



Diário Oficial

MUNICÍPIO DE QUELUZ





Prefeitura Municipal de Queluz

Estado de São Paulo

Rua Prudente de Morais, 100 - Centro - Tel.: (12) 3147-9020 - CNPJ: 46.670.931/0001-06

DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO

Poder Executivo – Queluz

Lei Municipal nº 1.242, de 18 de março de 2024.

Edição 16, Quinta 11 de julho de 2024

Contrato Licitação e Dispensa

Publicado e assinado por: LAURINDO

JOAQUIM DA SILVA GARCEZ
Prefeito



Prefeitura Municipal de Queluz

Estado de São Paulo

Rua Prudente de Moraes, 100 - Centro - Tel.: (12) 3147-9020 - CNPJ: 46.670.931/0001-06

Dispensa de licitação nº30/2024 - Processo de compra nº58/2024 - Objeto: Aquisição de uniformes para execução do plano de trabalho do projeto condeca, conforme especificações anexas - Contrato nº 75/2024 - Contratada: José Rodney Gomes de Moraes – CNPJ nº 08.360.056/0001-69 - Valor R\$ 22.970,00 - ratificação e homologação: 10/07/2024.

Dispensa de licitação nº31/2024 - Processo de compra nº59/2024 - Objeto: Contratação de profissionais para prestação de serviços através do Convenio Condeca do Governo do Estado de São Paulo, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos - Contrato nº 77/2024 - Contratada: Giovanna Maria da Silva Lima – CNPJ nº 34.960.196/0001-88 - Valor R\$ 14400,00 ratificação e ratificação e homologação: 10/07/2024.



Prefeitura Municipal de Queluz

Estado de São Paulo

Rua Prudente de Morais, 100 - Centro - Tel.: (12) 3147-9020 - CNPJ: 46.670.931/0001-06

EDITAL DE DISPENSA N°34/2024

Processo de compra n° 64/2024

Torna-se público que o MUNICIPIO DE QUELUZ/SP, realizará Dispensa Eletrônica, com critério de julgamento *menor preço*, na hipótese do art. 75, inciso II, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Oficio nº /2024 e demais legislação aplicável.

1. OBJETO DA CONTRATAÇÃO DIRETA

1.1. O objeto da presente dispensa é a escolha da proposta mais vantajosa para a contratação por dispensa de licitação para CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO DE TOLDO,. PORTAS DE VIDRO, BALCAO EM GRANITO E DEMAIS ITENS NA UBS PALHA com fornecimento de materiais, mão de obra e equipamentos, conforme projeto basico, bem como especificações apresentadas no anexo XI e exigências estabelecidas neste Edital de Contratação Direta e seus anexos.

1.2. A contratação ocorrerá em grupo único, conforme constante abaixo no memorial descritivo e anexos constantes.

1.3. O critério de julgamento adotado será o *menor preço por grupo*, observadas as exigências contidas neste Edital de Contratação Direta e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

2. DA PARTICIPAÇÃO NA DISPENSA PRESENCIAL.

2.1. A participação na presente dispensa presencial será através do envio de propostas e das documentações solicitadas em edital, no email: licitacao@queluz.sp.gov.br

2.2. Não poderão participar desta dispensa os fornecedores:

2.2.1. que não atendam às condições deste Edital de Contratação Direta e seu(s)anexo(s);

2.2.2. estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa



Prefeitura Municipal de Queluz

Estado de São Paulo

Rua Prudente de Morais, 100 - Centro - Tel.: (12) 3147-9020 - CNPJ: 46.670.931/0001-06

ou judicialmente;

2.2.3. que se enquadrem nas seguintes vedações:

- a) autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a contratação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
- b) empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a contratação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
- c) pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da contratação, impossibilitada de contratar em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- d) aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
- e) empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da [Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976](#), concorrendo entre si;
- f) pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista

2.2.3.1. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico;

2.2.3.2. aplica-se o disposto na alínea “c” também ao fornecedor que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do fornecedor;

2.2.4. organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando



Prefeitura Municipal de Queluz

Estado de São Paulo

Rua Prudente de Moraes, 100 - Centro - Tel.: (12) 3147-9020 - CNPJ: 46.670.931/0001-06

nessa condição.

3. INGRESSO NA DISPENSA

3.1. O ingresso do fornecedor na disputa da dispensa presencial se dará com o envio da documentação/proposta inicial, na forma deste item.

3.2. O fornecedor interessado, após a divulgação do edital de contratação direta, encaminhará, exclusivamente por meio do email ou protocolo no prédio da prefeitura de Queluz, sito a Rua Prudente de Moraes, 100, centro, Queluz/Spa proposta do objeto ofertado, a marca do produto, quando for o caso, e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura do procedimento.

3.2.1. A proposta também deverá conter declaração de que comprehende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

3.3. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, em especial o preço, vinculam a Contratada.

3.4. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços;

3.4.1. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do fornecedor, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

3.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

3.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

3.7. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o *Termo de Referência*, assumindo o proponente o compromisso de executar os serviços nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos,



Prefeitura Municipal de Queluz

Estado de São Paulo

Rua Prudente de Morais, 100 - Centro - Tel.: (12) 3147-9020 - CNPJ: 46.670.931/0001-06

ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

3.8.No cadastramento da proposta inicial, o fornecedor deverá, também, assinalar “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, às seguintes declarações:

3.8.1. que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

3.8.2. que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49.

3.8.3. que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital de Contratação Direta e seus anexos;

3.8.4. que assume a responsabilidade pelas transações que forem efetuadas no sistema, assumindo como firmes e verdadeiras;

3.8.5. que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, de que trata o art. 93 da Lei nº 8.213/91.

3.8.6. que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

3.9.Fica facultado ao fornecedor, ao cadastrar sua proposta inicial, a parametrização de valor final mínimo, com o registro do seu lance final aceitável (menor preço ou maior desconto, conforme o caso).

3.9.1. O valor mínimo parametrizado possui caráter sigiloso aos demais participantes do certame e para o órgão ou entidade contratante. Apenas os lances efetivamente enviados poderão ser conhecidos dos fornecedores na forma da seção seguinte deste Edital.

4. FASE DE LANCES

As propostas, bem como documentação solicitada deverão ser enviadas ou protocoladas em até 3 (tres) dias úteis da publicação desse aviso de contratação no horário de



Prefeitura Municipal de Queluz

Estado de São Paulo

Rua Prudente de Moraes, 100 - Centro - Tel.: (12) 3147-9020 - CNPJ: 46.670.931/0001-06

expediente 08h as 11h das 13h as 17h, a sessão pública será automaticamente aberta no primeiro dia subsequente ao prazo estipulado exatamente as 9h da manha.

4.1.1. .

5. JULGAMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇO

5.1. Encerrada a fase de lances, será verificada a conformidade da proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação do objeto e à compatibilidade do preço em relação ao estipulado para a contratação.

5.2. No caso de o preço da proposta vencedora estar acima do estimado pela Administração, poderá haver a negociação de condições mais vantajosas.

5.2.1. Neste caso, será encaminhada contraproposta ao fornecedor que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta com preço compatível ao estimado pela Administração.

5.2.2. A negociação poderá ser feita com os demais fornecedores classificados, respeitada a ordem de classificação, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido para a contratação.

5.2.3. Em qualquer caso, concluída a negociação, o resultado será registrado na atado procedimento da dispensa eletrônica.

5.3. Estando o preço compatível, será solicitado o envio da proposta e, se necessário, de documentos complementares, adequada ao último lance.

5.4. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

5.5. Será desclassificada a proposta vencedora que:

5.5.1. contiver vícios insanáveis;

5.5.2. não obedecer às especificações técnicas pormenorizadas neste edital ou em seus anexos;

5.5.3. apresentar preços inexistíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

5.5.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

5.5.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste edital ou seus anexos, desde que insanável.

5.6. Quando o fornecedor não conseguir comprovar que possui ou possuirá recursos suficientes para executar a contento o objeto, será considerada inexistível a proposta de preços ou menor lance que:



Prefeitura Municipal de Queluz

Estado de São Paulo

Rua Prudente de Morais, 100 - Centro - Tel.: (12) 3147-9020 - CNPJ: 46.670.931/0001-06

5.6.1. for insuficiente para a cobertura dos custos da contratação, apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da dispensa não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio fornecedor, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

5.6.2. apresentar um ou mais valores da planilha de custo que sejam inferiores àqueles fixados em instrumentos de caráter normativo obrigatório, tais como leis, medidas provisórias e convenções coletivas de trabalho vigentes.

5.7. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

5.8. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço.

5.8.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

5.8.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

5.9. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

5.10. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, será examinada a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

5.11. Havendo necessidade, a sessão será suspensa, informando-se no "chat" a nova data e horário para a sua continuidade.

5.12. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, se iniciará a fase de habilitação, observado o disposto neste Edital de Contratação Direta.

6. HABILITAÇÃO

6.1. Os documentos a serem exigidos para fins de habilitação constam do **ANEXO I – DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA PARA HABILITAÇÃO** deste edital e serão solicitados do fornecedor mais bem classificado da fase de lances.



Prefeitura Municipal de Queluz

Estado de São Paulo

Rua Prudente de Moraes, 100 - Centro - Tel.: (12) 3147-9020 - CNPJ: 46.670.931/0001-06

6.2.Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do fornecedor detentor da proposta classificada em primeiro lugar, será verificado o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

- a) SICAF;
- b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria- Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);
- c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).
- d) Lista de Inidôneos mantida pelo Tribunal de Contas da União - TCU;

6.2.1. Para a consulta de fornecedores pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas “b”, “c” e “d” acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoresapf.apps.tcu.gov.br/>)

6.2.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa fornecedora e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

6.2.2.1. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

6.2.2.1.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

6.2.2.1.2. O fornecedor será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação

6.2.3. Constatada a existência de sanção, o fornecedor será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

6.3.Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos fornecedores será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos.

6.3.1. É dever do fornecedor atualizar previamente as comprovações



Prefeitura Municipal de Queluz

Estado de São Paulo

Rua Prudente de Morais, 100 - Centro - Tel.: (12) 3147-9020 - CNPJ: 46.670.931/0001-06

constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, quando solicitado, a respectiva documentação atualizada.

6.3.2. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do fornecedor, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s).

6.4. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital de Contratação Direta e já apresentados, o fornecedor será convocado a encaminhá-los, em formato digital, após solicitação da Administração, sob pena de inabilitação.

6.5. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

6.6. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.

6.7. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, a sessão será suspensa, sendo informada a nova data e horário para a sua continuidade.

6.8. Será inabilitado o fornecedor que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital de Contratação Direta.

6.8.1. Na hipótese de o fornecedor não atender às exigências para a habilitação, o órgão ou entidade examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda às especificações do objeto e as condições de habilitação.

6.9. Constatado o atendimento às exigências de habilitação, o fornecedor será habilitado

7. CONTRATAÇÃO

7.1. Após a homologação e adjudicação, caso se conclua pela contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

7.2. O adjudicatário terá o prazo de 2 (dois) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar



Prefeitura Municipal de Queluz

Estado de São Paulo

Rua Prudente de Moraes, 100 - Centro - Tel.: (12) 3147-9020 - CNPJ: 46.670.931/0001-06

instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital de Contratação Direta.

7.2.1. *Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com Edital de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado e devolvido no prazo de 2 (dois) dias, a contar da data de seu recebimento.*

7.2.2. O prazo previsto para assinatura do contrato ou aceitação da nota de empenho ou instrumento equivalente poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

7.3. *O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:*

7.3.1. *referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 14.133, de 2021;*

7.3.2. *a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no Edital de Contratação Direta e seus anexos;*

7.3.3. *a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 137 e
138 da Lei nº 14.133/21 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 137 a
139 da mesma Lei.*

7.4. O prazo de vigência da contratação será contado a partir da emissão da nota de empenho finalizando-se com o pagamento da despesa conforme previsão nos anexos a este Edital de Contratação Direta.

7.5. *Na assinatura do contrato ou do instrumento equivalente será exigida a comprovação das condições de habilitação e contratação consignadas neste Edital, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato.*

8. SANÇÕES

8.1. Comete infração administrativa o fornecedor que cometer quaisquer das infrações previstas no art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021, quais sejam:



Prefeitura Municipal de Queluz

Estado de São Paulo

Rua Prudente de Moraes, 100 - Centro - Tel.: (12) 3147-9020 - CNPJ: 46.670.931/0001-06

- 8.1.1. dar causa à inexecução parcial do contrato;
- 8.1.2. dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- 8.1.3. dar causa à inexecução total do contrato;
- 8.1.4. deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- 8.1.5. não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- 8.1.6. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 8.1.7. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- 8.1.8. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a dispensa eletrônica ou a execução do contrato;
- 8.1.9. fraudar a dispensa eletrônica ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- 8.1.10. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- 8.1.10.1. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os fornecedores, em qualquer momento da dispensa, mesmo após o encerramento da fase de lances.
- 8.1.11. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos deste certame.
- 8.1.12. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- 8.2. O fornecedor que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
- a) Advertência pela falta do subitem 8.1.1 deste Edital de Contratação Direta, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;



Prefeitura Municipal de Queluz

Estado de São Paulo

Rua Prudente de Moraes, 100 - Centro - Tel.: (12) 3147-9020 - CNPJ: 46.670.931/0001-06

- b) Multa de 1 % (um por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do fornecedor, por qualquer das infrações dos subitens 8.1.1 a 8.1.12;
- c) Impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, nos casos dos subitens 8.1.2 a 8.1.7 deste Edital de Contratação Direta, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
- d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, que impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, nos casos dos subitens 8.1.8 a 8.1.12, bem como nos demais casos que justifiquem a imposição da penalidade mais grave;

8.3.Na aplicação das sanções serão considerados:

- 8.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;
- 8.3.2. as peculiaridades do caso concreto;
- 8.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- 8.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública;
- 8.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

8.4.Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

8.5.A aplicação das sanções previstas neste Edital de Contratação Direta, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

8.6.A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

8.7.Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente,



Prefeitura Municipal de Queluz

Estado de São Paulo

Rua Prudente de Morais, 100 - Centro - Tel.: (12) 3147-9020 - CNPJ: 46.670.931/0001-06

com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.

8.8.A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

8.9.O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

8.10. A aplicação de qualquer das Ddades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao fornecedor/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133, de 2021, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999 e na Lei Municipal nº 14.141, de 2006.

8.11. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas nos anexos a este Edital.

9. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

9.1.O procedimento será divulgado no diario municipal e no Portal Nacional de Contratações Públicas

- PNCP, e encaminhado automaticamente aos fornecedores registrados no Sistema de Registro Cadastral Unificado - SICAF, por mensagem eletrônica, na correspondente linha de fornecimento que pretende atender.

