



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO

DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA RURAL

BACHARELADO EM GASTRONOMIA

Maria Cicilia de Andrade Barbosa

**RELATO DE ATIVIDADES NA MONITORIA DA DISCIPLINA DE
CONFEITARIA E DOÇARIA**

**RECIFE/PE
2026**

MARIA CICÍLIA DE ANDRADE BARBOSA

**RELATO DE ATIVIDADES NA MONITORIA DA DISCIPLINA DE
CONFEITARIA E DOÇARIA**

Relatório de monitoria para equiparação ao 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.

Orientadora: Prof^a. Dra. Amanda de Moraes Oliveira Siqueira

RECIFE/PE
2026

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

B238r Barbosa, Maria Cicília de Andrade.
 Relato de atividades na monitoria da disciplina de
 confeitaria e doçaria / Maria Cicília de Andrade Barbosa. –
 Recife, 2026.
 32 f.; il.

 Orientador(a): Amanda de Moraes Oliveira Siqueira.

 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. Monitores. 3.
 Práticas de ensino. 4. Confeitaria 5. Ensino superior. I.
 Siqueira, Amanda de Moraes Oliveira, orient. II. Título

CDD 641.013

MARIA CICÍLIA DE ANDRADE BARBOSA

**RELATO DE ATIVIDADES NA MONITORIA DA DISCIPLINA DE
CONFEITARIA E DOÇARIA**

Relatório de monitoria para equiparação ao 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

Amanda de Moraes Oliveira Siqueira
(Orientadora)

Ana Carolina dos Santos Costa
(Examinador)

Edenilze Teles Romeiro
(Examinador)

RECIFE/PE
2026
AGRADECIMENTOS

Primeiramente, agradeço a Deus pela vida, pela força e pela coragem que me sustentaram ao longo dessa jornada acadêmica.

A minha mãe Verônica Andrade, que nunca mediu esforços para que meus sonhos e objetivos fossem alcançados, mesmo diante de qualquer dificuldade e obstáculo, sempre esteve junto a mim segurando minha mão.

Aos meus bisavós, José Gomes e Teresa Pereira, e à minha avó Maria Suely pelo amor e carinho, sendo sempre o meu alicerce. Vocês foram minha base e minha motivação para nunca desistir.

Aos meus amigos que ganhei ao longo dessa jornada, Ana Karollina, Anielly Alves que permitiu que tudo se transformasse em grandes momentos divertidos e inesquecíveis. Em especial a minha amiga Isabela Cristina, que sempre me ajudou em trabalhos, provas e vida. Sem ela, grande parte da minha história acadêmica não seria igual.

A minha madrinha Rosely, por todo cuidado em disponibilizar sua casa para que pudesse descansar após largar das aulas.

Por fim, a minha orientadora Amanda, pela dedicação, paciência e pelos valiosos ensinamentos que contribuíram significativamente para a realização deste trabalho.

SUMÁRIO

RESUMO	6
1. INTRODUÇÃO	7
1.1 MONITORIA COMO INSTRUMENTO DE ENSINO E APRENDIZADO	8
2. CARACTERIZAÇÃO DA MONITORIA	9
2.1 DESCRIÇÃO DO LOCAL	9
3.2 PERÍODO DA MONITORIA	10
3.3 OBJETIVO DA MONITORIA	10
3. ATIVIDADES PLANEJADAS	11
CRONOGRAMA	11
4.1 AULAS PRÁTICAS	14
4.2 NOTAS E FREQUÊNCIAS	18
4.3 VISITAS TÉCNICAS	18
4.4 RELATÓRIOS E AVALIAÇÕES	24
4.5 CULTURA DO BOLO DE ROLO PERNAMBUCANO	24
4.6 GELATERIAS E SORVETERIAS	26
4. DIFICULDADES E JUSTIFICATIVAS	27
5. CONSIDERAÇÕES FINAIS	28
REFERÊNCIAS	29

RESUMO

A monitoria acadêmica tem como principal relevância a formação do estudante na graduação, através do contato com o ensino, pesquisas e práticas pedagógicas agregando de forma positiva na conclusão universitária do aluno. Durante o período de vigência da monitoria, é função do monitor auxiliar os docentes e discentes ao longo da disciplina, em prol de ser um veículo de comunicação mais prática e eficiente. A disciplina de Confeitaria e Doçaria, teve como objetivo o acompanhamento das atividades na sala de aula e na cozinha auxiliando nas atividades de docência, além de pequenas aulas ministradas, dinâmicas de grupo, apresentação de seminários, revisão de assuntos da grade prevista, pesquisas relacionadas à disciplina e planejamento de visitas técnicas. Toda a monitoria durou três semestres acadêmicos, totalizando um ano e meio. A disciplina apresenta no seu plano de ensino assuntos relacionados a ingredientes mais utilizados na confeitaria, como também tipos de massas, tortas e bolos clássicos, e diversidade de chocolates. Durante o período de monitoria, as atividades desenvolvidas incluíram o acompanhamento das aulas teóricas da disciplina, bem como o apoio nas avaliações e nas práticas realizadas em sala e laboratório. Também fizeram parte das atribuições a realização de pesquisas relacionadas ao conteúdo programático e o suporte na organização e condução de seminários. Além disso, houve assistência contínua aos alunos para esclarecimento de dúvidas, juntamente com a disponibilização de materiais de estudo relacionados aos assuntos ministrados em sala. Em avaliações, foram feitos acompanhamentos no desenvolvimento de questões para as provas, além de correção de trabalhos, relatório das aulas práticas, e seminário. Nas avaliações, os requisitos para pontuar são de criatividade, coesão e coerência com o assunto abordado e pedido pela professora, além do desenvolvimento do aluno na fala. Portanto, a experiência com a monitoria na disciplina foi de grande importância para a formação acadêmica da monitora, pois além de cooperar no desenvolvimento e habilidades interpessoais, gera aproximação na comunicação de professores e alunos.

