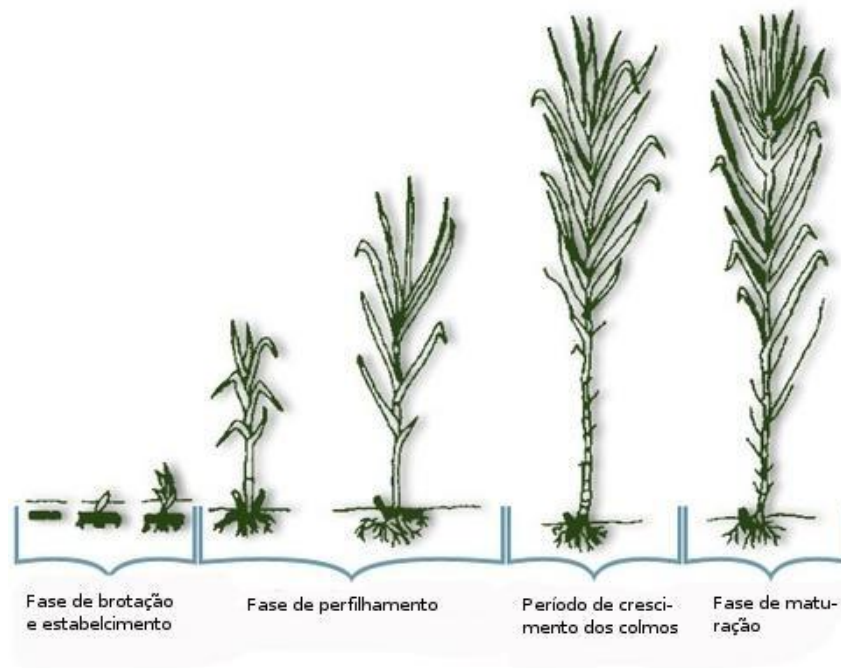
O ciclo de plantação da cana-de-açúcar ocorre durante as seguintes etapas:

- Preparação do solo: é feita a análise do solo para identificação de carência de nutrientes, sendo realizada a correção de acidez e adubação com fósforo, se for necessário.
- Plantio da cana: é feito com pedaços do caule já com gemas que darão origem aos brotos. Acontece no início do período de chuvas, entre janeiro e abril. O solo precisa ter boa umidade e temperaturas entre 25° e 35°C para favorecer a germinação.
- Formação de brotos: depois de aproximadamente 15 - 45 dias do plantio, as gemas dos colmos podem começar a brotar e nesse estágio a planta precisa de umidade e calor adequados para um bom estímulo da divisão celular e a formação de tecidos. Nessa fase a planta necessita de fósforo, nitrogênio e potássio para um bom desenvolvimento inicial das raízes, crescimento de brotos e transporte de nutrientes.
- Perfilhamento: A cana chega no estágio de perfilhamento entre 30 - 120 dias após o plantio. Os colmos começam a se formar a partir da base e para isso, as atividades fotossintéticas são estimuladas para sustentar o crescimento rápido da planta.
- Crescimento: o auge do crescimento em altura da cana é atingido entre 120 a 270 dias após o plantio e a planta trabalha de forma intensiva para absorver a água e os nutrientes que vem do solo.
- Maturação: ocorre 3 ou 4 meses antes da colheita, o crescimento desacelera, o consumo de nutrientes e água diminui e a planta trabalha para produzir sacarose nos colmos.
- Colheita: a cana-de-açúcar geralmente é colhida acontece entre maio e novembro, quando a planta atinge o ponto máximo de sacarose.
- Rebrotar: acontece naturalmente após o corte, reiniciando o ciclo

(ICL GROWING SOLUTIONS, s.d.).

A figura 12 apresenta o ciclo vegetativo da cana-de-açúcar

FIGURA 12: Ciclo de plantio da cana-de-açúcar



Fonte: GASHO; SHIH, 1983, *apud* MARIN *et al.*, 2008

A cana-de-açúcar é proveniente da Nova Guiné e seu plantio era destinado à produção de açúcar e bebidas destiladas (como o rum, cachaça ou aguardente). A cana-de-açúcar chegou ao Brasil, especificamente na Capitania de São Vicente, em 1532 e, em seguida, foi implementada nas Capitanias de Pernambuco e da Bahia e se tornou um importante elemento nos engenhos, pois era usado na produção de rapadura, açúcar mascavo e cachaça (FRAGOSO *et al.*, 2023).