9.2.No caso de todos os fornecedores restarem desclassificados ou inabilitados (procedimento fracassado), a Administração poderá:

9.2.1. republicar o presente Edital com uma nova data;

9.2.2. valer-se, para a contratação, de proposta obtida na pesquisa de preços que serviu de base ao procedimento, se houver, privilegiando-se os menores preços, sempre que possível, e desde que atendidas às condições de habilitação exigidas.

9.2.2.1. No caso do subitem anterior, a contratação será operacionalizada fora deste procedimento.



Prefeitura Municipal de Queluz

Estado de São Paulo

Rua Prudente de Morais, 100 - Centro - Tel.: (12) 3147-9020 - CNPJ: 46.670.931/0001-06

- 9.2.3. fixar prazo para que possa haver adequação das propostas ou da documentação de habilitação, conforme o caso.
- 9.3. As providências dos subitens 9.2.1 e 9.2.2 acima poderão ser utilizadas se não houver o comparecimento de quaisquer fornecedores interessados (procedimento deserto)
- 9.4. Havendo a necessidade de realização de ato de qualquer natureza pelos fornecedores, cujo prazo não conste deste Edital de Contratação Direta, deverá ser atendido o prazo indicado pelo agente competente da Administração na respectiva notificação.
- 9.5. Caberá ao fornecedor acompanhar as operações, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda do negócio diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.
- 9.6. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário.
- 9.7. Os horários estabelecidos na divulgação deste procedimento e durante o envio de lances observarão o horário de Brasília-DF, inclusive para contagem de tempo e registro no Sistema e na documentação relativa ao procedimento.
- 9.8. No julgamento das propostas e da habilitação, a Administração poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 9.9. As normas disciplinadoras deste Edital de Contratação Direta serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 9.10. Os fornecedores assumem todos os custos de preparação e apresentação desusas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo de contratação.
- 9.11. Em caso de divergência entre disposições deste Edital de Contratação Direta e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá



Prefeitura Municipal de Queluz

Estado de São Paulo

Rua Prudente de Morais, 100 - Centro - Tel.: (12) 3147-9020 - CNPJ: 46.670.931/0001-06

as deste Edital.

- 9.12. Da sessão pública será divulgada Ata no sistema eletrônico.
- 9.13. Integram este Edital de Contratação Direta, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
- 9.13.1. ANEXO I – Documentação exigida para Habilitação
- 9.13.2. ANEXO II - Termo de Referência;
- 9.13.3. ANEXO III – Minuta de Termo de Contrato;

Queluz , 10 de julho de 2024.

Laurindo Joaquim da Silva Garcez

Prefeito Municipal



Prefeitura Municipal de Queluz

Estado de São Paulo

Rua Prudente de Morais, 100 - Centro - Tel.: (12) 3147-9020 - CNPJ: 46.670.931/0001-06

ANEXO I – DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA PARA HABILITAÇÃO

1 Habilitação jurídica:

- 1.1 No caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 1.2 Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;
- 1.3 No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
- 1.4 Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;
- 1.5 No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
- 1.6 decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;
- 1.7 No caso de sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971.
- 1.8 Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

2 Regularidade fiscal, social e trabalhista:

- 2.1 prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- 2.2 prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria- Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas



Prefeitura Municipal de Queluz

Estado de São Paulo

Rua Prudente de Morais, 100 - Centro - Tel.: (12) 3147-9020 - CNPJ: 46.670.931/0001-06

administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

- 2.3 prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 2.4 prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- 2.5 prova de inscrição no cadastro de contribuintes *estadual e/ou municipal*, relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 2.6 prova de regularidade com a Fazenda *Estadual e/ou Municipal* do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 2.7 caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos *estaduais ou municipais* relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;



Prefeitura Municipal de Queluz

Estado de São Paulo

Rua Prudente de Morais, 100 - Centro - Tel.: (12) 3147-9020 - CNPJ: 46.670.931/0001-06

ANEXO II

TERMO DE REFERÊNCIA – LEI 14.133/21 COMPRAS – CONTRATAÇÃO DIRETA

DISPENSA N°17/2024

- 1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, XXIII, “a” e “i” da Lei n. 14.133/2021).**
 - 1.1. CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO DE TOLDO, PORTAS DE VIDRO, BALCAO EM GRANITO E DEMAIS ITENS NA UBS PALHA e exigências estabelecidas neste Edital de Contratação Direta e seus anexos, termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.**
 - 1.2. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme lei 10520/2002.**
 - 1.3. O prazo de vigência da contratação é a partir da emissão da nota de empenho até o pagamento da contratação, a disponibilidade de créditos orçamentários , na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133/2021.**
 - 1.4. O custo estimado total da contratação é de R\$...(restrito), conforme custos unitários apostos na tabela acima.**
- 2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, inciso XXIII, alínea ‘b’, da Lei nº 14.133/2021).**
 - 2.1. Em atendimento ao TC/016026/2022, levantamos os materiais necessários para adaptação de divisória existente, mantendo metade do vão com vidro fixo e a outra metade com vidro de correr, a adequação será realizada na assessoria de imprensa no 1º andar do Edifício Sede para melhor ventilação da área.**
- 3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, XXIII, alínea ‘d’, da Lei nº 14.133/21)**
 - 3.1. A contratação deverá observar os seguintes requisitos:**



Prefeitura Municipal de Queluz

Estado de São Paulo

Rua Prudente de Moraes, 100 - Centro - Tel.: (12) 3147-9020 - CNPJ: 46.670.931/0001-06

3.1.1. Sustentabilidade:

3.1.1.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os requisitos que se baseiam na Lei Municipal nº 17.260/2020.

3.2. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

3.3. O bem/serviço deverá ter prazo de garantia mínima de 3 meses , conforme os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/21.

4. EXECUÇÃO CONTRATUAL (arts. 6º, XXIII, alínea “e” e 40, §1º, inciso II, da Lei nº 14.133/2021).

4.1 O prazo de entrega dos bens é de 10 dias, contados do recebimento da Nota de Empenho, em remessa única.

4.2 Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 5 dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

4.3 O envio da Nota de Empenho se dará de forma eletrônica, com prazo de 48 horas para confirmação do recebimento do e-mail. Transcorrido o referido prazo, iniciará automaticamente a contagem do prazo estabelecido no item 4.1 para a entrega do material.

4.4 Os bens deverão ser entregues Na prefeitura municipal de Queluz, xxxxxxxxxxxx.

4.5 Caberá ao fornecedor verificar se o veículo utilizado para a entrega enquadra-se nas condições de restrição previstas no referido decreto.

4.6 O descarregamento da mercadoria no local determinado, no momento da entrega, será de inteira responsabilidade do fornecedor.

4.7 No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 1 (um) ano, ou o prazo total recomendado pelo fabricante.

4.8 Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no prazo de 2 (dois) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

4.9 Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

4.10 Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 2 (dois) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

4.10.1 Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior



Prefeitura Municipal de Queluz

Estado de São Paulo

Rua Prudente de Moraes, 100 - Centro - Tel.: (12) 3147-9020 - CNPJ: 46.670.931/0001-06

não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

4.11 O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

5. ESPECIFICAÇÃO DA GARANTIA CONTRATUAL EXIGIDA E DAS CONDIÇÕES DE MANUTENÇÃO E

ASSISTÊNCIA TÉCNICA (art. 40, §1º, inciso III, da Lei nº 14.133/2021)

5.1 O prazo de garantia contratual dos bens/serviços, complementar à garantia legal, será de, no mínimo, 3 (tres) meses, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data do recebimento definitivo do objeto.

5.2 Caso o prazo da garantia oferecida pelo fabricante seja inferior ao estabelecido nesta cláusula, o fornecedor deverá complementar a garantia do bem ofertado pelo período restante.

6. GESTÃO DO CONTRATO (art. 6º, XXIII, alínea “f”, da Lei nº 14.133/21)

6.1 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (Lei nº 14.133/2021, art. 115, caput).

6.2 Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila (Lei nº 14.133/2021, art. 115, §5º).

6.3 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133/2021, art. 117, caput).

- O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §1º).
- O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §2º).

6.4 O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados (Lei nº 14.133/2021, art. 119).

6.5 O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá



Prefeitura Municipal de Queluz

Estado de São Paulo

Rua Prudente de Moraes, 100 - Centro - Tel.: (12) 3147-9020 - CNPJ: 46.670.931/0001-06

nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante (Lei nº 14.133/2021, art. 120).

6.6. Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, caput).

• A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o

objeto do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, §1º).

6.7. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.8. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.9. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade convocará o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

6.10. Antes do pagamento da nota fiscal ou da fatura, deverá ser consultada a situação da empresa junto ao SICAF e junto ao CADIN Municipal.

6.11. Serão exigidos a Certidão Negativa de Débito (CND) relativa a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, o Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), caso esses documentos não estejam regularizados no SICAF.

6.12. Desde que cumpridas todas as exigências legais e contratuais pela CONTRATADA, o pagamento do valor referente ao fornecimento será efetuado em até 10 (dez) dias úteis, contados da apresentação de nota fiscal ou documento equivalente, mediante depósito em conta corrente ou ficha de compensação, ambas de titularidade da CONTRATADA, após recebimento definitivo efetuado pelo responsável pela fiscalização da Nota de Empenho, a ser indicado por autoridade competente

7. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR MEDIANTE O USO DO SISTEMA DE DISPENSA

ELETRÔNICA (art. 6º, inciso XXIII, alínea 'h', da Lei nº 14.133/2021)



Prefeitura Municipal de Queluz

Estado de São Paulo

Rua Prudente de Morais, 100 - Centro - Tel.: (12) 3147-9020 - CNPJ: 46.670.931/0001-06

7.1 O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de dispensa de licitação, na forma eletrônica, com fundamento na hipótese do art. 75, inciso II da Lei n.º 14.133/2021, que culminará com a seleção da proposta de menor preço item.

7.2. As exigências de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no Edital de Contratação Direta.

7.3. Os critérios de habilitação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no Edital de Contratação Direta.

8. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

8.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Municipal, conforme disponibilidade informada pelo Setor Contábil.

8.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

8.3. A subclasse da Classificação Nacional de Atividades Econômicas – CNAE é

Queluz, de de 2024.



Prefeitura Municipal de Queluz

Estado de São Paulo

Rua Prudente de Morais, 100 - Centro - Tel.: (12) 3147-9020 - CNPJ: 46.670.931/0001-06

Anexo III –Minutra de Termo de Contrato

Fundamentação Legal: Art. 75, inc. II, da Lei Federal nº 14.133/21.

I. DO OBJETO:

II. DO PREÇO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

II.1. O valor total da contratação é de R\$ XXXX

II.2. O preço inclui todas as despesas e demais custos correspondentes ao fornecimento com a instalação, tais como, embalagens, transporte, fretes, carga e descarga e tributos, de forma a se constituir na única contraprestação devida pelo CONTRATANTE.

II.3. Desde que cumpridas todas as exigências legais e contratuais pela CONTRATADA, o pagamento do valor referente ao fornecimento será efetuado em até 10 (dez) dias úteis, contados da apresentação de nota fiscal ou documento equivalente, mediante depósito em conta corrente ou ficha de compensação, ambas detitularidade da CONTRATADA, após recebimento definitivo efetuado pelo responsável pela fiscalização da Nota de Empenho, a ser indicado por autoridade competente.

Antes do pagamento, o CONTRATANTE efetuará consulta ao Cadastro Informativo Municipal – CADIN. A existência de registro no CADIN impede a realização de pagamento, conforme estabelecido no inciso II, art. 3º, da Lei nº 14.094/2005.

II.3.1. Na hipótese de erro ou divergência em relação às condições contratadas, a nota fiscal/fatura será recusada pelo CONTRATANTE mediante declaração expressa das razões da desconformidade, ficando estabelecido que o prazo para pagamento será contado a partir da data da apresentação da nova fatura, devidamente corrigida.

II.3.2. Os pagamentos efetuados com atraso por culpa exclusiva do CONTRATANTE terão o valor do principal reajustado pelo índice de remuneração básica da caderneta de poupança e de juros simples no mesmo percentual de juros incidentes sobre a caderneta de poupança para fins de compensação da mora ($TR + 0,5\%$ “pro-rata temporis”), observando-se, para tanto, o período correspondente à data prevista para o pagamento e aquela



Prefeitura Municipal de Queluz

Estado de São Paulo

Rua Prudente de Moraes, 100 - Centro - Tel.: (12) 3147-9020 - CNPJ: 46.670.931/0001-06

data em que o pagamento efetivamente ocorrer (conforme Portaria nº 05/2012-SF).

III. DOS PRAZOS, CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E LOCAL DE ENTREGA:

III.1. A Contratada deverá efetuar a **entrega em até 10 (dez) dias**, a partir da data de recebimento desta Nota de Empenho, em entrega única.

III.2. O material deverá ser entregue com prazo **de garantia no mínimo de 12 (doze) meses** na data da entrega.

III.3. Os bens deverão ser entregues na sede Da xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, no horário das 08h30min às 17 horas, **aos cuidados da**

IV. RECEBIMENTO E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

IV.1. Os bens serão recebidos:

IV.1.1. Provisoriamente, a partir da entrega, para efeito de verificação da conformidade com as especificações constantes do Termo de Referência e da proposta.

IV.1.2. Definitivamente, após a verificação da conformidade com as especificações constantes do Edital de Referência e da proposta, e sua consequente aceitação, que se dará até 2 (dois) dias do recebimento provisório.

IV.2. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser precedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

V - DOS DIREITOS E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA:

V.1. A Contratada obriga-se a:

V.1.1. Efetuar a entrega em perfeitas condições, no prazo e local indicado pela Contratante, em estrita observância das especificações do Termo de Referência e da proposta, acompanhado da respectiva nota fiscal constando detalhadamente as indicações da marca, fabricante, modelo, tipo, procedência e prazo de garantia.

V.1.1.1. Os bens devem estar acompanhados, ainda quando for o caso, do manual do usuário, com uma versão em português, e da redação da rede de assistência técnica autorizada.

V.1.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do produto, de



Prefeitura Municipal de Queluz

Estado de São Paulo

Rua Prudente de Morais, 100 - Centro - Tel.: (12) 3147-9020 - CNPJ: 46.670.931/0001-06

acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26 do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990).

V.1.2.1. O dever previsto no subitem anterior implica na obrigação de, a critério da Contratante, substituir, reparar, corrigir, remover, ou reconstruir, às suas expensas, no prazo máximo de 10 (dez) dias, o bem com variações ou defeitos.

V.1.3. Atender prontamente a quaisquer exigências da Contratante, inerentes ao objeto do presente ajuste.

V.1.4. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data de entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

V.1.5. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

V.1.6. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termode Referência ou na minuta de contrato.

V.1.7. Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.

V.2. Responsabilizar-se, no momento da entrega, pelo descarregamento do bem no local determinado.