Palavras-chave: Gastronomia; Monitoria acadêmica; Práticas pedagógicas; Confeitaria

1. INTRODUÇÃO

A monitoria acadêmica é uma dinâmica de grande importância para o ensino superior, com ela é possível contribuir com o desenvolvimento do discente e formação do estudante-monitor. Na Gastronomia, o monitor assume um papel de ainda mais responsabilidade, por ser um curso teórico-prático, onde além das aulas expositivas em sala de aula, é possível vivenciar na cozinha, todas as receitas vistas anteriormente. De acordo com Frison e Moraes (2010), a monitoria constitui-se como um espaço de aprendizagem compartilhada, no qual ocorre troca de experiências e construção coletiva do conhecimento, beneficiando tanto o monitor quanto os alunos assistidos.

Na disciplina de Confeitaria e Doçaria, por exigir mais precisão, domínio e atenção em cada preparação executada, permite que o monitor faça um acompanhamento mais personalizado e individual em cada estudante, podendo compreender com mais atenção cada dúvida e dificuldade. Complementando essa perspectiva, Cunha e Carrilho (2015) destacam que a atuação do monitor fortalece o processo de ensino-aprendizagem ao proporcionar suporte pedagógico adicional e contribuir para a superação de dificuldades acadêmicas.

A atuação do monitor em âmbito acadêmico, possibilita competências essenciais para a formação acadêmica e profissional, de forma a contribuir uma decisão importante na conclusão do curso, onde o aluno escolhe a área que irá seguir. De acordo com Santos, Silva e Souza (2019), a experiência de monitoria contribui para o aprimoramento de habilidades como liderança, comunicação, responsabilidade e autonomia, aspectos fundamentais para o exercício profissional e para a possível inserção na carreira docente.

Dessa forma, existem diversos benefícios em ser monitor no ensino superior, já que essa experiência contribui para várias perspectivas, como responsabilidade, cordialidade, comunicação, decisões e aplicações de ensinamentos

1.1 MONITORIA COMO INSTRUMENTO DE ENSINO E APRENDIZADO

A educação presa por estratégias que contribuam para a melhoria do processo de ensino-aprendizagem com o intuito de manter a participação ativa dos estudantes na construção do conhecimento. Quando o ensino é levado ao âmbito gastronômico, é assumido um papel bastante relevante pois é caracterizado pela integração entre os conhecimentos teóricos e atividades práticas. A monitoria acadêmica possibilita ao estudante a ampliação do seu conhecimento e o aprimoramento das habilidades interpessoais, influenciando positivamente na carreira profissional.

A confeitaria é uma área da gastronomia que exige um conhecimento técnico maior, além de estudar ciências dos alimentos, nutrição, administração, cultura, história e artes culinárias, exige um domínio das proporções dos ingredientes, controle de temperatura e processos físico-químicos específicos. Nesse contexto, a monitoria aparece como um importante mecanismo de apoio à organização das atividades práticas, auxiliando os estudantes durante as aulas.

É de grande importância que além do suporte técnico, o monitor contribua para o fortalecimento da segurança alimentar e boas práticas de manipulação, Conforme estabelece a RDC nº 216/2004, os serviços de alimentação devem implementar procedimentos que assegurem condições higiênico-sanitárias adequadas em todas as etapas de produção dos alimentos (BRASIL, 2004). Durante as aulas, a orientação de como utilizar corretamente cada ingrediente e equipamento faz total diferença para a formação profissional na área gastronômica.

2. CARACTERIZAÇÃO DA MONITORIA

2.1 DESCRIÇÃO DO LOCAL

O local da monitoria foi 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. Todas as aulas teóricas foram apresentadas no prédio do CEAGRI II (Centro de Ciências Agrárias), e as aulas práticas foram ministradas no Edifício de Laboratórios de Gastronomia. No laboratório, durante as aulas práticas, os alunos têm acesso a algumas bancadas onde formam grupos para elaborar as preparações. (figura 1 e 2).

Figura 1: Cozinha quente do laboratório de gastronomia.



Fonte: Arquivo pessoal. 2024

Figura 2: Fachada do prédio do laboratório de gastronomia.



Fonte: Google imagens. 2024

3.2 PERÍODO DA MONITORIA

A monitoria de confeitaria e doçaria iniciou-se no segundo semestre de 2024.2, a partir do dia 29/10/2024 até 13/03/2025, no turno da tarde com uma turma de 9 alunos. O período seguinte teve início em 2025.2, a partir do dia 15/04/2025 até 31/07/2025, no turno da manhã, com uma turma de 28 alunos. Ainda em 2025, a última turma da monitoria teve início no período de 2025.2 do dia 02/09/2025 até 19/03/2026, no turno da tarde contando com 18 alunos.

Com carga horária de 90h, a disciplina se dividia entre aulas nas 4 horas de aulas nas terças e 2 horas de aulas nas quintas, totalizando 6h semanais.

