



ANDREIA MADALENA CALIXTO DE MACEDO

RA: 03983787622

**PROJETO MULTIDICCIPLINAR FINAL EM TECNÓLOGO DE  
GASTRONOMIA**

BRASILIA - DF

JUNHO 2023

ANDREIA MADALENA CALIXTO DE MACEDO  
RA: 03983787622

## **PROJETO MULTIDICCIPLINAR FINAL EM TECNÓLOGO DE GASTRONOMIA**

Trabalho apresentado como exigência parcial para a disciplina Projeto multidisciplinar final, do curso de Tecnólogo em Gastronomia da Unibta Digital sob a orientação do Prof. Luciana Tocci Belpiede.

BRASILIA - DF  
JUNHO 2023

## Sumário

Apresentação .....	4
Regras básicas para o manipulador de alimentos.....	5
Cuidado com a matéria prima e ingredientes .....	5
Higiene das embalagens .....	5
Passo a passo para a elaboração da geleia .....	6
Considerações Finais .....	7
Referências bibliográfica .....	8
Apêndice .....	9
Figura 1 - <i>Mise en place</i> preparo da geleia de cascas de frutas.....	9
Figura 2 - <i>Mise en place</i> preparo da geleia de cascas de frutas.....	9
Figura 3 - <i>Mise en place</i> preparo da geleia de cascas de frutas.....	10
Figura 4 - <i>Mise en place</i> da geleia de casca de frutas.....	10
Figura 5 - <i>Mise en place</i> preparo da geleia de cascas de frutas.....	11
Figura 6 - <i>Mise en place</i> preparo da geleia de cascas de frutas.....	11
Figura 7 - Preparo da receita .....	12
Figura 8 - Preparo da receita .....	12
Figura 9 - Preparo da receita .....	13
Figura 10 - Preparo da receita .....	13
Figura 11 - Preparo da receita .....	14
Figura 12 - Preparo da receita .....	14
Figura 13 - Preparo da receita .....	15
Figura 14 - Finalizando a receita .....	15
Figura 15 - Finalizando a receita .....	16
Figura 16 - Finalizando a receita .....	16
Figura 17 - Receita pronta .....	17
Figura 18 - Receita pronta .....	17

## Apresentação

Projeto Multidisciplinar Final (PMF) tem por objetivo geral demonstrar de forma teórica e prática as atividades realizadas durante os estudos. Esse projeto a temática é de livre escolha do aluno, considerando todas as disciplinas do curso em uma produção teórica e prática que revele o seu processo de amadurecimento intelectual.

Meu projeto foi desenvolver uma receita de geleia com casca de frutas descartada da feira. Segundo a legislação brasileira, a geleia é um produto obtido pela concentração da polpa ou suco de fruta com quantidades adequadas de açúcar, pectina e ácido. As cascas das frutas são muito ricas em fibras, vitaminas, minerais e fotoquímicos, potássio e cálcio e consumi-las é muito benéfico para o organismo, ajuda a fortalecer o sistema imunológico, agentes antioxidantes responsável para prevenir o envelhecimento precoce das células e diminuir os riscos das doenças cardiovascular.

Toneladas de recursos alimentares estão sendo desperdiçados pela falta de informação da população sobre os princípios nutritivos do aproveitamento integral dos alimentos, que é a utilização em sua totalidade de um alimento (GONDIM e colaboradores, 2005). Segundo Badawi (2011), utilizar o alimento em sua totalidade significa mais do que economia. Expressa o uso dos recursos disponíveis sem desperdício, reciclar, respeitar a natureza e alimentar-se bem, com prazer e dignidade. De acordo com Teixeira, Meinert e Barbeta (1987), para que um produto seja considerado aceito conforme suas propriedades sensoriais é necessário que atinja o índice mínimo de aceitabilidade de 70% da amostra, e segundo o Pnae o índice deve atingir pelo menos 85%.

Receitas com aproveitamento integral dos alimentos podem ter grande aceitação, a partir do emprego de técnicas culinárias adequadas que valorizam o sabor, textura, entre outros aspectos sensoriais. O uso integral de alimentos como banana, maçã e laranja formam preparações com alto valor nutritivo e sabor marcante, tais como bolos, geleias, doces e sucos. Além disso, a utilização de todas as partes do alimento traz benefícios, como redução do custo, diminuição dos impactos ambientais causados pelos resíduos e aumento do aporte de nutrientes nas refeições, incluindo fibras e micronutrientes (LOBO; CAVALCANTI, 2017).

## **Regras básicas para o manipulador de alimentos**

Usar os EPI (uniforme, luvas, toucas, avental impermeável, calçados fechado e antiderrapante

- Lavar as mãos com sabonete neutro (sem perfume) ou bactericida, escovando bem as unhas;
- Evitar a manipulação de alimentos se estiver com feridas, micoses, furúnculos, diarreia ou resfriados;
- Não falar, espirrar, tossir ou levar os dedos às orelhas e narinas quando estiver manipulando alimentos;
- Não usar joias;
- Manter as unhas aparadas, limpas e sem esmalte.

## **Cuidado com a matéria prima e ingredientes**

É aconselhável que todas as frutas sejam lavadas e higienizadas antes do descasque manual, mecânico ou químico. Para que a higienização seja feita, após a lavagem, de preferência com água potável e corrente, as frutas devem ser higienizadas por imersão em água clorada com concentração de cloro livre em torno de 10 ppm, que deve ser preparada da seguinte forma: 1 ml de hipoclorito de sódio a 10% para 10 L de água, ou 5 ml - 1 colher de sopa - de água sanitária com 2,5% de cloro livre - essa concentração é indicada no rótulo da água sanitária - para 10 L de água, permanecendo nessa solução por 10 minutos. Após esse período, as frutas são retiradas da imersão e lavadas com água corrente para remoção do excesso de cloro.