No Brasil, o açúcar foi a primeira commodity nacional e a cultura da sua matéria prima, a canavieira, foi considerada a primeira grande cultura agrícola brasileira. As usinas de processamento usam a cana-de-açúcar na produção de açúcar (destinado para a indústria alimentícia e química) e, álcool (destinado para bebidas, indústria química e biocombustível). São produzidos cinco tipos de açúcares no país, sendo eles três tipos com coloração escura (VHP - “*very high pol*”, VVP - “*very very high pol*” e Demerara) e dois tipos com coloração clara (cristal e refinado) (FRAGOSO *et al.*, 2023).

5.3 Produção da rapadura

A produção da rapadura tradicional passa por diversas etapas, desde a colheita da matéria prima (cana-de-açúcar) até o armazenamento do produto final. A começar pela cana de açúcar que deve ser colhida entre 12 a 18 meses após o plantio, estando no período de maturação ideal, apresentando um teor de sólidos solúveis mínimo de 18%. Cana colhidas antes ou muito depois do tempo ideal não atingem a cristalização necessária para a fabricação da rapadura (SOUZA; BRAGANÇA, 1999).

A limpeza vem em seguida, com o objetivo de retirar as partes da cana que serão usadas para o replantio ou na alimentação do gado. Além de separar as palhas secas e lavar com água corrente para retirar as sujidades (OLIVEIRA; NASCIMENTO; BRITTO, 2006). A moagem da cana tem um período limite de 36 horas para acontecer após o corte e as moendas, equipamento usado nesta etapa, separa a garapa (caldo) do bagaço (SOUZA; BRAGANÇA, 1999).

O caldo extraído passa ainda por um decantador com o objetivo de tirar qualquer palha, bagacilho ou outro componente sólido que dificulte a etapa de purificação. Antes da concentração desse caldo, a garapa passa pelo processo de purificação, onde o operador retira as impurezas que se acumulam na superfície em forma de espuma, a fim de garantir um produto puro e claro (SOUZA; BRAGANÇA, 1999).

A concentração do caldo é a etapa que antecede a determinação do ponto da rapadura. Aqui a água evapora e o volume do líquido vai diminuindo aos poucos, ficando cada vez mais denso (SOUZA; BRAGANÇA, 1999). O líquido que antes tinha consistência similar ao mel de abelha, chega ao “ponto de rapadura” na fase de concentração final, onde a temperatura pode chegar a 110°C com 92° BRIX (OLIVEIRA; NASCIMENTO; BRITTO, 2006).

As rapaduras adicionadas de outros ingredientes como coco, mamão e castanhas são formadas nesta fase, antes da massa ir para a gamela de batimento. Aqui o produtor adiciona o elemento de sua preferência e segue para a próxima fase (OLIVEIRA; NASCIMENTO; BRITTO, 2006). Ao chegar no ponto ideal, o produto obtido depois de horas no tacho (caldeira) é transferido para uma gamela de

madeira, onde é agitado a fim de obter a caramelização da massa (OLIVEIRA; NASCIMENTO; BRITTO, 2006).

Após o batimento, a massa é colocada em formas com o formato e gramatura desejada pelo produtor e descansam por aproximadamente 1 hora para atingirem o ponto ideal de cristalização e esfriarem por completo (OLIVEIRA; NASCIMENTO; BRITTO, 2006). Para finalizar o processo, as rapaduras são desenformadas, embaladas e armazenadas de acordo com o produtor (OLIVEIRA; NASCIMENTO; BRITTO, 2006).

5.4 Valor nutricional e uso na gastronomia

Segundo a Resolução 12/35 de 1978, da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA) do Ministério da Saúde, a rapadura é um “produto sólido obtido pela concentração quente do caldo de cana de açúcar”, não pode ser adicionado essências ou corantes artificiais em sua composição e, sempre que adicionado outro ingrediente, deve ser explícito no rótulo que a rapadura tem algo adicionado a massa, por exemplo: “rapadura com coco” ou “rapadura com amendoim” (BRASIL, 1978). A rapadura entrega ao consumidor as mesmas propriedades nutricionais que o caldo proveniente de sua matéria-prima, inclusive é adotada como parte da merenda oferecida em escolas, podendo ser oferecida pura ou como parte de outra receita (JERONIMO, 2018).