3.3 OBJETIVO DA MONITORIA

De acordo com a Lei nº 5.540, de 28 de novembro de 1968, a monitoria é uma modalidade de ensino-aprendizagem que integra discentes às atividades didáticas, de pesquisa ou extensão, visando a melhoria do ensino.

A monitoria consiste no auxílio ao docente na universidade, onde um aluno que já passou pela cadeira escolhida, passa por um processo seletivo, podendo ser uma prova ou entrevista para ser um monitor efetivo pelo ano letivo, cumprindo uma carga horária e algumas obrigações juntamente com o professor. Segundo Silva *et al.* (2020), “a monitoria fortalece o vínculo entre ensino, pesquisa e extensão, contribuindo para o desenvolvimento de habilidades como responsabilidade, comunicação e liderança, além de enriquecer o currículo e favorecer o esclarecimento de dúvidas e a fixação de conteúdos pelos estudantes”.

Na disciplina de Confeitaria e Doçaria, a professora responsável, realiza uma seleção com os alunos que detém interesse em ser monitor da cadeira. Para realizar a inscrição é necessário o preenchimento de um formulário, juntamente com o histórico escolar com a nota da disciplina consolidada. Através de uma avaliação, onde é escolhido um tema, os alunos inscritos precisam discorrer sobre o assunto escolhido anteriormente sobre a disciplina e demonstrar domínio. A depender do desempenho, o aluno pode ser selecionado para prestar monitoria.

O objetivo do monitor é auxiliar os alunos nas dúvidas em provas, trabalhos e atividades, propor dinâmicas que ajudem na melhor aprendizagem do assunto. O ensinamento de preparações clássicas permite ao aluno conhecimento da confeitaria de outros países, adquirindo um leque de possibilidades no âmbito profissional. Com intuito de aprofundar conhecimento na área de formação, também é função do monitor contribuir com novas oportunidades de conhecimento, como propor e organizar as visitas técnicas, além de estimular o aluno que tem interesse pelo ensino a projetos de extensão e pesquisas.

3. ATIVIDADES PLANEJADAS

A monitoria ocorreu em 3 períodos, tendo início em novembro de 2025 e finalizando em março de 2026, onde todas as atividades pensadas e realizadas ocorreram sob a supervisão da professora Amanda Siqueira e a atuação de duas discentes, monitoras da disciplina. Utilizou-se a metodologia de aulas expositivas ilustrativas e didáticas, aulas práticas, além de visitas técnicas para melhor absorção do ensino, contudo, também houve acompanhamentos e mentoria para os discentes em grupos de seminários e atividades extras, além de orientações prévias às avaliações teóricas e práticas.

As aulas se iniciaram com uma dinâmica de apresentação de disciplina e toda a grade curricular que seria estudada durante o período letivo, formando assim um planejamento entre professor e alunos.

Figura 3: Cronograma das aulas da disciplina de Confeitaria e Doçaria.

CRONOGRAMA	
●	Apresentação e introdução da disciplina. Ingredientes de importância na confeitaria.
●	Açúcar: características e pontos de cocção. Caldas, recheios e coberturas.

• Massas de base
• Espumas e Preparações emulsificadas. Bolos: composições e técnicas
• Tortas: composição e técnicas de montagens. Sobremesas com queijos
• PRÁTICA: Gateaux secs. Biscuit.
• PRÁTICA: Tortas. Pâte à sucre. Pâte brisée. Pâte à Sablée. Pâte à Sablée aos biscoitos.
• PRÁTICA: Merengues. Mousses. Petit gateau. Waffle. Geleia. Calda.
• 1ª Verificação de aprendizagem (TEÓRICA)
• Sobremesas com frutas.
• PRÁTICA: Soufflés. Flan. Verrine. Pavlovas. Parfait
• Sobremesas congeladas.
• PRÁTICA: Sobremesas com frutas
• PRÁTICA: Pâte feuilletée. Pâte à choux. Pâte à choux craquelin
• Chocolate e suas aplicações
• PRÁTICA: Chocolate e suas aplicações
• PRÁTICA: Tortas: composição e técnicas de montagens
• PRÁTICA: Bolos
• RODA DE CONVERSA: Tendências da confeitaria atual e Confeitaria funcional
• Técnicas de decoração para bolos
• Prática: Trabalhos com açúcar.
• Petits fours.
• SESSÃO DE ORIENTAÇÃO: Produtos de confeitaria para fins especiais
• SEMINÁRIOS: Confeitaria internacional e Confeitaria para fins especiais
• 2ª VERIFICAÇÃO DE APRENDIZAGEM (PRÁTICA)
• 3ª VERIFICAÇÃO DE APRENDIZAGEM (TEÓRICA)

Fonte: Sistema Integrado de Gestão de Atividades Acadêmicas. 2025

Inicialmente é mostrado os ingredientes de acordo com suas características e aplicabilidade na confeitaria base da confeitaria, ou seja, todos aqueles que são importantes em alguma parte da preparação e como funcionam suas reações ao misturar com outros componentes da receita. Segundo Centro de Produções Técnicas (s.d.), “as bases são preparações simples que servem como ingredientes fundamentais para criar sobremesas, bolos e coberturas. Elas garantem estrutura, sabor e brilho às receitas [...] aprender a preparar corretamente essas bases evita erros comuns”.