V.3. Responsabilizar-se por quaisquer prejuízos que seus produtos, empregados ou prepostos causem ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de ação ou omissão culposa ou dolosa, procedendo aos reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus decorrente.

V.4. Comunicar ao responsável pela fiscalização do contrato, por escrito, para sua avaliação, quando houver indisponibilidade de peças no mercado, solicitando novo prazo para devolução e/ou entrega do bem.

V.5. Manter todas as condições de habilitação e qualificação exigidas



Prefeitura Municipal de Queluz

Estado de São Paulo

Rua Prudente de Morais, 100 - Centro - Tel.: (12) 3147-9020 - CNPJ: 46.670.931/0001-06

durante toda a execução do fornecimento.

VI. DOS DIREITOS E RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE:

VI.1. Caberá ao responsável pela fiscalização desta contratação, a ser indicado por autoridade competente, na forma do artigo 117 da Lei Federal 14.133/21:

VI.1.1. Permitir o acesso dos empregados da CONTRATADA às suas dependências para o fiel cumprimento do fornecimento dos produtos, no horário de serviço do CONTRATANTE.

VI.1.2. Receber provisoriamente o bem, disponibilizando local, data e horário.

VI.1.3. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivos.

VI.1.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada.

VI.1.5. Efetuar o pagamento no prazo previsto.

VI.1.6. Propor à autoridade competente a aplicação de penalidades, mediante caracterização da infração imputada à CONTRATADA.

VI.1.7. Exigir, a qualquer tempo, a comprovação das condições da CONTRATADA que ensejaram sua contratação.

VII. MEDIDAS ACAUTELADORAS

VII.1. Consoante o artigo 45 da Lei nº 9.784/1999, a Administração Pública poderá, sem a prévia manifestação do interessado, motivadamente, adotar providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, em caso de risco iminente, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.

VIII. FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

VIII.1. A fiscalização da contratação será exercida por um representante da Contratante, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, e de tudo dará ciência à Contratante.



Prefeitura Municipal de Queluz

Estado de São Paulo

Rua Prudente de Moraes, 100 - Centro - Tel.: (12) 3147-9020 - CNPJ: 46.670.931/0001-06

VIII.2. O representante da Contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução do contrato.

VIII.3. A fiscalização de que trata este item não se exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em co-responsabilidade da Contratante ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o artigo 120 da Lei nº 14.133/21.

VIII.4. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

IX. DA RESCISÃO: A contratação poderá ser rescindida, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, nas hipóteses previstas na Lei Federal nº 14.133/21.

IX.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

IX.2. por ato unilateral e escrito da Administração, art. 138 da Lei 14.133/2021, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência;

IX.3. CFN; consensual, por acordo entre as partes, desde que haja interesse do

IX.4. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados e precedidos de autorização da autoridade competente, assegurando-se à CONTRATADA o direito ao contraditório, bem como à prévia e ampla defesa.

IX.5. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 137 da Lei nº 14.133/2021.

IX.6. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido: Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;



Prefeitura Municipal de Queluz

Estado de São Paulo

Rua Prudente de Morais, 100 - Centro - Tel.: (12) 3147-9020 - CNPJ: 46.670.931/0001-06

Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
Indenizações e multas.

X. DAS PENALIDADES:

X.1.1. O descumprimento das obrigações previstas em lei ou neste ajuste sujeitará a CONTRATADA às penalidades descritas no Edital de Dispensa e às sanções relacionadas à execução do contrato previstas lei 14.133/2021 .

XI. DA ANTICORRUPÇÃO: Para a execução desta contratação, nenhuma das partes poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou não financeiras ou benefícios de qualquer espécie que constituam prática ilegal ou de corrupção, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste contrato, ou de outra forma a ele não relacionada, devendo garantir, ainda, que seus prepostos e colaboradores ajam da mesma forma, conforme disposto no Decreto Municipal nº

XII. DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL: Lei Federal nº 14.133/21, Lei Municipal nº , e legislação correlata, cabendo ao CONTRATANTE decidir sobre os casos omissos.

XIII. DO FORO: Fica eleito o Foro da Comarca de Queluz/SP, para dirimir toda e qualquer dúvida decorrente do presente ajuste, com renúncia expressa a qualquer outro, ainda que privilegiado.

XIV. DISPOSIÇÕES FINAIS:

XIV.1. Na contagem dos prazos estabelecidos na presente Nota de Empenho, será excluído o dia do início e incluído o do vencimento.

XIV.2. Os prazos somente se iniciam e vencem em dias de expediente do CONTRATANTE.

XIV.3. A proposta é parte integrante desta Nota de Empenho.



Prefeitura Municipal de Queluz
Estado de São Paulo

Desenvolve
QUELUZ
Administração 2021 - 2024

Queluz, 13 de junho de 2024.

Memorando SMO: 133/2024

Assunto: Contratação de serviços especializados para a instalação de toldo, porta de vidro, bancada em granito e demais itens na UBS da Palha.

Venho pelo presente encaminhar os documentos necessários para a solicitar abertura de processo licitatório referente ao citado.

Em anexo: Planilha orçamentária, cronograma físico-financeiro e memorial descritivo.

Sem mais para o momento. Renovo protestos de estima consideração.

Atenciosamente,

Engº Sidney José Ferreira
Secretário Municipal de Obras

Recebi em 13/06/24

Marilda Uchôas Ferreira
Secretaria Municipal de Saúde

À Ilustríssima Srª Marilda Uchôas Ferreira

Secretaria Municipal de Saúde





Prefeitura Municipal de Queluz
Estado de São Paulo

Desenvolve
QUELUZ
Administração 2021 - 2024

PLANILHA ORÇAMENTARIA

Obra: Instalação de toldo, porta de vidro, bancada em granito e demais itens na UBS da Palha

Município: Queluz/SP

Data: 13/06/2024

REGIME DE EXECUÇÃO: EMPREITADA GLOBAL

- PREÇOS DA TABELA DE COMPOSIÇÃO CDHU 193 (REF. FEVEREIRO/2024), BDI = 21,28%

- PREÇOS DA TABELA DE COMPOSIÇÃO SINAPI (REF. MAIO/2024) - BDI = 21,28%

ITEM	REF.	CÓD.	DESCRÍÇÃO	Un.	Quant.	Custo Unitário	Custo Total S/ BDI	Custo Total c/BDI
1.0			INSTALAÇÃO DE TOLDO, PORTA DE VIDRO, BANCADA EM GRANITO, ETC					
1.1	CDHU	16.32.130	Cobertura curva em chapa de policarbonato alveolar bronze de 10 mm	m²	60,00	R\$ 326,31	R\$ 19.578,60	R\$ 23.744,72
1.2	SINAPI	102189	JOGO DE FERRAGENS CROMADAS PARA PORTA DE VIDRO TEMPERADO, UMA FOLHA COMPOSTO DE DOBRADICAS SUPERIOR E INFERIOR, TRINCO, FECHADURA, CONTRA FECHADURA COM CAPUCHINHO SEM MOLA E PUXADOR AF_01/2021	cj	1,00	R\$ 349,66	R\$ 349,66	R\$ 424,06
1.3	SINAPI	102181	INSTALAÇÃO DE VIDRO TEMPERADO, E = 10 MM, ENCAIXADO EM PERFIL U_AF_01/2021_PS	m²	2,88	R\$ 582,07	R\$ 1.673,45	R\$ 2.029,54
1.4	CDHU	32.06.240	Pelicula adesiva jateada para vidros - uso interno	m²	240,00	R\$ 77,06	R\$ 18.494,40	R\$ 22.429,81
1.5	CDHU	44.02.062	Tampo/bancada em granito, com frontão, espessura de 2 cm, acabamento polido	m²	10,65	R\$ 868,97	R\$ 9.254,53	R\$ 11.223,80
			TOTAL DO ITEM 1.0					R\$ 59.851,93
			TOTAL FINAL					R\$ 59.851,93

Engº Sidney José Ferreira
Secretário de Planejamento de Obras e Serviços
CREA 5060451110





Prefeitura Municipal de Queluz
Estado de São Paulo

Desenvolve
QUELUZ
Administração 2021 - 2024

Parcelas do BDI	Valor percentual adotado
(AC) - Administração Central	4,67
(S) + (G) - Seguro e Garantia	0,43
(R) - Risco	0,97
(DF) - Despesas Financeiras	1,21
(L) - Lucro	8,69
(I) - Tributos	3,79
BDI Adotado	21,28

(I) Tributos	Valor percentual adotado
(I ₁) - PIS	0,65
(I ₂) - COFINS	3,00
(I ₃) - ISS	0,14
(I ₄) - Contrib. Previdenciária	-
Total	3,79

Contribuição Previdenciária sobre a receita bruta, no caso de desoneração na folha

BDI calculado pela expressão:

$$= \{ [(1+AC/100+S/100+R/100+G/100) \times (1+DF/100) \times (1+L/100) / (1-I/100)] - 1 \} \times 100$$

Engº Sidney José Ferreira
Secretário de Planejamento de Obras e Serviços
CREA 5060451110

•

•



Prefeitura Municipal de Queluz
Estado de São Paulo

Desenvolve
QUELUZ
Administração 2021 - 2024

CRONOGRAMA FÍSICO-FINANCEIRO

Obra: Instalação de toldo, porta de vidro, bancada em granito e demais itens na UBS da Palha

Município: Queluz/SP Data: 13/06/2024

REGIME DE EXECUÇÃO: EMPREITADA GLOBAL

- PREÇOS DA TABELA DE COMPOSIÇÃO CDHU 193 (REF. FEVEREIRO/2024), BDI = 21,28%

- PREÇOS DA TABELA DE COMPOSIÇÃO SINAPI (REF. MAIO/2024) - BDI = 21,28%

ITEM	DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	Valor do item	% Referente a obra
1.0	INSTALAÇÃO DE TOLDO, PORTA DE VIDRO, BANCADA EM GRANITO, ETC	R\$ 14.962,98	R\$ 14.962,98	R\$ 14.962,98	R\$ 14.962,98	R\$ 59.851,93	100,00%
	Total Semanal	R\$ 14.962,98	R\$ 14.962,98	R\$ 14.962,98	R\$ 14.962,98	R\$ 59.851,93	#REF!
	Total Geral						

Engº Sidney José Ferreira
Secretário de Planejamento de Obras e Serviços
CREA 5060451110





Prefeitura Municipal de Queluz
Estado de São Paulo

Desenvolve
QUELUZ
Administração 2021 - 2024

MEMORIAL DESCRIPTIVO

OBRA: Instalação de toldo, porta de vidro, bancada em granito e demais itens na UBS da Palha

ENDEREÇO: Rua Corifeu de Azevedo Marques – Bairro São Miguel (Palha I)

MUNICÍPIO: Queluz/SP

RESPONSÁVEL TÉCNICO: Sidney José Ferreira  **CREA:** 5060451110

QUELUZ-SP

2024





CONDIÇÕES GERAIS

• Objeto da Contratação:

O presente memorial visa estabelecer as diretrizes e fixar as características técnicas a serem observadas para os serviços de instalação de toldo, porta de vidro, bancada em granito e demais itens na UBS da Palha, localizada na Rua Corifeu de Azevedo Marques, Bairro São Miguel (Palha I), no município de Queluz.

Todos os serviços, materiais e suas aplicações devem obedecer rigorosamente às boas técnicas usualmente adotadas no campo de engenharia, em estrita consonância com as normas técnicas em vigor.

A execução dos serviços deverá obedecer a planilha orçamentária, cronograma físico-financeiro e o presente memorial descritivo.

Os trabalhos que forem rejeitados pela fiscalização da Prefeitura deverão ser refeitos pela empreiteira, sem ônus para a Prefeitura. Qualquer trabalho, que não esteja especificado no contrato, deverá ter prévia autorização da fiscalização, antes do seu início.

Assim que receber a ordem de serviço a contratada deve imediatamente proceder com a mobilização dos equipamentos, ferramentas e pessoal.

O controle de qualidade e outros exigidos pela fiscalização não exime a contratada de sua inteira responsabilidade técnica e civil pelas obras e serviços por ela executados. A Fiscalização poderá, a qualquer tempo, solicitar amostras de ensaios de qualidade dos materiais que julgar necessário.

Todo o local de obra/serviço que estiver próximo de pedestres, comércio ou lojas deverá ser protegido e sinalizados de acordo com as normas de segurança de trabalho. Todos os trabalhadores deverão utilizar equipamentos de proteção individual (EPI) e de identificação, sendo esta de responsabilidade da Empreiteira.

Após a conclusão da obra a contratada deverá fazer a desmobilização dos equipamentos, ferramentas, pessoal, fazer a limpeza geral da obra e sua entrega junto à fiscalização da Prefeitura Municipal de Queluz.

•

•



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS E CONSTRUTIVAS:

- Preços da tabela de composição CDHU 193 (ref. Fevereiro/2024) - BDI 21,28%
- Preços da tabela de composição SINAPI (ref. Maio/2024) - BDI = 21,28%

1.0 INSTALAÇÃO DE TOLDO, PORTA DE VIDRO, BANCADA EM GRANITO, ETC

1.1 Cobertura curva em chapa de policarbonato alveolar bronze de 10 mm

1) Será medido pela área, aferida no desenvolvimento, de cobertura executada com policarbonato (m^2).

2) O item remunera o fornecimento de materiais, montagem e instalação completa de cobertura curva, em perfis de alumínio procedência Alcoa ou Alcan, anodizado na cor indicada em projeto, tipo Olga Color ou Prodec; fechamento com chapas de policarbonato alveolar, cor bronze, espessura de 10 mm, fixadas por meio de gaxetas; remunera também o fornecimento de materiais acessórios como parafusos auto perfurantes e silicone selante contra ar, água e agentes climáticos, de cura neutra, apropriado para materiais orgânicos, vidros, etc. Não remunera o fornecimento e instalação da estrutura de sustentação.

1.2 JOGO DE FERRAGENS CROMADAS PARA PORTA DE VIDRO TEMPERADO, UMA FOLHA COMPOSTO DE DOBRADICAS SUPERIOR E INFERIOR, TRINCO, FECHADURA, CONTRA FECHADURA COM CAPUCHINHO SEM MOLA E PUXADOR. AF_01/2021

1) Será medido por conjunto de ferragem utilizado por porta instalada (cj).
2) O item remunera o fornecimento de conjunto completo de ferragem para porta de vidro temperado, materiais acessórios e mão de obra necessária para a montagem e instalação completa da ferragem.

1.3 INSTALAÇÃO DE VIDRO TEMPERADO, E = 10 MM, ENCAIXADO EM PERFIL U. AF_01/2021_PS

1) Será medido pela área de vidro instalado (m^2).