De acordo com a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO), a cada 100g a rapadura contém: 368Kcal de valor energético, 0,67g de proteína, 90g de carboidratos, 0,63g de lipídios e não possui fibra alimentar e colesterol (TACO, 2023; BRAUN *et al.*, 2016 *apud* SANTOS, 2024).

Na gastronomia a rapadura é mais usada na confeitaria, podendo ser derretida e usada como calda, em bolos (Figura 10), recheio, brigadeiros, pudins, sorvetes, cocadas e em decorações de sobremesas. Além disso, é usada em algumas regiões para adoçar bebidas, principalmente o café, pois confere sabor especial diferente do açúcar cristal ou mascavo, devido ao seu método de produção.

FIGURA 13: Bolo de rapadura feito em sala de aula.



Fonte: Arquivo pessoal. 2025

6. DIFICULDADES ENFRENTADAS

Durante os períodos de monitoria não surgiram grandes problemas que pudessem prejudicar as atividades inerentes ao cargo, entretanto, a falta de insumos que impossibilitou as aulas práticas nos últimos meses de 2025 foi uma adversidade enfrentada por todo o curso de Gastronomia no semestre em questão. Porém, no geral, as aulas eram sempre proveitosas e ricas em conhecimento e todas as turmas eram unidas e tinham os grupos bem entrosados, assim como a figura 14 demonstra.

FIGURA 14: Última aula de monitoria



Fonte: Arquivo pessoal. 2025

7. CONCLUSÃO

A monitoria acadêmica contribuiu positivamente na formação de experiências relacionadas ao mundo da docência e, para além disso, agregou conhecimentos que serão usados ao longo da caminhada profissional e pessoal. Foi um período de fortalecimento de habilidades como paciência, organização e responsabilidade, características extremamente relevantes em um perfil profissional, e a monitoria mostrou-se como uma atividade que cumpre os seus objetivos iniciais, estimulando o monitor e reforçando as relações entre discentes e docentes. Além disso, as intenções monitoria foram executadas plenamente durante os períodos 2025.1 e 2025.2, e resultados satisfatórios foram apresentados. Os vínculos construídos ao longo do caminho foram proveitosos e importantes durante todo o período dentro e fora das salas de aula

A disciplina Cozinha Típica de Pernambuco é de extrema importância na grade curricular do curso, pois os conhecimentos adquiridos permitem o aluno a ter bagagem sobre seu próprio Estado, suas raízes, sua casa. É fundamental aprender sobre a gastronomia pernambucana pois enfatiza a preservação da cultura, conhecimento dos insumos locais e a valorização da identidade regional.

8. REFERÊNCIAS

ASSIS, F. *et al.* Programa de monitoria acadêmica: percepções de monitores orientadores. **Revista Enfermagem (UERJ)**, Rio de Janeiro, v. 14, p. 391-397, 2006.

BRASIL. Presidência da República. **Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996.** Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L9394.htm. Acesso em: 21 jan. 2026.

BRASIL. Resolução nº 12, de 30 de março de 1978. **Aprova as normas técnicas especiais do Estado de São Paulo, revistas pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA), relativas a alimentos e bebidas, para efeito em todo o território brasileiro.** Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/cnpa/1978/res0012_30_03_1978.html. Acesso em: 25 jan. 2026.

FADURPE – Fundação Apolônio Salles de Desenvolvimento Educacional. **Histórico UFRPE.** Disponível em: <https://siteantigo.fadurpe.com.br/instituicoesapoizadas/historicoufrpe>. Acesso em: 25 jan. 2026.

FERNANDES, José Celson Braga. **Processamento artesanal da rapadura no Engenho Monte Alegre: um estudo de caso.** 2013. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) – Universidade Federal da Paraíba, Areia, PB, 2013.

FRAGOSO, R. R.; BRAGA, M.; KOBAYASHI, A. K. Cana-de-açúcar. **EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA (EMBRAPA).** Brasil em 50 alimentos. Brasília, DF: Embrapa, 2023. p. 321-326

FREITAS, Ana Beatriz Soares Aragão; SANTOS, Iandra Silva dos. **Culinária pernambucana.** 2023. Trabalho de Conclusão de Curso (Curso de Graduação Tecnológica em Gastronomia) - Centro Universitário Brasileiro (UNIBRA), Recife, 2023.