## **Higiene das embalagens**

Para esterilizar os vidros e tampas:

1. Inicialmente, lavam-se os vidros e tampas com água e sabão. enxaguando-os em água corrente.
2. A seguir, são colocados em uma panela grande e funda, com água suficiente para cobri-los. Necessário forrar o fundo da panela com um pano para evitar a quebra dos frascos.

3. Quando a Água estiver fervendo, marcam-se 15 minutos. Decorridos os 10 minutos iniciais, juntam – se as tampas, deixando ferver por mais 5 minutos.
4. Retiram-se os vidros e tampas, colocando-os emborcados em pano seco e limpo ou sobre toalha de papel descartável branca.
5. Após escorrer toda a água dos vidros feche-os bem e reserve-os.

Envazar / Apertização:

Geleias: encher o pote até 1 cm da borda. Tampar e virar de cabeça para baixo por dois minutos. Não pasteurizar.

## **Passo a passo para a elaboração da geleia**

Geleia com casca de frutas

### **Ingredientes:**

- Cascas de 2 maçãs;
- Cascas de 2 goiabas;
- Cascas de 2 peras;
- ½ xícara (chá) de casca de mamão;
- 3 xícaras (chá) de água;
- 1 xícara de açúcar.

### **Modo de preparo:**

1. Cortar as cascas as frutas em finas tiras.
2. Coloque em uma panela as cascas de mamão com 1 xícara (chá) de água e deixe ferver até amolecer.
3. Após o cozimento despreze a água e reserva a casca de mamão.
4. Coloque em outra panela 2 xícaras (chá) de água o açúcar as cascas de maçã, goiaba, pera e a casca do mamão já ferventado.
5. Cozinhar, mexendo sempre até o ponto de geleia.
6. Bati o pouco com o mix para dar mais textura.

Dicas: utilizar as polpas das frutas para preparo de sucos ou vitaminas.

## **Considerações Finais**

O aproveitamento de partes não comestíveis de alguns alimentos, além de minimizar sobras geradas e agregar nutrientes às preparações, melhora a aceitabilidade dos produtos finais, por exemplo a geleia de casca de frutas foi bem aceita o resultado foi surpreendente.

## Referências bibliográfica

GONDIM, J.A.M.; MOURA, M.F.V.; DANTAS, A.S.; MEDEIROS, R.L.; SANTOS, K.M. Revista de Ciência e Tecnologia de Alimentos. São Paulo, v. 25, n. 4, p. 825 – 827, out./dez. 2005

LIVRO SESC COZINHA EFICIENTE

LOBO, C.R.; CAVALCANTI, F.A.G.S.; Aproveitamento integral dos alimentos-implantação da prática em uma oficina. Rev. Nutrição Brasil, v.16, n.4, 2017.

MONKS, M. S.; HASEGAWA, C. F. S. Preparo caseiro de geleias, compotas e doces em massa. Pelotas: Embrapa-CNPFT, 1990. 22 p. (Embrapa - CNPFT. Documentos, 37).

PONTES, R. M.; BOHATCH, A. Conservas caseiras. 2. ed. Curitiba: ACARPA-EMATER, 1986. 34 p.

RIBEIRO, M. As maravilhas da indústria caseira de alimentos. 4.ed. Porto Alegre: FEPLAN, 1985. v.1. 124 p

TEIXEIRA, E.; MEINERT, E.M; BARBETTA, P.A. Análise sensorial de alimentos. Florianópolis: Ed.UFSC, 1987. 180p

## Apêndice

Figura 1 - *Mise en place* preparo da geleia de cascas de frutas



Fonte: ANDREIA (2023)

Figura 2 - *Mise en place* preparo da geleia de cascas de frutas



Fonte: ANDREIA (2023)

Figura 3 - *Mise en place* preparo da geleia de cascas de frutas



Fonte: ANDREIA (2023)

Figura 4 - *Mise en place* da geleia de casca de frutas



Fonte: ANDREIA (2023)

Figura 5 - *Mise en place* preparo da geleia de cascas de frutas



Fonte: ANDREIA (2023)

Figura 6 - *Mise en place* preparo da geleia de cascas de frutas



Fonte: ANDREIA( 2023)

Figura 7 - Preparo da receita



Fonte: ANDREIA (2023)

Figura 8 - Preparo da receita



Fonte: ANDREIA (2023)

Figura 9 - Preparo da receita



Fonte: ANDREIA (2023)

Figura 10 - Preparo da receita



Fonte: ANDREIA (2023)

Figura 11 - Preparo da receita



Fonte: ANDREIA 2023

Figura 12 - Preparo da receita



Fonte: ANDREIA (2023)

Figura 13 - Preparo da receita



Fonte: ANDREIA (2023)

Figura 14 - Finalizando a receita



Fonte: ANDREIA (2023)

Figura 15 - Finalizando a receita



Fonte: ANDREIA (2023)

Figura 16 - Finalizando a receita



Fonte: ANDREIA (2023)

Figura 17 - Receita pronta



Fonte: ANDREIA (2023)

Figura 18 - Receita pronta



Fonte: ANDREIA (2023)