2) O item remunera o fornecimento de vidro temperado incolor de 10 mm, inclusive acessórios e a mão de obra necessária para a instalação do vidro

1.4 Película adesiva jateada para vidros - uso interno

- 1) Será medido por metro quadrado de adesivo instalado (m^2).
- 2) O item remunera o fornecimento do adesivo liso fosco ou listra branca jateado, para vidro, uso interno. Remunera também materiais acessórios necessários e a mão de obra para a instalação do adesivo.

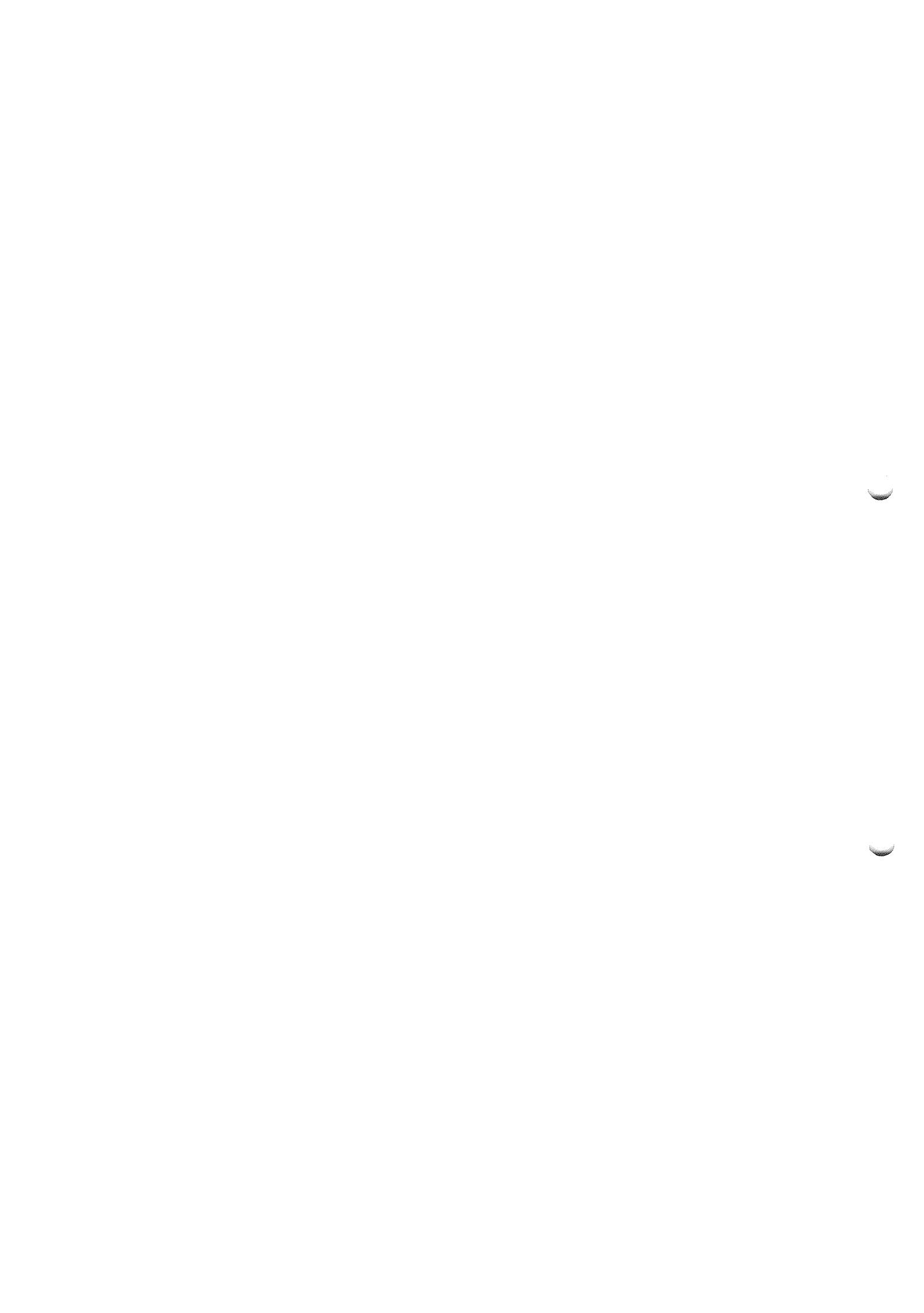
1.5 Tampo/bancada em granito, com frontão, espessura de 2 cm, acabamento polido

- 1) Será medido pela área de tampo instalado (m^2).
- 2) O item remunera o fornecimento de materiais e a mão de obra necessária para instalação de tampo e/ou bancada em granito com espessura de 2 cm, inclusive testeira, frontão, furos (se necessários); assentamento e rejuntamento com argamassa de cimento e areia, e demais elementos de arremate e fixação; acabamento polido nas cores: Andorinha, Corumbá, Santa Cecília ou Verde Ubatuba.

Queluz, 13 de junho de 2024.

Engº Sidney José Ferreira

Secretário Municipal de Planejamento de Obras e Serviços
CREA 5060451110





Prefeitura Municipal de Queluz

Estado de São Paulo

Desenvolve
QUELUZ
Administração 2021 - 2024

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA – DFD

INTRODUÇÃO

De acordo com o inciso IV do art. 2º do Decreto nº 10.947, de 25 de janeiro de 2022, o Documento de Formalização de Demanda (DFD) é o documento que fundamenta o plano de contratações anual, em que a área requisitante evidencia e detalha a necessidade de contratação. Adicionalmente, o art. 8º do Decreto nº 10.947, de 2022 e § 1º do art. 10 da Instrução Normativa SGD/ME nº 94, de 23 de dezembro de 2022, especificam as informações mínimas requeridas ao preenchimento do DFD, as quais serão detalhadas nos tópicos a seguir.

Órgão: PREFEITURA MUNICIPAL DE QUELUZ

Data: 07/06/2024

Área Requisitante: Secretaria de Saúde

Responsável pela demanda: Marilda Uchôas Ferreira

E-mail: saude@queluz.sp.gov.br

Telefone: (12)31471811

Cargo: Secretaria Municipal de Saúde

Matrícula:

4- INFORMAÇÕES GERAIS

1.4- Objeto:

Contratação de empresa especializada para a instalação de toldo, porta de vidro, bancada em granito e demais itens na UBS da Palha, com fornecimento de materiais, mão de obra e equipamentos, conforme as especificações apresentadas no anexo XI - Memorial Descritivo.

1.5- Data prevista para início da prestação de serviços/produtos:

Data prevista para o início da obra (01/07/2024).

1.6- Grau de prioridade da compra ou da contratação

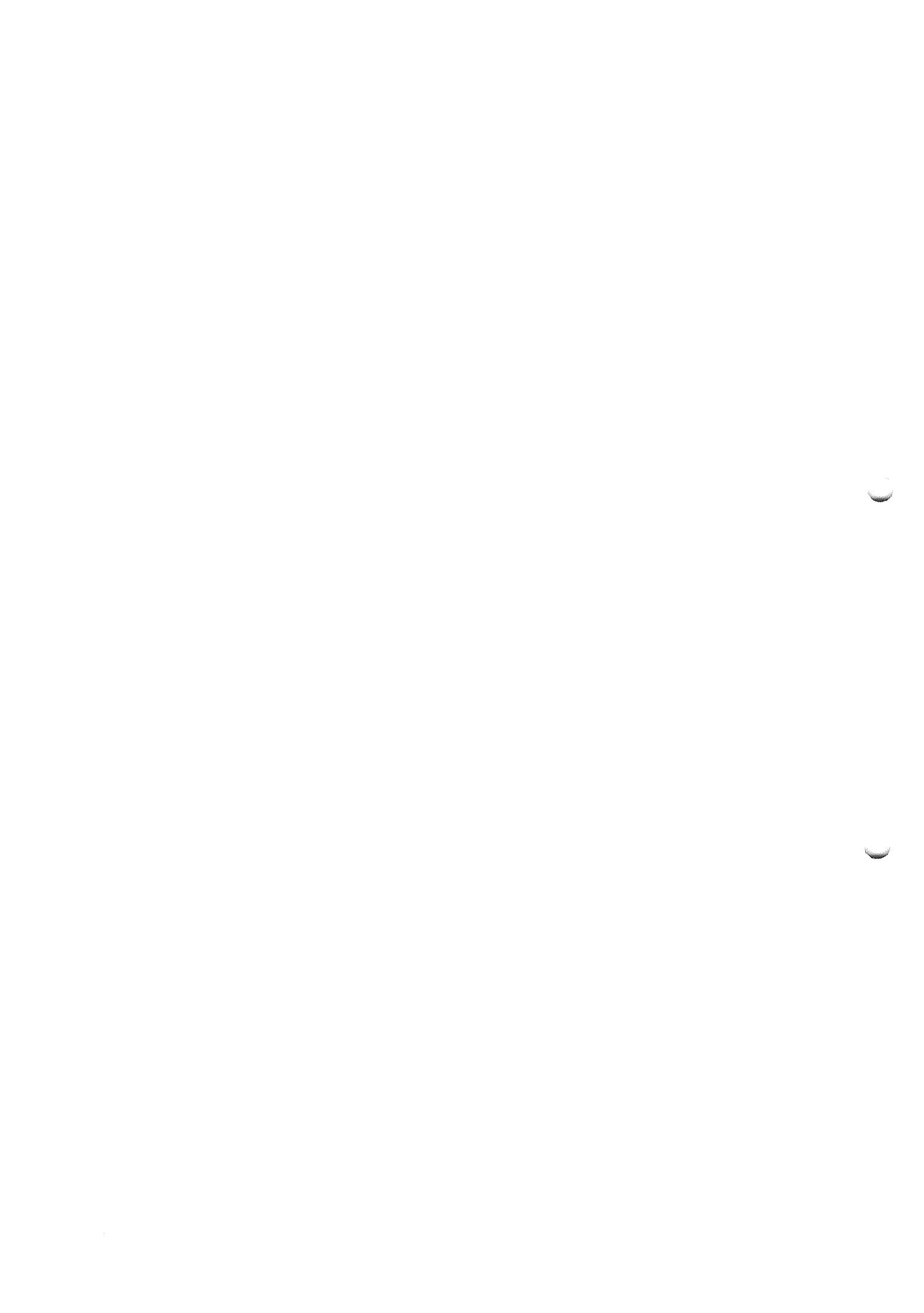
Alto grau de prioridade.

A execução do objeto é imprescindível, uma vez que o endereço necessita urgentemente de intervenção, visto que a UBS atende uma quantidade significativa de pacientes e nela se concentra a sala de fisioterapia que atende grande parte da demanda do município.

5- JUSTIFICATIVA

Serão colocados toldos nas recepções da UBS, afim de proporcionar proteção contra intempéries e conforto térmico.

Serão instaladas películas de filmes nas portas e janelas com a finalidade de promover a redução brusca de altas temperaturas no ambiente. Além disso, também evitará a entrada dos raios solares em excesso.





Prefeitura Municipal de Queluz

Estado de São Paulo

Desenvolve
QUELUZ
Administração 2021 - 2024

Serão instaladas bancadas de granito, para melhorar atender as demandas dos funcionários da UBS. Será instalada uma porta de vidro na fisioterapia para separar a sala dos demais ambientes, proporcionando maior conforto aos pacientes e funcionários.

6- QUANTITATIVO DE MATERIAIS/SERVIÇOS

Anexo.

4 – Equipe de Planejamento e Fiscalização

Agente de contratação: JORGE RICARDO LELIS JUNIOR	Matrícula: 1515
Fiscal de Contrato: Marilda Uchôas Ferreira	Telefone: (12)31471811
Cargo: Secretaria Municipal de Saúde	Matrícula: 1775

Queluz, 13 de junho de 2024.

Marilda Uchôas Ferreira
Secretaria Municipal de Saúde

Pense em sua responsabilidade com o meio ambiente, reduza o consumo desnecessário de papel.
Programa Menos Papel - Portaria Municipal nº 45/2019.

Queluz, 13 de Junho de 2024.

Rua Prudente de Moraes, nº 158 - Centro Queluz/SP- CEP 12800-000
sauda@queluz.sp.gov.br Tel: (12)3147-1811/ 3147-2054





Queluz, 13 de Junho de 2024.

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. INTRODUÇÃO

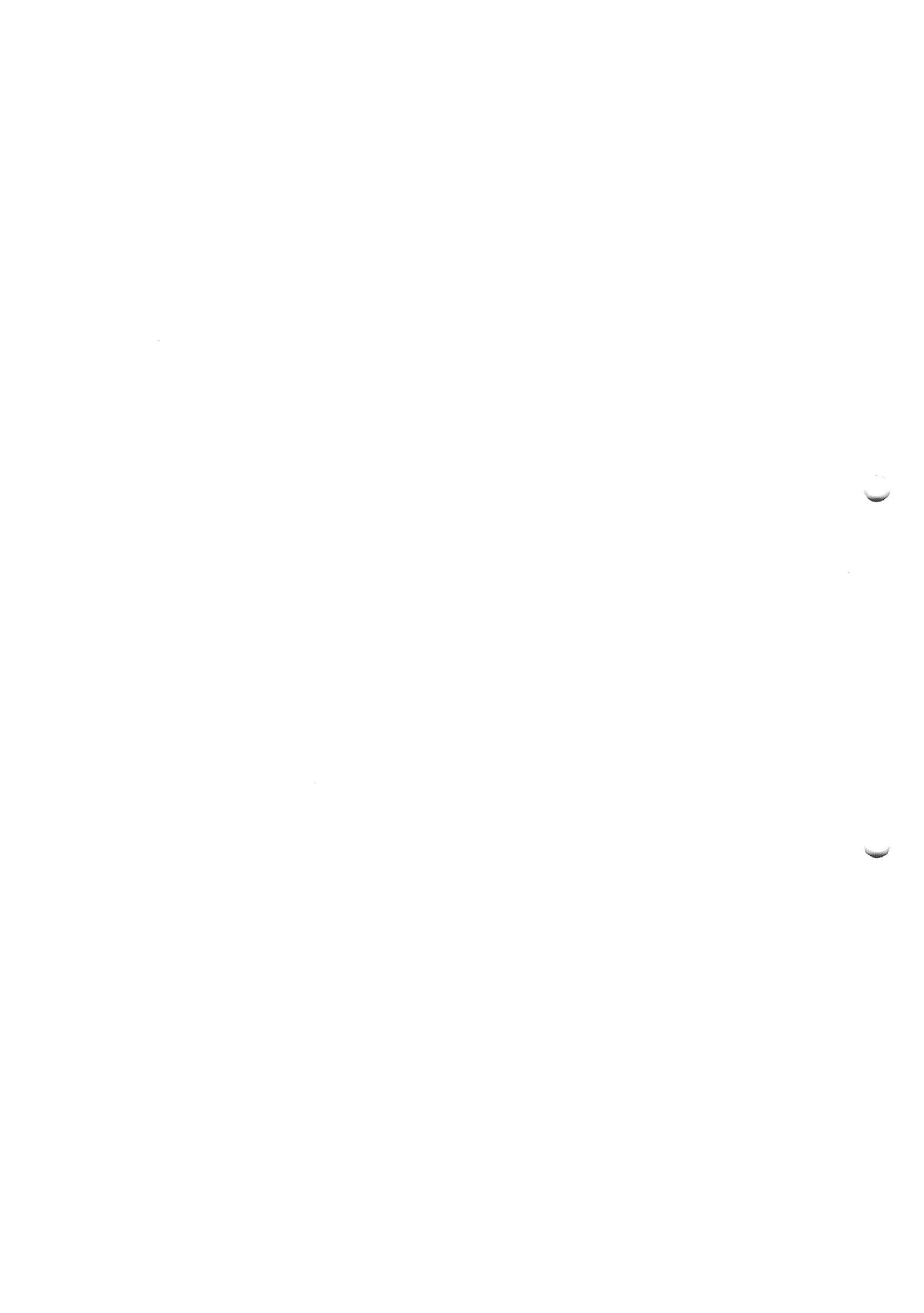
1.1. O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada.