Ainda nas aulas teóricas, assuntos como massa base, espumas e preparações emulsificadas, bolos (agregando suas composições e técnicas), tortas e sobremesas (congeladas, com frutas e com queijos), além de chocolates e suas aplicações. Na aula de chocolates, houve uma didática diferente, no qual as monitoras ficaram responsáveis por ministrar uma mini aula sobre o assunto, sendo feita uma dinâmica com jogo interativo (figura 3), onde foi possível a participação de forma divertida dos alunos sobre os assuntos abordados, possibilitando uma melhor absorção e interação dos estudantes com o assunto.

O *kahoot* é um jogo interativo através de uma plataforma online que pode ser jogada por qualquer pessoa com acesso a internet, nela é possível criar questões de múltipla escolha e discursiva de qualquer assunto. O intuito do jogo além de trazer conhecimento é agregar leveza ao aprendizado, levando a disputa de quem ficará no pódio, os jogadores têm a função de acertar o maior número de questões no menor tempo.

Figura 4: Jogo utilizado em sala



Fonte: Google Imagens. 2024

A gamificação na instituição de ensino é uma forma de abordagem que utiliza elementos de jogos em atividades e processos educacionais para educar alunos. Segundo Biazon e Gava (2018), o uso de jogos educativos em sala de aula não apenas facilita a fixação dos conteúdos, mas também *desperta o interesse e a participação dos estudantes*, favorecendo o processo de ensino-aprendizagem. Dessa forma o aluno deixa de ser apenas um receptor de informações e passa a adquirir mais interesse nas aulas teóricas. Legaki *et al.* (2020) cita em seu artigo sobre “O efeito da gamificação baseadas em desafios na aprendizagem” que alunos que tiveram acesso a esse tipo de ensino aumentaram seu desempenho em comparação aqueles que não tiveram esse acesso.

Como forma de metodologia, foi aplicada às avaliações, que permitem verificar o nível de aprendizagem dos alunos, além de identificar dificuldades ao longo da disciplina. A primeira verificação de aprendizagem é teórica, abordando os seguintes assuntos: açúcares, massas bases, espumas e preparações emulsificadas, bolos e tortas. Já a segunda verificação de aprendizagem é prática, onde os alunos em grupo escolhem um país com preparações clássicas, e são desafiados a recriar essa preparação para um grupo com restrições alimentares, podendo ser diabéticos, celíacos, intolerantes a lactose. As avaliações teóricas permitem que os alunos aprimorem suas bases técnicas e teóricas, já as avaliações práticas permitem com que os alunos apliquem seus conhecimentos e criatividade nas preparações.

4.1 AULAS PRÁTICAS

Nas aulas práticas, antes de iniciar era realizada a conferência e separação dos insumos e utensílios pedidos anteriormente pela professora. Foi possível vivenciar todo o assunto previamente apresentado nas aulas teóricas, com mais aprofundamento, explorando as técnicas, conhecimento e criatividade dos alunos nas preparações e montagem das receitas (Figura 5,6,7 e 8). O trabalho da monitoria foi ajudar e auxiliar nas dúvidas, além de supervisionar corrigindo técnicas culinárias erradas, quando necessário.

Os alunos recebem um roteiro de aula (Figura 9), previamente feito pela professora, contendo todos os insumos necessários para a produção do prato, tempo de receita, foto da preparação e modo de preparo. Essas fichas permitem autonomia e criatividade ao aluno, possibilitando a aplicação de técnicas aprendidas anteriormente.

Figura 5: Aula de finalização de bolos com pasta americana turma 2024.1



Fonte: Arquivo Pessoal. 2024

Figura 6: Dacquoise, preparação feita em aula prática, turma 2024.2



Fonte: Arquivo Pessoal. 2024

Figura 7: Petit Gateau produzido em aula prática, turma 2025.1



Fonte: Arquivo Pessoal. 2025

Figura 8: Bolo de rolo produzido em aula prática, turma 2025.2



Fonte: Arquivo Pessoal. 2025

Figura 9: Roteiro de aula prática

Confeitaria
e
Doçaria

Profª Amanda Oliveira

ROTEIRO DE AULA PRÁTICA

BOLO DE ROLO

Recheio:
200g de goiabada cremosa

Massa:
200g de manteiga sem sal
200g de açúcar refinado
200g de farinha de trigo sem fermento
200g de ovos
50g de manteiga sem sal (untar)
50g de farinha de trigo (polvilhar)
50g de açúcar de confeiteiro (polvilhar)
1 rolo de papel manteiga



1. Untar a forma com manteiga e polvilhar com farinha de trigo.
2. Polvilhar uma toalha ou bancada (coberta com papel) com açúcar refinado.
3. Pré-aquecer o forno a 200°C – 240°C.
4. Bater o açúcar com a manteiga até virar um creme claro.
5. Adicionar os ovos, aos poucos sem parar de bater.
6. À mão, incorporar a farinha de trigo até homogeneizar a massa.
7. Espalhar a massa na forma com ajuda de uma espátula formando uma fina camada.
8. Levar ao forno, por 3 a 4 minutos ou até que a massa fique opaca e levemente seca na superfície (sem aderir ao dedo).
9. Ainda quente, desenformar a massa sobre o pano ou bancada polvilhada.
10. Espalhar aproximadamente 2 colheres de sopa de goiabada cremosa.
11. Enrolar a massa cuidadosamente. Sobrepor o primeiro rolo sobre outra camada de massa já com a goiabada espalhada. Repetir a sobreposição usando de 3 a 4 camadas de massa.
12. Finalizar polvilhando açúcar de confeiteiro ou qualquer outra decoração desejada.