FURTADO, Ayla Fernanda Tavares de Lima *et al.* **Influências culturais na gastronomia pernambucana: um estudo dos hábitos alimentares e a padronização de receitas regionais.** In: BRASIL, Carla Cristina Bauermann (org.). *Alimentos e nutrição: abordagem científica para uma vida saudável.* Ponta Grossa: Editora Atena, 2024. p. 101–112. DOI: <https://doi.org/10.22533/at.ed.4592405098>.

ICL Growing Solutions. **Complete cycle of sugar cane.** Disponível em: <https://icl-growingsolutions.com/pt-br/agriculture/knowledge-hub/complete-cycle-of-sugar-cane/>. Acesso em: 3 mar. 2026.

JERONIMO, E. M. **Produção de açúcar mascavo, rapadura e melado no âmbito da agricultura familiar e sua importância na alimentação humana.** *Ciência Alimentando o Brasil*. 2. ed. São Paulo: Centro Paula Souza, 2018. p. 111–120.

LOPES, Anne Caroline Nava; LOPES FILHO, Gilberto de Holanda. **Docência no ensino superior: a importância da monitoria e tutoria na qualificação acadêmica.** *Aracê*, [S. l.], v. 7, n. 12, p. e11067, 2025. DOI: 10.56238/arev7n12-155. Disponível em: <https://periodicos.newsciencepubl.com/arace/article/view/11067>. Acesso em: 21 jan. 2026.

LOPES SOBRINHO, O. P. et al. A cultura da cana-de-açúcar (*Saccharum officinarum*) e o manejo da irrigação. *Revista em Agronegócio e Meio Ambiente*, v. 12, n. 4, p. 1605–1625, 2019.

OLIVEIRA, J. C.; NASCIMENTO, R. de J.; BRITTO, W. S. F. **Demonstração dos custos da cadeia produtiva da rapadura: estudo realizado no Vale do São Francisco**, 2006.

PRADO SANTIAGO, Marina; CABRERA MEDINA, Julio César; SIMÕES BRASILEIRO, Maria Dilma. **Saberes e sabores do turismo na Paraíba: uma análise de um Guia de Viagem.** *Caderno Virtual de Turismo*, [S. l.], v. 19, n. 3, 2020. DOI: 10.18472/cvt.19n3.2019.1460. Disponível em: <https://www.ivt.coppe.ufrj.br/caderno/article/view/1460>. Acesso em: 22 jan. 2026.

SANTOS, Leandra Caline dos. **Desenvolvimento, composição centesimal e análise físico-química de um suplemento alimentar em gel à base de rapadura.** 2024. Dissertação (Mestrado em Alimentos e Nutrição) – Programa de Pós-Graduação em Alimentos e Nutrição, Universidade Federal do Piauí, Teresina, 2024.

SIMÕES, Marcella Marques et al. **A evolução gastronômica no Brasil.** In: *Coletânea de artigos do Colégio Adventista de Bragança Paulista*. Bragança Paulista: Colégio Adventista de Bragança Paulista, 2023. v. 1, cap. 6.

SILVA, J. T. et al. **Rapadura de caldo de cana pura e com adição de açúcar refinado: análise físico-química e classificação por espectroscopia NIR e quimiometria.** *Revista Virtual de Química*, v. 11, n. 4, p. 1318–1329, 2019.

SOCIEDADE BRASILEIRA PARA O PROGRESSO DA CIÊNCIA – SBPC; UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO – UFRPE. **Sobre a UFRPE.** Disponível em: <https://sbpc.ufrpe.br/0/UFRPE>. Acesso em: 20 jan. 2026.

SOUZA, Carmelinda Maria de; BRAGANÇA, Maria da Graça L. **Processamento artesanal da cana-de-açúcar: fabricação de rapadura.** Mar. 1999. Informação

tecnológica — Agroindústria. Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais (EMATER-MG).

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO – UFRPE. **Memória**. Disponível em: <https://ufrpe.br/mem%C3%B3ria/>. Acesso em: 20 jan. 2026.

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO – UFRPE. **Projeto Pedagógico do Curso de Bacharelado em Gastronomia**. Recife: UFRPE, mar. 2025.