1.2. O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade de identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

2. NATUREZA E FINALIDADE DA OBRA OU SERVIÇO DE ENGENHARIA E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO

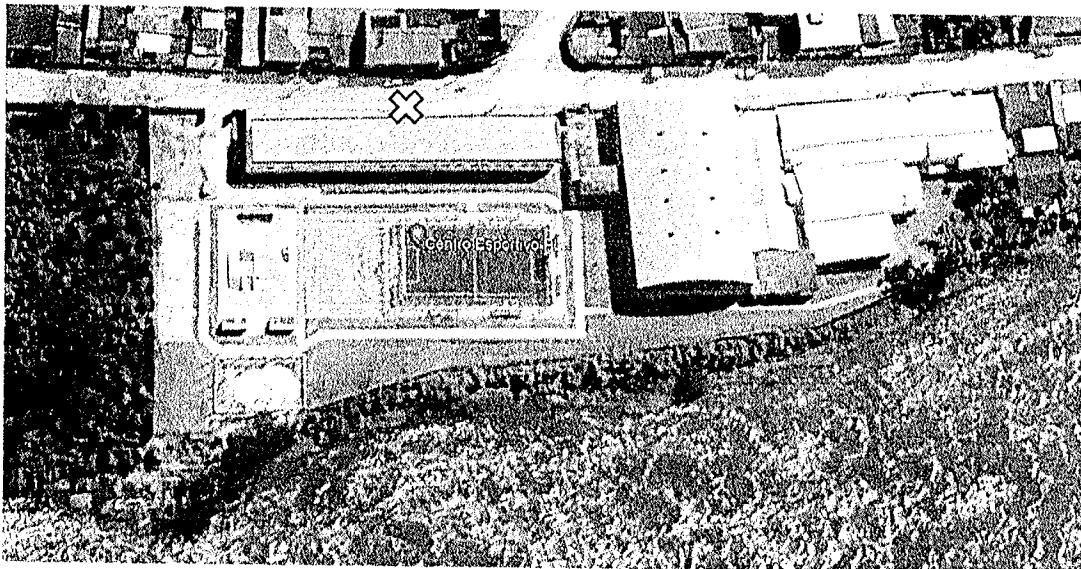
2.1. OBJETO

OBJETO: Contratação de empresa especializada para instalação de toldo, porta de vidro, bancada em granito e demais itens na UBS da Palha, com fornecimento de materiais, mão de obra e equipamentos, conforme as especificações apresentadas no anexo XI - Memorial Descritivo.





2.2. LOCALIZAÇÃO DA OBRA/SERVIÇO



Rua Corifeu de Azevedo Marques – Bairro São Miguel – Queluz – SP – CEP 12.800-000

2.3. O Instituto Brasileiro de Auditoria de Obras Públicas – IBRAOP, na orientação técnica OT-IBR 002/2009 define obra como:

- ✓ **Obra** de engenharia é a ação de construir, reformar, fabricar, recuperar ou ampliar um bem, na qual seja necessária a utilização de conhecimentos técnicos específicos envolvendo a participação de profissionais habilitados conforme disposto na Lei Federal n.5.194/66.
- ✓ **Obra comum** de engenharia é aquela na qual (i) a mão de obra, os equipamentos e os materiais utilizados são padronizáveis e (ii) amplamente disponíveis no mercado, (iii) os métodos construtivos têm responsabilidade técnica assumida por arquiteto, engenheiro ou técnico com registro no conselho profissional (que atenda aos requisitos previsto no edital), bem como (iv) os objetos contratados são de conhecimento geral e possuem muitas características técnicas de fácil descrição e compreensão, inclusive por parte do executor da obra, o operário da construção civil.

2.4. Como se verifica o objeto da presente contratação segundo a Nota Técnica IBR 001/2021 caracteriza-se como “**as obras comuns de engenharia** seriam aquelas (i) com baixo grau de complexidade técnica, (ii) executadas corriqueiramente pela administração, (iii) que contam com especificações e métodos usuais no mercado, e para as quais (iv) existem diversas empresas aptas a se habilitarem no certame, razão pela qual foram consideradas, na Lei nº 14.133/2021, em conjunto com os **serviços comuns de engenharia**.”





2.5. Trata-se de obra de engenharia, tendo como objeto da presente contratação:

- Instalação de toldo, porta de vidro, bancada em granito e demais itens na UBS da Palha;

2.5.1. Para fins da Lei Federal nº 14.133/2021 entende como serviços engenharia:

Art. 6º Para os fins desta Lei, consideram-se:

XXI - serviço de engenharia: toda atividade ou conjunto de atividades destinadas a obter determinada utilidade, intelectual ou material, de interesse para a Administração e que, não enquadradas no conceito de obra a que se refere o inciso XII do **caput** deste artigo, são estabelecidas, por força de lei, como privativas das profissões de arquiteto e engenheiro ou de técnicos especializados, que compreendem:

a) **serviço comum de engenharia:** todo serviço de engenharia que tem por objeto ações, objetivamente padronizáveis em termos de desempenho e qualidade, de manutenção, de adequação e de adaptação de bens móveis e imóveis, com preservação das características originais dos bens;

2.6. Além disso, proporcionar um ambiente predial com conveniências a sociedade, vereadores e servidores, demonstra a busca dos seguintes valores estratégicos:

- Acessibilidade;
- Efetividade;
- Eficiência;
- Sustentabilidade;
- Valorização das pessoas.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO E MODELO DE EXECUÇÃO DO CONTRATO

3.1. Os serviços serão prestados por empresa especializada no ramo, devidamente regulamentada e autorizada pelos órgãos competentes, em conformidade com a legislação vigente e padrões de sustentabilidade exigidos neste instrumento.

3.2. A Concorrência terá por fundamento legal o regramento disposto no art.2º, inciso VI da Lei n. 14.133/2021;

3.3. Para a presente contratação utilizará os documentos complementares com os elementos necessários e suficientes, com nível de precisão adequado para definir e dimensionar a obra, que assegure a viabilidade técnica e o adequado tratamento do impacto ambiental do empreendimento, de modo a possibilitar a avaliação do custo da obra e a definição dos métodos e do prazo de execução.





3.4. Requisitos técnicos da contratação

3.4.1. As exigências editalícias devem limitar-se ao mínimo necessário para o cumprimento do objeto licitado, de modo a evitar a restrição ao caráter competitivo do certame. Os requisitos de habilitação devem seguir o que estabelece a legislação vigente (Lei n.º 14.133/2021), bem como as instruções da Assembleia Legislativa do Estado de São Paulo. Neste sentido, a habilitação das empresas ocorrerá mediante a apresentação da documentação que comprove o seguinte:

- a) Definição do local de execução dos serviços, a saber: endereço indicado no Objeto deste documento;
- b) Definição dos serviços a serem executados, dos materiais a serem aplicados e/ou substituídos, de acordo com as determinações dos memoriais descritivos e das especificações técnicas, a serem atendidas pela Contratada;
- c) Definição da metodologia executiva a ser adotada, de acordo com as normas técnicas vigentes e recomendações dos fabricantes;
- d) Definição do orçamento e do prazo de execução da obra, com detalhamento de marcos intermediários e finais das etapas, definidos no cronograma físico-financeiro da obra;
- e) Certidão de registro/quitação da contratada junto ao CREA / CAU, da qual deverá constar os nomes dos profissionais que poderão atuar como responsáveis técnicos pelos serviços a serem executados, conforme disciplina a Resolução 425/98 do CONFEA, artigo 4º, parágrafo único;
- f) Comprovação de aptidão técnica, consistente na apresentação de uma ou mais certidões de acervo técnico expedidas pelo CREA / CAU, em nome dos profissionais que exercerão a função de responsáveis técnicos, comprovando a execução de obra ou serviço com características similares ao objeto a ser contratado, mediante apresentação de Atestado de Capacidade Técnico - profissional;
- g) Apresentação, por parte da contratada, de Atestado de Capacidade Técnico - operacional, comprovando a realização de obras ou serviços com características similares ao objeto a ser contratado;
- h) Definição de cláusulas e condições para a execução dos serviços que possibilitem à contratada efetivar o planejamento para a execução dos serviços em conformidade com a logística e infraestrutura existentes no mercado, e, dessa forma, possibilitar a obtenção de preços mais competitivos para a contratação;
- i) Cumprimento, por parte da contratada, de Plano de Gerenciamento de Resíduos, garantindo o correto descarte dos resíduos segundo sua classe.

3.5. Vistoria

3.5.1. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 07:00 horas às 13:00 horas.





3.5.2. Serão disponibilizados data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia.

3.5.3. Para a vistoria, o representante legal da empresa ou responsável técnico deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

3.5.4. A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo o contratado assumir os ônus dos serviços decorrentes.

3.6. Requisitos de sustentabilidade

3.6.1. Os serviços prestados pela empresa contratada deverão fundamentar-se no uso racional de recursos e equipamentos, de forma a evitar e prevenir o desperdício de insumos e material consumidos, bem como a geração de resíduos, além do desperdício de água e consumo excessivo de energia. Sempre que possível fazer uso de energia renovável.

3.6.2. A contratada deverá ter pleno conhecimento e se responsabilizar pelo trabalho seguro das pessoas envolvidas no manuseio de ferramentas, equipamentos e produtos inflamáveis, conforme legislação em vigor do Ministério do Trabalho. Esta também se responsabilizará por ações e/ou omissões sobre os resíduos e rejeitos sólidos, líquidos e derivados, nos locais da obra, removendo e promovendo a devida destinação.

3.7. Requisitos normativos que disciplinam os serviços a serem contratados

- a) Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Lei de Licitações e Contratos Administrativos;
- b) Normas da ABNT e das legislações pertinentes para execução de todos os serviços aplicáveis na execução da obra, inclusive no que tange a qualidade dos materiais;
- c) Lei nº 5.194, de 24 de dezembro 1966, que regula o exercício das profissões de Engenharia e dá outras providências;
- d) Lei nº 12.378/2010 regula o exercício da Arquitetura e cria o Conselho de Arquitetura e Urbanismo do Brasil (CAU/BR) e das Unidades da Federação (CAU/UF);
- e) Lei nº 6.496, de 07 de dezembro de 1977, que institui a "Anotação de Responsabilidade Técnica" na prestação de serviços de Engenharia, autoriza a criação, pelo Conselho Federal de Engenharia, Arquitetura e Agronomia – CONFEA, de uma mútua de assistência profissional, e dá outras providências;
- f) Resolução CONAMA nº 307, de 05 de julho de 2002, que estabelece diretrizes, critérios e procedimentos para a gestão dos resíduos da construção civil.

Todas as especificações do objeto contidas na proposta, em especial o preço ofertado, vinculam a Contratada.

•

•



3.8. Do recebimento

3.8.1. Ao final da etapa da execução contratual, conforme previsto no Cronograma Físico-Financeiro, o Contratado apresentará a medição prévia dos serviços executados no período, por meio de planilha e memória de cálculo detalhada.

3.8.2. A etapa será considerada efetivamente concluída quando os serviços previstos, no Cronograma Físico-Financeiro, estiverem executados em sua totalidade.

3.8.3. O contratado também apresentará, a cada medição, os documentos comprobatórios da procedência legal dos produtos e subprodutos florestais utilizados naquela etapa da execução contratual, quando for o caso.

3.8.4. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 15 (quinze) dias, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo. (Art. 140, I, a, da Lei nº 14.133)

3.8.5. O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.

3.8.6. O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico.

3.8.7. O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo.

3.8.8. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

3.8.9. O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.





- 3.8.10. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório. (Art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14133, de 2021)
- 3.8.11. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.
- 3.8.12. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 3.8.13. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.
- 3.8.14. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 30(trinta) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos: Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.
- 3.8.15. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;
- 3.8.16. Emitir Termo Circunstaciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e
- 3.8.17. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.
- 3.8.18. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.
- 3.8.19. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº

•

•



14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

3.8.20. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

3.8.21. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

3.9. Liquidação

3.9.1 Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

3.9.2. Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

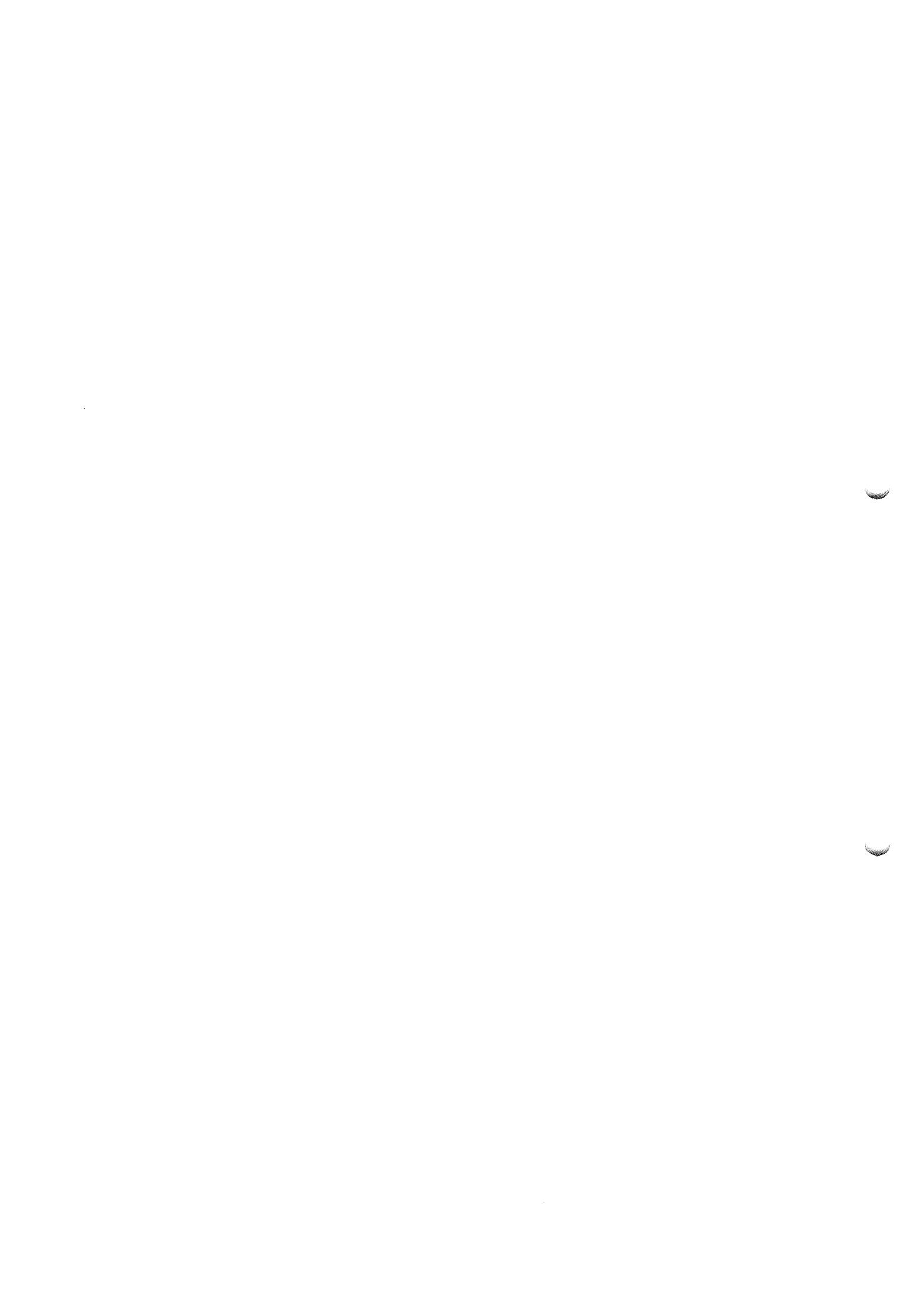
- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar;
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

3.9.3. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobreposta até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante;

3.9.4 A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, ou mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

3.9.5. Constatando-se, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

3.9.6. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.