Fonte: Arquivo da Monitoria de Confeitaria. 2025

Foi possível avaliar os alunos juntamente com a professora responsável, em provas práticas, atividades alternativas e apresentações de seminários, ajudando a verificar se todos os requisitos exigidos estavam cumpridos.

Em todas as aulas práticas, os alunos eram auxiliados para fazer um relatório que consistia em informar: introdução, materiais e técnicas, resultados e conclusão. Com esse relatório, a monitora juntamente com a professora, consegue atribuir aos alunos pontos, além de conseguir identificar o aprofundamento do discente sobre o assunto ministrado em aula, permitindo que os mesmos organizem o pensamento de forma lógica e estruturada. Pesquisar, coletar dados e interpretar informações, o estudante se torna mais independente e responsável pelo próprio aprendizado. De acordo com Pedro Demo (2011), a pesquisa e a produção escrita são fundamentais para a construção da autonomia no processo de aprendizagem.

4.2 NOTAS E FREQUÊNCIAS

É função do monitor auxiliar o docente no preenchimento de notas e presença nos sistemas da universidade. Através do portal do aluno, SIGAA, fica aberto para que o monitor lance as frequência, com o nome de todos os alunos e aulas ministradas, feriados, faltas e aulas suspensas (Figura 10). Essa função permite ao monitor integração com o portal, dando mais autonomia e conhecimento dos dados.

Figura 10: Portal do SIGAA UFRPE.

Systema Integrado de Gestão de Atividades Acadêmicas
BOGA
Instituição: UFRPE | 11132 - CONFEITARIA E DOÇARIA - TRL (2025.2)

LANÇAR FREQUÊNCIA DA TURMA

Através deste recurso é possível marcar as presenças dos alunos da turma, preenchendo automaticamente a folha de frequência do diário de classe. Para preencher este formulário, selecione um dia de aula nos calendários à esquerda e, em dias úteis, na lista ao lado de cada aluno, indicando se ele esteve presente ou indicando quantas aulas ele perdeu no dia selecionado. Lembrando que cada horário de 50 minutos perdido corresponde a uma falta. Se o aluno tiver faltado a aula, toque no ícone de falta para marcar a falta.

Legenda:
Feriado (F) Aula Cancelada (A) Aula Suspensa (S) Presenças lançadas (P)
Marcar Presença (P) Marcar Ausência (A)

Lista de Frequência - 02092025

#	Matricula	Nome	Presença
1	20110021	AN	Presente
2	20110021	A	Presente
3	20110021	CF	Presente
4	20110021	DE	Presente
5	20110021	VA	Ausente
6	20110021	VA	Presente
7	20110021	VA	Presente
8	20110021	JOÃO CARLOS SABINO SILVA	Presente
9	20110021	MARCELO SILVA PIMENTES	Presente
10	20110021	VA	Presente
11	20110021	VA	Presente
12	20110021	VA	Presente
13	20110021	LETICIA FONTES RODRIGUES	Presente
14	20110021	VA	Presente
15	20110021	VA	Presente
16	20110021	VA	Presente

Gravar Frequências Remover Frequências desta dia Cancelar

Fonte: Arquivo Pessoal. 2025

4.3 VISITAS TÉCNICAS

Na disciplina de Confeitaria e Doçaria, conseguimos fazer a visita em três estabelecimentos diferentes, fábrica da sorveteria Amorito (Figura 11), a Casa Monteiro (Figura 12), onde são produzidos bolos de rolos tipicamente pernambucanos e a fábrica da gelateria Dois Tons (Figura 13). As visitas só podem ser feitas em dia e horário da disciplina, visto que se trata de uma aula de campo. Os alunos ficam livres para escolher a melhor forma de deslocamento até o local indicado.

As visitas técnicas são um meio de conexão entre as aulas teóricas e a experiência prática em estabelecimentos no cotidiano. As visitas são capazes de enriquecer o aprendizado, aumentando a motivação e a compreensão dos

conceitos abordados. “A visita técnica complementa o ensino, permitindo ao aluno relacionar a teoria estudada em sala de aula com atividades práticas e a realidade profissional.” — da Costa Gonçalves & Oliveira de Almeida, 2020.

Figura 11: Foto durante visita técnica à fábrica de sorvetes Amorito. Turma 2024.2



Fonte: Arquivo Pessoal.2024

Figura 12: Foto durante visita técnica à confeitaria Casa Monteiro. Turma 2025.2



Fonte: Arquivo pessoal. 2025

Figura 13: Foto durante visita técnica à Gelateria artesanal Dois Tons. 2025.2



Fonte: Arquivo pessoal. 2025

A primeira visita técnica foi na fábrica da Amorito, empresa originada na década de 80 por Laete Amorim, onde produz sorvetes e picolés. A empresa passou por algumas remodelações desde seu fundamento até assumir a marca de Amorito Sorvetes, ganhando o público e se espalhando pelo nordeste. Nesta fábrica, primeiramente o responsável passou todos os informativos aos visitantes e dirigiu-se ao primeiro setor de estocagem de produtos, onde os alunos puderam observar todas as embalagens, produtos e mercadorias eram guardadas. Seguindo para o setor de produção, os alunos se depararam com diversos equipamentos que produzem diversas bases de sabores de sorvetes e picolés (Figura 14).