3.9.7. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

3.9.8. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto a Câmara Municipal.

3.9.9. O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

3.9.10. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

3.9.11. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

3.9.12. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

3.9.13. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

3.10. Garantia da contratação

3.10.1. Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual de 5 % do valor contratual, conforme regras previstas no contrato.

3.10.2. A garantia nas modalidades caução e fiança bancária deverá ser prestada em até 10 dias após a assinatura do contrato.

3.10.3. No caso de seguro-garantia sua apresentação deverá ocorrer, no máximo, até a data de assinatura do contrato.

3.10.4. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à garantia da contratação.

3.11. A referida contratação terá vigência de 6 meses a contar da assinatura do contrato. O prazo de vigência poderá ser prorrogado, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do





contratado, previstas neste instrumento. Já a execução da obra deverá ser entregue conforme cronograma físico e financeiro.

3.11.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

3.11.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

3.11.3. As comunicações entre o órgão e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

3.11.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

3.11.5. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

3.11.6. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

3.11.7. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º);

3.11.8. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

3.11.9. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

3.11.10. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

3.11.11. O fiscal técnico do contrato comunicar ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual

•

•



3.11.12. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

3.11.13. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

3.11.14. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

3.11.15. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

3.11.16. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

3.11.17. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

3.11.18. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

3.11.19. O fiscal administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.

3.11.20.





4 - ESTIMATIVAS DA QUANTIDADE

Fundamentação: Estimativa das quantidades a serem contratadas, acompanhada das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, em caso de possibilidade de compra, locação de bens ou outros instrumentos jurídicos para utilização de bens, ser avaliados os custos e os benefícios de cada opção para escolha da alternativa mais vantajosa, prospectando-se arranjos inovadores em sede de economia circular de acordo com a Lei federal nº 14.133.

4.1. A demanda prevista será resultado dos documentos técnicos detalhados, somados aos memoriais descritivos e/ou memorial de especificações de serviços, elaborados por equipe técnica devidamente capacitada, que resultou no orçamento completo da obra a ser executada, inclusive com valor final de referência da contratação. Documentos anexos.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTDE
1	Contratação de empresa de engenharia para obra de instalação de toldo, porta de vidro, bancada em granito e demais itens na UBS da Palha, em conformidade com o Memorial Descritivo dos Serviços, Cronograma Físico-Financeiro, Planilha Orçamentária, Edital e seus anexos.	mês	1

5 - LEVANTAMENTO DE MERCADO E JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR.

5.1. A demanda prevista será resultado dos documentos técnicos detalhados, somados aos memoriais descritivos e/ou memorial de especificações de serviços, elaborados por equipe técnica devidamente capacitada, que resultou no orçamento completo da obra a ser executada, inclusive com valor final de referência da contratação. Documentos anexos.

5.2. Levando-se em conta as características do objeto a ser contratado, entende-se que a melhor solução para a contratação é a execução indireta da seguinte forma:

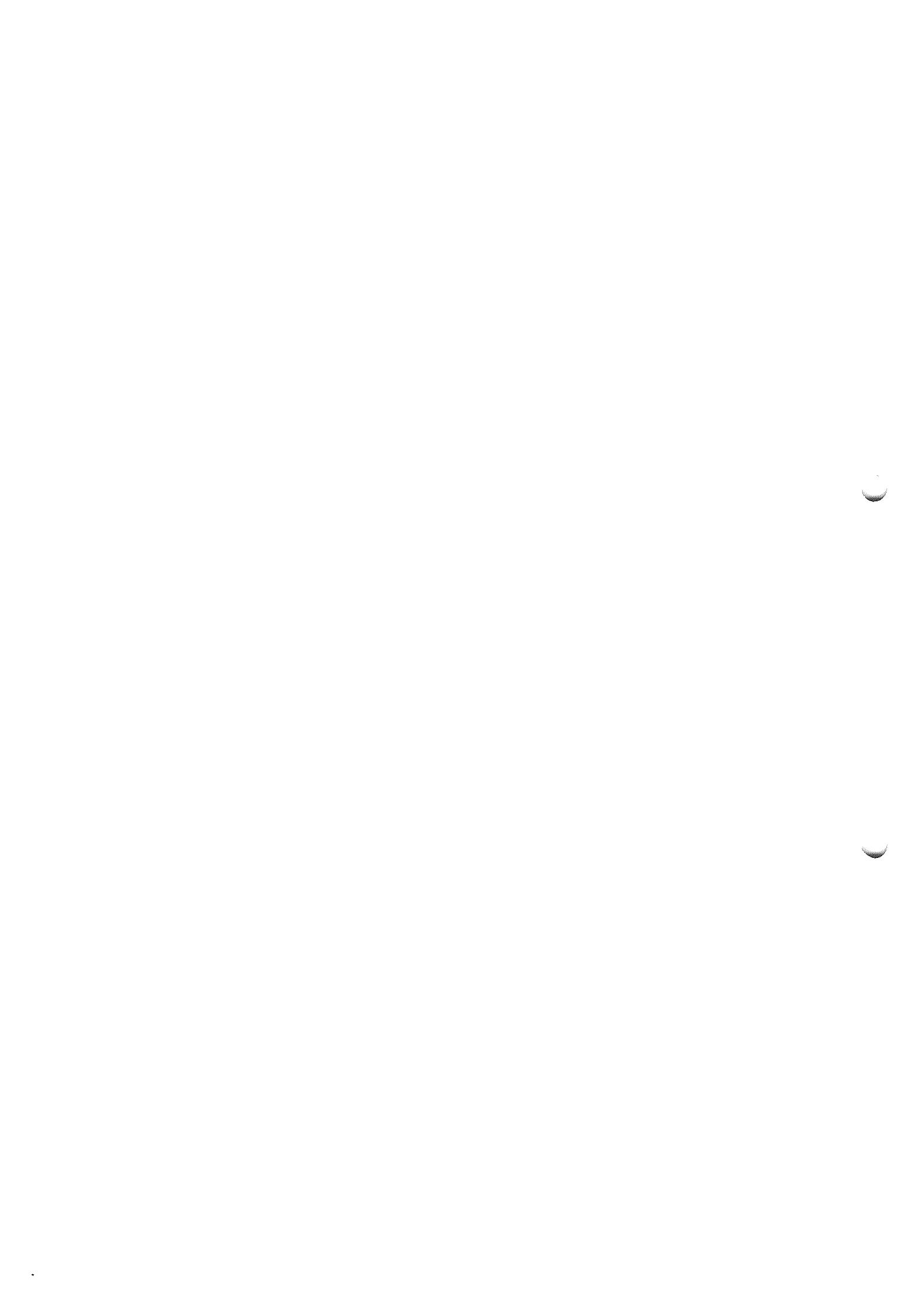
5.2.1. Da modalidade de licitação “Dispensa”

5.2.2. A escolha da modalidade “Dispensa” se justifica m razão do valor na Lei nº 14.133/21.

Segundo o Art. 75. É dispensável a licitação:

[...]

§ 1º Para fins de aferição dos valores que atendam aos limites referidos nos incisos I e II do caput deste artigo, deverão ser observados:





I - o somatório do que for despendido no exercício financeiro pela respectiva unidade gestora;

II - o somatório da despesa realizada com objetos de mesma natureza, entendidos como tais aqueles relativos a contratações no mesmo ramo de atividade.

5.3. **Do critério de julgamento “MENOR PREÇO”**

5.3.1. Nos termos do art. 6º, inciso XXXVIII, da Lei nº 14.133/21, a concorrência enquanto modalidade de Concorrência Eletrônica para contratação de bens e serviços especiais e de obras e serviços comuns e especiais de engenharia, poderá ter como critério de julgamento os seguintes:

- ✓ menor preço;
- ✓ melhor técnica ou conteúdo artístico;
- ✓ técnica e preço;
- ✓ maior retorno econômico;
- ✓ maior desconto.

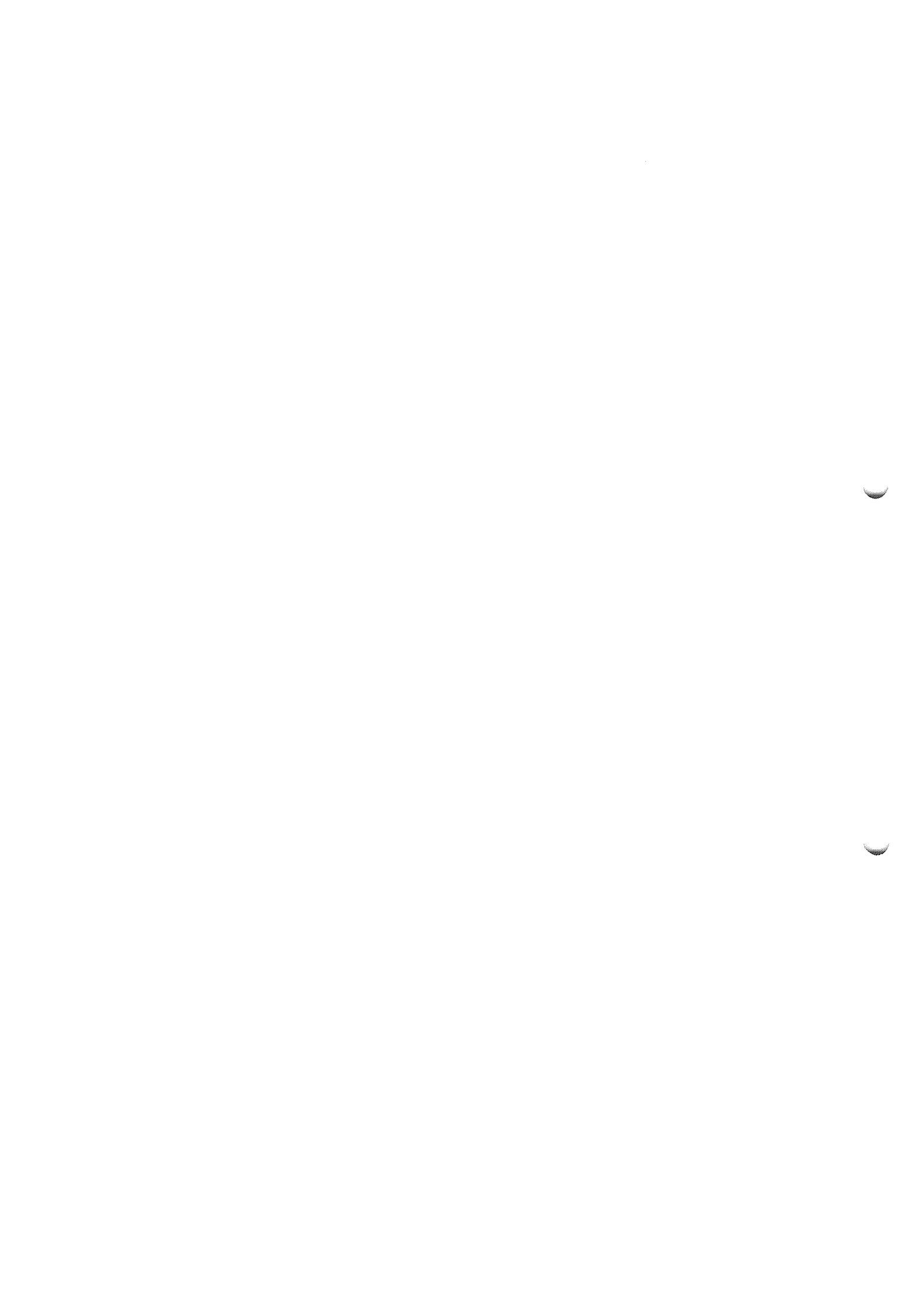
5.3.2. Diante das possibilidades apresentadas pelo regulamento de licitações, considerando todo o ciclo de vida do contrato e a seleção da proposta apta a gerar o resultado de contratação mais vantajoso para a Administração Pública, o critério de julgamento a ser adotado será o de menor preço.

5.3.3. A escolha do tipo “Menor Preço” se justifica por ser esse o tipo mais vantajoso à Administração Pública, aumentando a competição entre as empresas participantes do certame, possibilitando assim, que a proposta vencedora seja realmente aquela de menor, dentro das especificações constantes no edital, gerando com isso, economia aos cofres públicos.

6 - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO.

6.1. A estimativa de preços da contratação será compatível com os quantitativos levantados e com os preços do CDHU - Companhia de Desenvolvimento Habitacional e Urbano do Estado de São Paulo e SINAPI - Sistema Nacional de Pesquisa de Custos e Índices da Construção Civil, que são as principais tabelas utilizadas nos orçamentos de obras em geral, de acordo com o último boletim de referência publicado, mantida pela Caixa Econômica Federal e pelo IBGE, que informa os custos e índices da Construção Civil no Brasil.