Figura 14: Equipamentos utilizados na produção de sorvetes Amorito.



Fonte: Rede social Amorito Sorvetes.2024

A visita ocorreu na Casa Monteiro, empresa especializada no autêntico bolo de rolo pernambucano, que já participou de diversas feiras em Recife. É uma fábrica de menor porte, em comparação com a Amorito sorvetes, que possibilita aos alunos a fazerem comparações de estrutura, equipamento e organização de fluxo de produção. (Figura 15).

Figura 15: Produção de bolo de rolo e biscoitos na Casa Monteiro.



Fonte: Arquivo pessoal. 2025

A visita feita na gelateria Dois Tons, fundada recentemente por Michele, é conhecida por sua produção artesanal de gelatos sem aromatizantes e sem conservantes. Tem o intuito de atingir a maior parte dos público com gelatos zero açúcar, zero lactose, e gelato pet, além da vasta variedade de sabor, a dois tons inova com sabores mensais, como o sorvete de abóbora no *halloween*. Os alunos vivenciaram outro tipo de dinâmica diferente da Amorito, com outros equipamentos e uma produção mais artesanal (Figura 16).

Figura 16: Produção de casquinhas artesanais na Dois Tons.



Fonte: Arquivo Pessoal. 2025

Após todas as visitas, a empresa disponibiliza degustação de seus produtos mais vendidos (Figura 17, 18). As visitas técnicas na área gastronômica permitem que os alunos vivenciem o dia a dia de estabelecimentos de alimentação, conectando a teoria culinária com a prática do mercado, além de aprimorar habilidades como gestão de cozinha, atendimento e controle de qualidade - Almeida, p.s. Martins, c.a., 202.

Figura 17: Bolo de Rolo produzido na Casa Monteiro.



Fonte: Arquivo pessoal. 2025

Figura 18: Sorvete produzido pela Dois Tons.



Fonte: Arquivo pessoal. 2025

Por fim, após a conclusão das visitas, assim como após a finalização das aulas práticas, os alunos em grupo ou individualmente ficam responsáveis por elaborar um relatório mais detalhado sobre o assunto abordado. O relatório deve incluir fotos, pontos positivos e negativos, assim como também sugestão e conclusão. Dessa forma, é possível que a monitora corrija esses relatórios,

atribuindo pontuação, mas para além da pontuação, consiga ver qual a perspectiva do aluno quanto a visita, assim como uma análise crítica.

4.4 RELATÓRIOS E AVALIAÇÕES

Assim como o relatório para as visitas é importante, também é válido para as aulas práticas, com ele o monitor consegue pontuar para a professora quais receitas devem ser substituídas, quais dificuldades os alunos obtiveram ao fazer a preparação, possibilitando melhorias futuras e ajustes necessários.

Em algumas turmas foi aplicado a avaliação prática, que consiste em o aluno recriar através do conhecimento, preparações baseadas em restrições alimentares, algumas receitas clássicas. Segundo Antônio Joaquim Severino (2017), a formação acadêmica deve ir além da teoria, incorporando práticas que preparem o estudante para o exercício profissional. O resultado da avaliação prática foi o melhor possível, pois permitiu que os alunos ficassem livres para explorar a criatividade e conhecimento adquirido durante todo o curso e a disciplina.

Em períodos de avaliação, é função do monitor auxiliar os alunos em quaisquer dúvidas. Dessa forma, foram feitas questões de revisão, com base nas perguntas dos assuntos que seriam cobrados posteriormente nas avaliações. Além das questões, também foi disponibilizado *links* e livros para maior aprofundamento no assunto. Com as respostas das questões, os alunos conseguiram debater entre si, gerando mais conhecimento.

4.5 CULTURA DO BOLO DE ROLO PERNAMBUCANO

Em diversos momentos da monitoria o bolo de rolo pernambucano de goiabada foi citado pelos alunos e pela professora como exemplo de massa e montagem diferenciada, que segundo a Lei Estadual nº 13.436, de 24 de abril de 2008, o bolo de rolo se tornou patrimônio cultural e imaterial de Pernambuco. O bolo que traz muitas camadas entre massa e goiabada cremosa, chama atenção pois seu sabor é equilibrado e necessita de técnicas de produção e finalização para que saia perfeito (Figura 19). A visita técnica a Casa Monteiro, permitiu que os alunos pudessem vivenciar, através de uma

receita de família, as técnicas usadas para o formato perfeito, além de outras versões desse bolo versátil, como bolo de rolo sabor pistache, chocolate, doce de leite e beijinho.

Sua origem remonta ao período colonial, a partir da adaptação de receitas portuguesas, especialmente do colchão de noiva, que é um bolo de massa leve e recheio equilibrado, onde levava na sua composição, ovos, farinha de trigo, açúcar, manteiga, canela, raspas de limão, amêndoas, doce de cidra no recheio e em algumas versões, composta de frutas e era enrolado em poucas camadas. Devido a todas as mudanças históricas, o bolo foi sofrendo alterações no seu sabor, devido a disponibilidade da goiaba no território pernambucano. Ana Paula Paiva (2017), apontam o bolo de rolo como um importante atrativo turístico de Pernambuco, contribuindo para a economia e para a promoção da identidade regional. Dessa forma sua importância ultrapassa o campo gastronômico, se tornando um simbolismo cultural e turístico. Do ponto de vista cultural, o bolo de rolo representa a continuidade dos saberes culinários transmitidos entre gerações.