6.2. Os custos de execução, apresentados em planilha orçamentária, foram elaborados por equipe técnica devidamente capacitada, que resultou no orçamento completo da obra a ser executada, inclusive com valor final de referência da contratação, que deverá compor a documentação.





6.3. O custo estimado total da contratação é de R\$59.851,93 (**Cinquenta e nove mil, oitocentos e cinquenta e um reais e noventa e três centavos**) conforme custos unitários apostos em *documentos anexos*.

7 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO.

7.1. A contratação destina-se a execução de obra do tipo convencional, com elementos que foram definidos, que previram todos os serviços preliminares e demais serviços.

7.2. As intervenções deverão manter o padrão de qualidade existente e apresentar a melhor prática executiva, com elementos que apresentem vantagens para a contratação e com a caracterização devidamente detalhada no Memorial Descritivo dos Serviços, Cronograma Físico-Financeiro, Planilha Orçamentária, Edital e seus anexos.

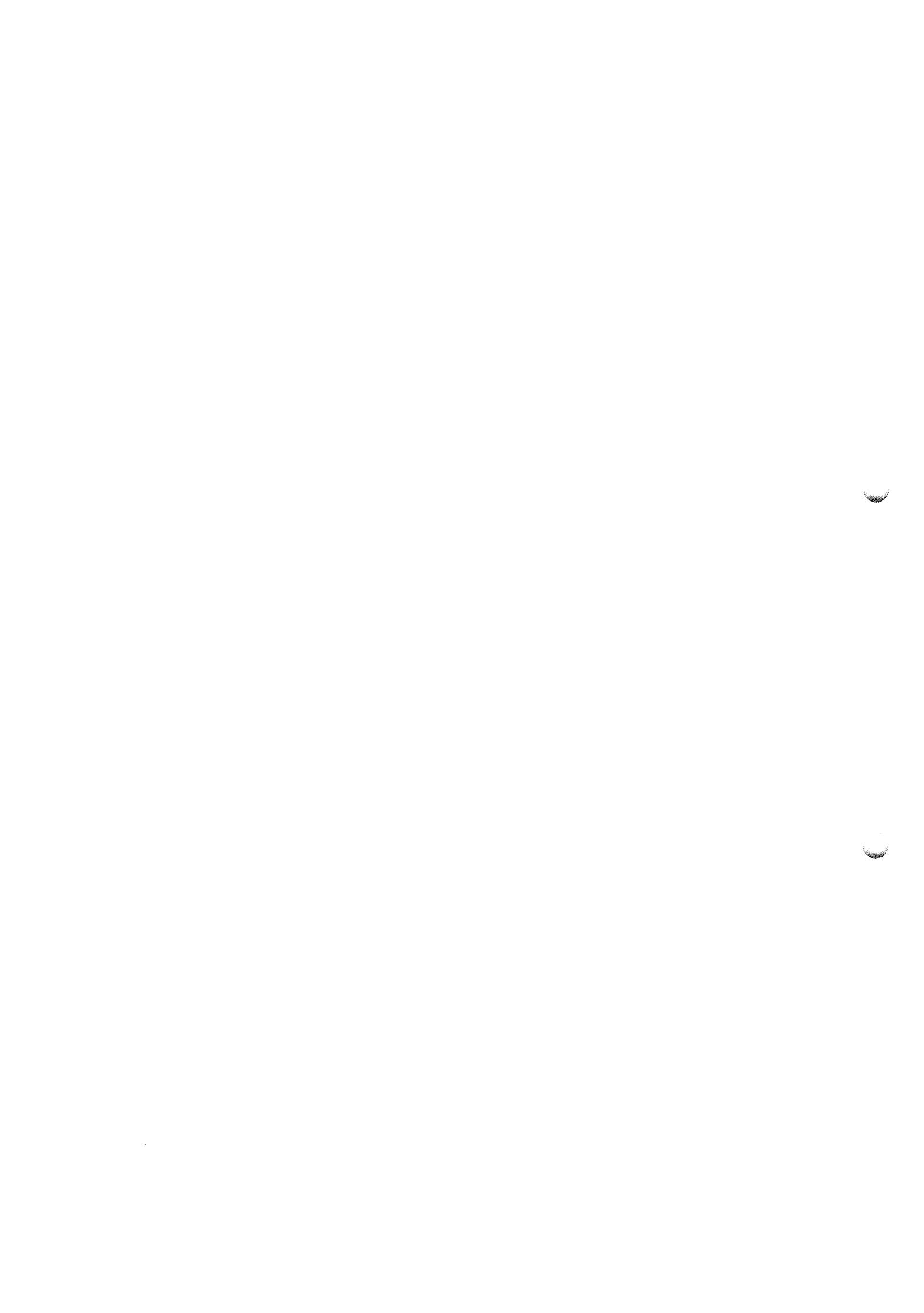
8 - PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO.

8.1. Visando a correta execução do contrato, a administração deverá executar minimamente as seguintes ações antes de contratação:

- a) Planilha orçamentária, contendo o conjunto de elementos necessários e suficientes, com nível de precisão adequado para definir e dimensionar a obra ou o serviço, ou o complexo de obras ou de serviços objeto da licitação, elaborado com base nas indicações dos estudos técnicos preliminares, que assegure a viabilidade técnica e o adequado tratamento do impacto ambiental do empreendimento e que possibilite a avaliação do custo da obra e a definição dos métodos e do prazo de execução;
- b) Elaboração da Planilha Orçamentária, contendo todos os elementos necessários para a contratação de bens e serviços (inciso XXIII do art. 6 da Lei 14.133/21);
- c) Elaboração do Edital de Licitação;
- d) Entre outros.

8.2. Para o processamento da Concorrência Eletrônica e execução do contrato caberá a CONTRATANTE:

- a) Fornecer as informações técnicas, por meio de seus anexos, acerca da execução do objeto.
- b) Quando da realização do contrato exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e nos termos da proposta apresentada.
- c) Deverá a CONTRATANTE acompanhar e fiscalizar os serviços, por servidor ou comissão especialmente designada.
- d) Constatadas irregularidades deverão notificar a CONTRATADA por escrito acerca das eventuais ocorrências.
- e) No processo licitatório deverá a licitante observar as regras estabelecidas pela Lei nº14.133 de 2021 acerca da participação no procedimento, as diretrizes quanto a





execução de obras e serviços de engenharia, bem como obedecer às normas correlatas relacionadas ao objeto da contratação, além de:

- 1) Aquela que se consagrar vencedora deverá executar o contrato conforme as especificações contidas em seus anexos, assim como seguir os termos de sua proposta.
- 2) Comunicar ao Fiscal do contrato qualquer ocorrência irregular que se verifique no local dos serviços.
- 3) Prestar esclarecimentos ou informações quando solicitado pela CONTRATANTE.

9 - IMPACTOS AMBIENTAIS

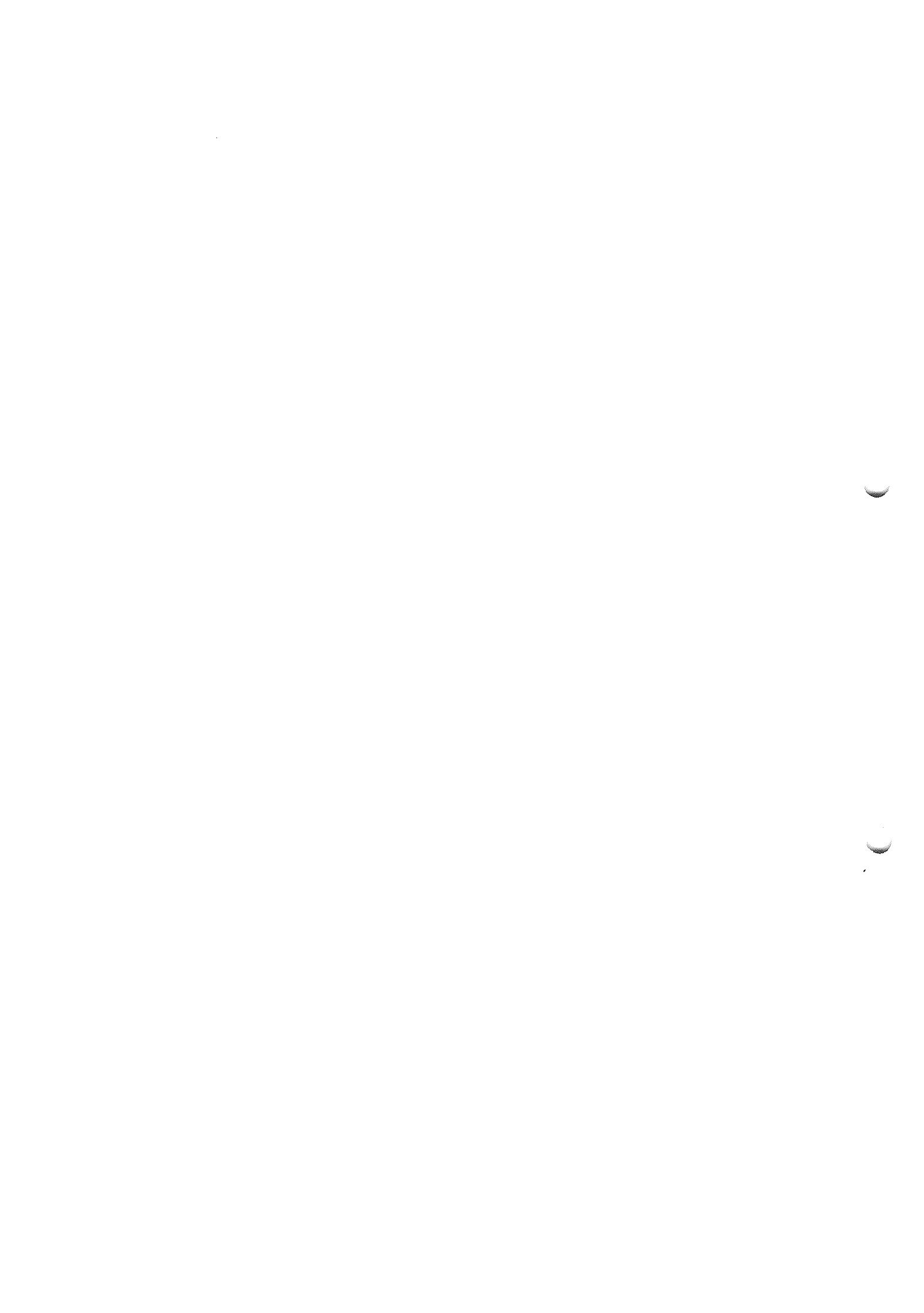
9.1. O procedimento para contratações públicas busca sempre o melhor para o interesse público, tal conceito vai além do mero cotejo de menores preços, para analisar os benefícios do processo torna-se necessário avaliar os impactos positivos e negativos na aquisição quanto a:

- a) A observância de normas e critérios de sustentabilidade;
- b) O emprego apurado dos recursos públicos;
- c) Conservação e gestão responsável de recursos naturais;
- d) Uso de agregados reciclados, sempre que existir a oferta;
- e) Remoção apropriada dos resíduos conforme normas de Controle de Transporte de Resíduos;
- f) Observância das normas de qualidade e certificação nacionais e públicas como INMETRO e ABNT.

9.2. No art. 45, Lei nº 14.133/21 determina que as obras e serviços de engenharia deverão respeitar, especialmente, as normas relativas à disposição final ambientalmente adequada dos resíduos sólidos gerados pelas obras CONTRATADAS, mitigação por condicionantes e compensação ambiental, utilização de produtos, de equipamentos e de serviços que, comprovadamente, favoreçam a redução do consumo de energia e de recursos naturais, avaliação de impacto de vizinhança, proteção do patrimônio histórico, cultural, arqueológico e imaterial, inclusive por meio da avaliação do impacto direto ou indireto causado pelas obra CONTRATADA.

9.3. Diante disso, na execução da obra deverá a CONTRATANTE e a CONTRATADA a observância das normas de proteção ambiental, cabendo a primeira fiscalização quanto ao estrito cumprimento da legislação e a segunda o respeito às leis ambientais na consecução da obra.

10 - VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO (posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina) (inciso XIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21 e Resolução nº. 03, de 29 de março de 2023).





10.1. Nos termos da Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011, (Lei de acesso à informação), o presente Estudo não se classifica como sigiloso.

10.2. Trata-se de ação comum de engenharia, onde todo serviço de engenharia que tem por objeto ações, objetivamente padronizáveis em termos de desempenho e qualidade, de manutenção, de adequação e de adaptação de bens móveis e imóveis, com preservação das características originais dos bens, cuja ação interfere nas atividades desenvolvidas na edificação indicando que a contratação apresenta viabilidade e alta probabilidade de alcance dos resultados pretendidos.