Ainda levando alguns ingredientes parecidos com o colchão de noiva, o bolo de rolo pernambucano se destaca por suas camadas finas de doce de goiaba e massa, as camadas passaram a ser enroladas sucessivamente, originando o bolo de rolo. Essa adaptação transformou completamente a apresentação do doce, mas manteve a influência da confeitaria portuguesa.

O bolo de rolo tem capacidade para diversas adaptações do que se é considerado tradicional. Atualmente, existem versões com cafés, chocolates e derivados de outros cremes de frutas. Dessa forma, explora a criatividade de quem produz, além de se tornar uma forma de atrair o consumidor a novas experiências dentro do formato tradicional do bolo. Além de novos sabores, ainda surgem novas apresentações através de sobremesas, tortas e naked cakes. Além de seu valor simbólico, o bolo de rolo desempenha importante papel econômico, de forma a agregar valor histórico e emocional, podendo ser adquirido como lembrança para visitantes.

Figura 19: Bolo de rolo pernambucano.



Fonte: Google imagens. 2023

4.6 GELATERIAS E SORVETERIAS

Assim como o bolo de rolo, as gelaterias e sorveterias vem com uma grande crescente no seu consumo no estado de Pernambuco, por ter temperaturas mais elevadas, se torna maior a procura pelo sorvete como um refresco para o calor. Desde o século XX, sorveterias tradicionais passaram a integrar a paisagem urbana das cidades pernambucanas, especialmente Recife, Olinda e Caruaru, tornando-se espaços de convivência social e lazer.

Na universidade não foi possível mostrar aos alunos na prática a forma de produção de sorvetes e gelados, por isso a visita técnica se fez de grande importância. Os alunos conseguiram viabilizar na prática a produção de sorvetes e gelatos artesanais de grande e pequeno porte.

Segundo a Associação Brasileira das Indústrias e do Setor de Sorvetes (Abrasorvete), o consumo médio passou de cerca de 5 litros para aproximadamente 9,1 litros por pessoa ao ano no Brasil em 2024, praticamente dobrando em pouco tempo. Os gelatos artesanais apresentam características divergentes aos sorvetes industrializados, proporcionando mais cremosidade e intensidade no sabor, fazendo com que o público tenha mais atração pelo

consumo. No âmbito local, gelaterias e sorveterias vem valorizando cada vez mais ingredientes regionais, buscando atrair ainda mais o público, onde reflete a biodiversidade local e fortalece a identidade gastronômica regional. (Figura 20). Esse conjunto de elementos consolida o segmento como um dos mais dinâmicos dentro do mercado alimentício regional.

Figura 20: Sorvete napolitano nordestino Frosty.



Fonte: Google imagens. 2023

4. DIFICULDADES E JUSTIFICATIVAS

Poucas dificuldades foram encontradas quanto à monitoria. A falta de insumo devido a alguns cortes de verbas, acarretou a um atraso na programação, com isso algumas aulas práticas da turma de 2025.2 não foram feitas, prejudicando a experiência dos alunos quanto às técnicas de preparações, mas com a cooperação de todos, ainda foram realizadas algumas visitas técnicas com o intuito de minimizar os impactos nas aulas classificadas como as mais importantes.

Alguns equipamentos por mais que não fossem disponibilizados pelo departamento, a professora se prontificou em levar-los para que os alunos pudessem fazer as preparações o mais próximo possível. Já em relação às visitas técnicas, os alunos precisaram se prontificar a comparecer nos locais combinados, dessa forma arcaram com os gastos de passagens de ida e

volta, pois não foram disponibilizados transportes particulares que fizessem esse deslocamento.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A experiência com a monitoria acadêmica agregou grandemente a formação pessoal e profissional, promovendo a vivência de diversas dinâmicas e rotinas do ensino superior. Com a monitoria foi possível ter aprofundamento dos conteúdos abordados, além de responsabilidade, organização, trabalho em equipe e comunicação com a docente e discentes. A monitoria permitiu também uma aproximação com a realidade da docência, na formulação de um banco de questões teóricas para provas, lançamento de frequência e atribuição de notas a trabalhos, planejamento de aulas. Possibilitando de tal forma, ajuda constante aos alunos, compreendendo as dificuldades dos alunos, estimulando o compromisso dos mesmos.

No curso de Gastronomia, a monitoria apresenta importância ainda maior devido à predominância de atividades práticas e à necessidade de acompanhamento constante durante o processo de aprendizagem. Na área de Confeitaria, especificamente, a atuação do monitor contribui para a compreensão das técnicas, redução de erros operacionais, fortalecimento das boas práticas de manipulação e desenvolvimento da autonomia dos estudantes.

Dessa forma, é inevitável concluir que a monitoria, apesar de seus desafios, serve de grande aprendizado ao monitor, sendo possível engrandecer seu conhecimento para além do aprendizado na aula, mas também com todo o dia a dia, preparando-o para desafios futuros no âmbito profissional.

É imprescindível dizer que os resultados da monitoria foram mais do que positivos de acordo com as notas dos alunos, que foram todas na média e acima delas, e além de tudo a opinião dos alunos sobre todo suporte que foi dado durante o período de aulas.

REFERÊNCIAS

CUNHA, Maria Isabel da; CARRILHO, Denise Madruga. A monitoria acadêmica como espaço de formação no ensino superior. *Revista Educação em Questão*, Natal, v. 53, n. 39, p. 118-136, 2015.

FRISON, Lourdes Maria Bragagnolo; MORAES, Márcia Amaral Corrêa de. A monitoria como espaço de aprendizagem e formação docente no ensino superior. *Revista Diálogo Educacional*, Curitiba, v. 10, n. 30, p. 423-438, 2010.

SANTOS, Ana Paula dos; SILVA, Juliana Pereira da; SOUZA, Ricardo Alves de. Contribuições da monitoria acadêmica para a formação universitária. *Revista Brasileira de Ensino Superior*, Passo Fundo, v. 5, n. 2, p. 45-60, 2019.

SILVA, Amanda Rodrigues Marques da et al. A importância da monitoria na formação acadêmica do monitor: um relato de experiência no curso de Ciências Biológicas na modalidade EAD. *Cadernos Intersaberes*, [S.l.], v. 11, n. 35, 22 set. 2022.

VICENZI, Cristina Balensiefer; DE CONTO, Ferdinando; ERICSSON FLORES, Mateus et al. A monitoria e seu papel no desenvolvimento da formação acadêmica. *Revista Ciência em Extensão*, Passo Fundo, v. 12, n. 3, p. 88-94, 2016. DOI: 10.23901/1679-4605.2016v12n3p88-94.

BARROS, Lucas Felipe de et al. A importância da monitoria acadêmica no ensino superior: um instrumento de aprendizagem colaborativa. *Gestus Multidisciplinar*, [S.l.], v. 1, n. 1, p. 91-95, 2025. DOI: 10.5281/zenodo.16650017.

LIMA, Gabriela Piovan; BRAGA, Washington Luis Moreira. A importância da monitoria na formação acadêmica e o elo professor, monitor e aluno. *Encontro do Programa de Monitoria nas Fatecs*, v. 1, n. 1, 14 mar. 2024.

GUTKOSKI, Luiz Carlos; DURIGON, Angelise Mazzutti; CÉZARE, Simone; et al. Influence of the type of wheat flour in the elaboration of English-type cake. *Brazilian Journal of Food Technology*, Campinas, v. 14, n. 4, p. 275-282, dez. 2011.

SILVA, Carlos Alberto Coletto Bürger; GHISLENI, Taís Steffenello. *Education and games: educative analysis on the implementation of games in teaching environments*. Research, Society and Development, v. 8, n. 4, 2020.

CNN Brasil. *Gamificação na educação: entenda o que é, importância e como pode ser usada*. CNN Brasil, 22 mar. 2023.

LEGAKI, Nikoletta-Zampeta; XI, Nannan; HAMARI, Juho; KARPOUZIS, Kostas; ASSIMAKOPOULOS, Vassilios. *The effect of challenge-based gamification on learning: An experiment in the context of statistics education*. International Journal of Human-Computer Studies, v. 144, p. 102496, 2020.

DA COSTA GONÇALVES, A.; OLIVEIRA DE ALMEIDA, E. *Visita técnica: uma modalidade de ensino prático no ensino técnico*. Revista Ensino, Saúde e Biotecnologia da Amazônia, v. 2, n. esp., p. 132-136, 2020.

MONTEIRO, Casa. *Casa Monteiro Doceria*. Disponível em: <https://casamonteirodoceria.com.br/>. Acesso em: 04 mar. 2026.

CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2004.

DÓRIA, Carlos Alberto. *A formação da culinária brasileira*. São Paulo: Publifolha, 2009.

FISCHLER, Claude. *L'Homnivore*. Paris: Odile Jacob, 1995.

PAIVA, Ana Paula. Gastronomia e turismo cultural em Pernambuco. *Revista Turismo em Análise*, 2017.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS INDÚSTRIAS E DO SETOR DE SORVETES (ABRASORVETE). Dados do setor de sorvetes no Brasil. Disponível em: <https://abrasorvete.com.br>. Acesso em: 04 mar. 2026

ECONOMIA UOL. O consumo de sorvete cresce 8,5% em 2024. 2025.

ABRASEL. Nordeste é a 2ª região que mais consome sorvete no Brasil. 2025.

DEMO, Pedro. *Educar pela pesquisa*. Campinas: Autores Associados, 2011.

ABNT. NBR 14724: Informação e documentação – Trabalhos acadêmicos – Apresentação.

SEVERINO, Antônio Joaquim. *Metodologia do trabalho científico*. São Paulo: Cortez, 2017.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. *Diário Oficial da União*: Brasília, DF, 16 set. 2004. Disponível em: [ANVISA - RDC 216/2004](https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/legislacao/resolucoes/2004/resolucao_rdc_216_2004.pdf). Acesso em: 10 jun. 2026.

ARAÚJO, Sandra Simone Moraes de. O bolo de rolo: a resignificação de um patrimônio imaterial na economia pernambucana. UPE – Campus Mata Norte, 2020.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. *Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004*. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União: Brasília, DF, 16 set. 2004

FREYRE, Gilberto. *Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*. 5. ed. São Paulo: Global, 2007.

AMARAL, João Elias Aguiar et al. Ocorrência dos bolos típicos pernambucanos em estabelecimentos comerciais de Recife-PE. In: IV Encontro de Pesquisa em Gastronomia do Brasil. Fortaleza: Universidade Federal do Ceará, 2024.

ARAÚJO, Sandra Simone Moraes de. *O bolo de rolo: a resignificação de um patrimônio imaterial na economia pernambucana*. Nazaré da Mata: Universidade de Pernambuco, 2020.