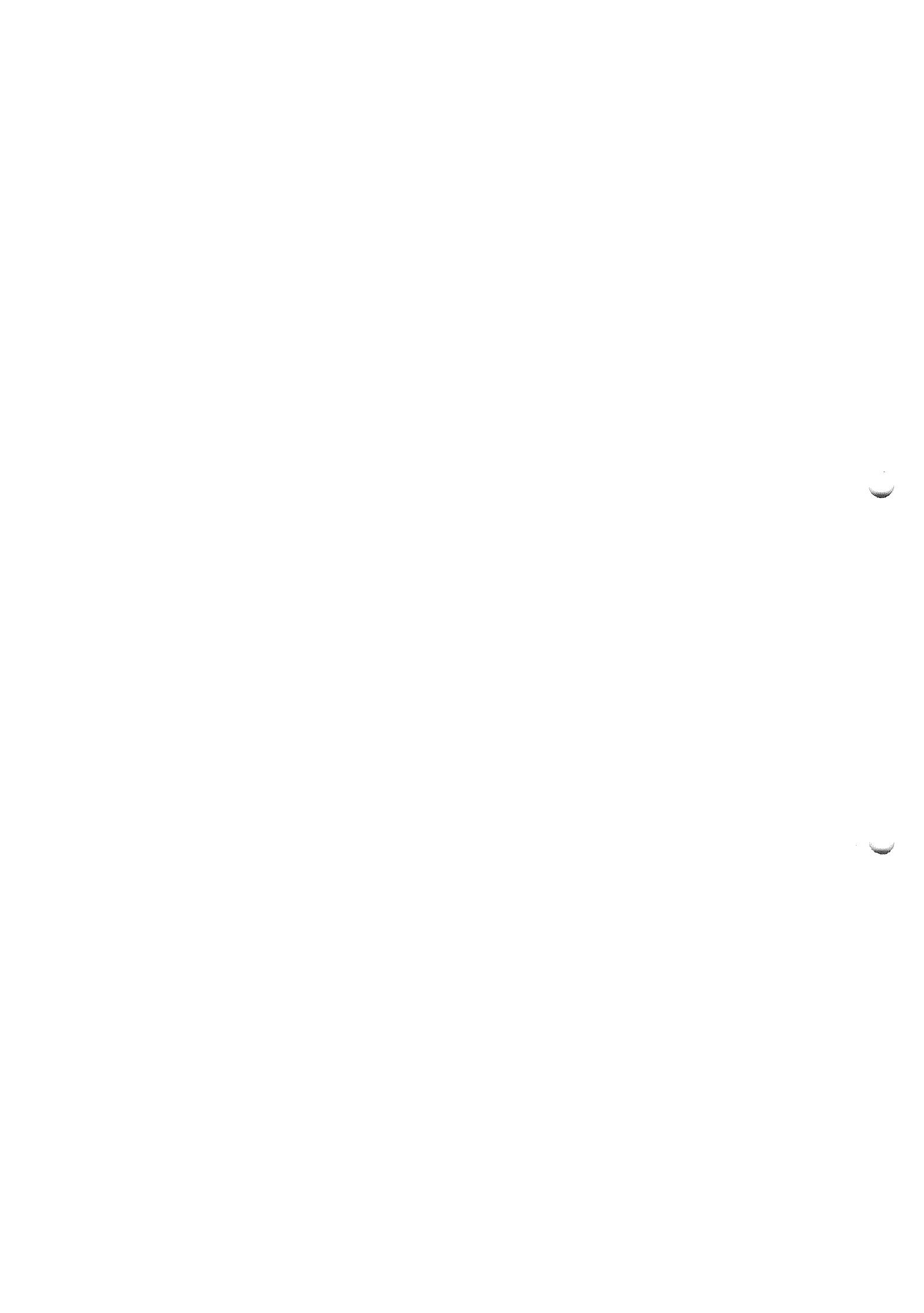
10.3. A Prefeitura Municipal de Queluz não possui em seu quadro de servidores profissionais habilitados, em quantitativo suficiente, para a execução da obra, de modo que para suprir tal necessidade torna-se imprescindível a contratação de serviços especializados, tendo em vista a necessidade de melhorias, ampliação e adequação do edifício para melhor atender os princípios institucionais do órgão.

Sem mais para o momento. Renovo protestos de estima e consideração.

Atenciosamente,

Engº Sidney José Ferreira
CREA 5060451110
Secretário Municipal de Planejamento de Obras e Serviços

Marilda Uchôas Ferreira
Secretária Municipal de Saúde





Prefeitura Municipal de Queluz

Estado de São Paulo

Rua Prudente de Morais, 100 - Centro - Tel.: (12) 3147-9020 - CNPJ: 46.670.931/0001-06

AVISO DE CONTRATAÇÃO

A Prefeitura Municipal de QUELUZ/SP, vem a público informar, que está aberta, pelo prazo máximo de 3 (três) dias úteis, contados a partir desta publicação, para manifestação de interesse e formalização de proposta, o seguinte procedimento de compras e licitações:

Processo de Compras: 00060/2024

Dispensa de Licitação: 0032/2024.

Objeto: AQUISIÇÃO DE MATERIAL PARA OS CURSOS DE PANIFICAÇÃO, CONFEITARIA, SALGADEIRO E PIZZAIOLI - PROGRAMA ESCOLA DE QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL

Valor Referencial: O valor global estimado para essa contratação foi de R\$6.755,04 (SEIS MIL SETECENTOS E CINQUENTA E CINCO REAIS E QUATRO CENTAVOS) Com base na pesquisa de preços realizada por esta Administração.

- AQUISIÇÃO POR MENOR PREÇO POR ITEM, CONFOME PLANO DE TRABALHO ANEXO;

-Não serão aceitas propostas com valores superiores ao estimado para fins de contratação.

-Os valores, os preços apresentados terão como expressão monetária a moeda corrente nacional, devendo estar previsto em sua composição todo e qualquer dispêndio para a prestação e realização dos serviços;

-Os valores apresentados não sofrerão atualização durante a vigência do contrato, salvo a caracterização da necessidade de repactuação econômica entre as partes;

- A proposta deverá seguir modelo anexo, contendo as principais informações da empresa e do responsável pelo preenchimento. Não será aceita propostas que não estiverem datadas, assinadas ou que não seja possível identificar o valor proposto. A proposta, deverá ser encaminhada ao e-mail: licitacao@queluz.sp.gov.br no prazo previsto, em moeda corrente local, a contar da publicação no Diário Oficial do Município. Incluir na proposta, além do cartão CNPJ, comprovantes, declarações e as certidões negativas:



Prefeitura Municipal de Queluz

Estado de São Paulo

Rua Prudente de Morais, 100 - Centro - Tel.: (12) 3147-9020 - CNPJ: 46.670.931/0001-06

1. COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO E DE SITUAÇÃO CADASTRAL PESSOA JURÍDICA – CNPJ;
2. CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS RELATIVOS AOS TRIBUTOS FEDERAIS E À DÍVIDA;
3. CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS TRABALHISTAS;
4. CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS ESTADUAIS;
5. CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS MUNICIPAIS;
6. CERTIDÃO NEGATIVA DE LICITANTES INIDÔNEOS TCU;
7. CERTIFICADO DE REGULARIDADE EMPREGADOR;
8. CERTIDÃO NEGATIVA DE PEDIDOS DE FALÊNCIA, CONCORDATAS, RECUPERAÇÕES JUDICIAIS E EXTRAJUDICIAIS;
9. CERTIDÃO NEGATIVA DE APENADOS DE IMPEDIMENTOS DE CONTRATO/LICITAÇÃO;
10. CÓPIA DO CPF DO RESPONSÁVEL PELO PREENCHIMENTO.



PLANO DE TRABALHO

1. Identificação dos Partícipes:

Órgão proponente:	Fundo Social de São Paulo - FUSSP
Programa:	Escola de Qualificação Profissional em parceria com o Programa CozinhAlimento da SAA
Presidente do FUSSP:	Berenice Maria Giannella
Endereço:	Palácio dos Bandeirantes – Av. Morumbi, nº 4.500, São Paulo – SP. CEP: 05650-905
Telefone:	(11) 2193-6989

Município	Queluz
Endereço completo com CEP:	Rua Prudente De Moraes, 100 - Centro - Cep: 1800-000
Prefeito(a):	Laurindo Joaquim Da Silva Garcez
E-mail institucional para contato:	gabinete@queluz.sp.gov.br
Telefone para contato com DDD:	(12) 3147-9020
Gestor(a) responsável pelo Convênio:	Nome: Luis Eduardo de Oliveira Pereira Cargo: Presidente do Fundo Social de Queluz E-mail : social@queluz.sp.gov.br Telefone: (12) 98100-7011

2. Justificativa do convênio

O Programa Escola de Qualificação Profissional foi instituído por meio do Decreto Estadual nº 57.314, de 08 de setembro de 2011, com o objetivo de promover a capacitação de agentes multiplicadores e a qualificação de pessoas em situação de vulnerabilidade social, mediante a promoção de cursos nas áreas de Moda, Beleza, Gastronomia, Informática, Construção Civil e Administração. Trata-se de programa destinado a proporcionar inclusão social e dar oportunidades no mercado de trabalho à população vulnerável paulista.

Os cursos de qualificação profissional do FUSSP são desenvolvidos em espaços próprios, como nas escolas do FUSSP implantadas nas Praças da Cidadania (atualmente com 03 unidades já implantadas) e em 10 unidades dos Centros de Integração da Cidadania – CICs, geridos pela Secretaria de Justiça e Cidadania. Para além destes espaços, o FUSSP celebra parcerias com municípios e organizações da sociedade civil para que os cursos de qualificação profissional sejam realizados nos espaços destes entes



e entidades, de forma que o programa possa ter um maior alcance às pessoas em situação de vulnerabilidade social em todo o Estado de São Paulo.

O presente Plano de Trabalho estrutura uma proposta para a celebração de parceria entre o FUSSP e o município, para a realização dos cursos da Escola de Gastronomia, em cozinha profissional recentemente instalada pelo município, no âmbito do Programa Estadual CozinhAlimento, de competência da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo, cujo principal objetivo é promover a instalação de cozinhas-piloto experimentais nos municípios paulistas.

Neste sentido, os cursos da Escola de Gastronomia do FUSSP se prestam a potencializar os investimentos estaduais no município por meio do Programa CozinhAlimento, na medida em que os cursos ampliarão as possibilidades de utilização da cozinha, alcançando um maior público de pessoas em situação de vulnerabilidade, propiciando a estas pessoas acesso a qualificação profissional e maior possibilidade de inserção no mercado de trabalho.

3. Objeto

Este Plano de Trabalho prevê a transferência de recursos ao Município para a execução dos cursos de Gastronomia da Escola de Qualificação Profissional.

Deverão ser realizadas quatro cursos, com 5 (cinco) aulas de 4 (quatro) horas cada, totalizando 20 (vinte) horas.

Cursos	Carga horária			Mínimo de alunos por curso
	Qtdd de aulas	Horas/aula	Total Horas/aula	
1 Panificação	5	4	20	10
2 Confeitoria	5	4	20	10
3 Salgadeiro	5	4	20	10
4 Pizzaiolo	5	4	20	10

O FUSSP transferirá recursos financeiros ao Município de ajuda de custo aos monitores dos cursos e para compra dos insumos de cada um deles, conforme descrito no Anexo I deste Plano de Trabalho. Além disso, o FUSSP fornecerá aventais aos monitores e camisetas aos alunos, conforme descrito no item 9 deste Plano de Trabalho. O orçamento previsto neste Plano de Trabalho será para cursos de, no mínimo 10 (dez) e no máximo 15 (quinze) alunos.

4. Objetivos

Os cursos de Gastronomia da Escola de Qualificação Profissional têm como objetivo:

Preste em sua responsabilidade com o meio ambiente, reduza o consumo de papel
Programa Menos Papel - Portaria Municipal nº 45/2019.



- Capacitar os monitores para que sejam agentes replicadores do conhecimento;
- Qualificar pessoas em situação de vulnerabilidade social em diversas técnicas nas áreas da Gastronomia;
- Proporcionar oportunidades geradoras de renda, com o ingresso dos participantes no mercado de trabalho ou por meio do trabalho autônomo (empreendedorismo);
- Fomentar a economia local; e
- Reduzir a vulnerabilidade social no Município.

5. Metas e Indicadores

O convênio terá como meta a realização dos quatro cursos previstos no item 3 deste Plano de Trabalho:

Para aferição da meta, serão considerados os seguintes indicadores:

Indicadores		Critério	Pontuação
A	Número de vagas oferecidas pelo Município	0 a 9 vagas oferecidas	0
		Entre 10 a 15 vagas oferecidas	10
B	Número de matrículas efetivadas	0 a 9 matrículas efetivadas	0
		10 matrículas efetivadas	5
		Entre 10 a 15 matrículas efetivadas	10
C	Número de alunos concluintes A porcentagem será calculada pela divisão entre o número de matrículas efetivadas dividido pelo número de alunos concluintes.	Abaixo de 70%	0
		Entre 70% e 90% dos alunos concluintes	10
		Superior a 90% dos alunos concluintes	20

A nota da avaliação final será calculada a partir resultado:

$$\text{Nota FINAL} = \text{Nota indicador A} + \text{Nota indicador B} + \text{Nota indicador C}$$

A partir do resultado do cálculo, o convênio será considerado executado dentro ou abaixo das expectativas. Abaixo a tabela indicará os valores da avaliação final:

Nota Indicador A + Indicador B + Indicador C	Avaliação Final
Nota final entre 25 e 40 pontos	Dentro das Expectativas
Nota Final até 25 pontos	Abaixo das Expectativas

Pense em sua responsabilidade com o meio ambiente
eduza o consumo de papel - Programa Menos Papel - Portaria Municipal nº 45/2019.



O convênio que tiver a sua execução técnica enquadrada como “abaixo das expectativas” terá a prestação de contas considerada IRREGULAR.

Nesta hipótese, o Município será notificado e, dentro do prazo concedido, poderá elaborar uma justificativa técnica (acompanhada das respectivas comprovações) que identifique os problemas encontrados para a execução do curso, bem como quais foram as providências tomadas para saná-los. Se as justificativas e documentos comprobatórios forem considerados suficientes a justificar o não atendimento da meta, o FUSSP poderá reavaliar a análise e considerar a prestação de contas “REGULAR COM RESSALVAS”.

6. Etapas de execução

A execução das atividades do Município ocorrerá de acordo com as seguintes etapas:

Etapa		Atividades envolvidas
1	Preparação, do local e aquisição do material de insumo	<ul style="list-style-type: none">• Disponibilizar local adequado para a realização dos cursos, preparado com a instalação dos mobiliários e equipamentos necessários, obedecendo às especificidades de cada curso, bem como atendendo as normas legais e regulamentares aplicáveis;
2	Divulgação dos cursos e seleção dos alunos.	<ul style="list-style-type: none">• Divulgação dos cursos nas redes sociais e nos equipamentos públicos do Município.• A seleção dos alunos contemplará a inscrição e matrícula nos cursos, observando o critério de idade mínima de 18 anos, previsto no Decreto nº 57.314, de 8 de setembro de 2011.<ul style="list-style-type: none">○ A inscrição ocorrerá, durante o período da divulgação do curso, e se caracteriza pela elaboração de lista com os nomes e documentações dos interessados nos cursos.○ A matrícula ocorrerá, por ordem de inscrição, após a conferência dos documentos e dos requisitos do curso, até o número de vagas disponibilizadas pelo Município.○ Aqueles que não foram contemplados com a matrícula, integrarão a lista de espera. Se houver desistências até a primeira aula do curso, o município poderá convocá-los.
3	Gestão dos monitores do curso	<ul style="list-style-type: none">• Selecionar o monitor do curso com domínio sobre a matéria a ser ministrada;• Orientar o monitor para realizar a capacitação online feita pelo corpo técnico do Fundo Social de São Paulo.• Remunerar o monitor;• Realizar a prestação de contas dos valores repassados ao monitor.
4	Realização dos cursos	<ul style="list-style-type: none">• Realizar os cursos por meio de aulas teóricas e práticas com orientação de monitor capacitado, seguindo o material didático disponibilizado.



5	Avaliação dos alunos e certificação	<ul style="list-style-type: none">Realizar, ao final de cada curso, avaliação individual prática dos alunos e pesquisa de satisfação, conforme as orientações contantes do Anexo VII.Entregar certificado de conclusão do curso ao alunos , de acordo com o modelo fornecido pelo FUSSP.Monitorar o grau de aproveitamento na execução das atividades do aluno, seu desempenho e sua frequência.Para obter o certificado de conclusão, os alunos poderão ter, no máximo:<ul style="list-style-type: none">1 (uma) falta, para os cursos de 20 (vinte) horas;2 (duas) faltas consecutivas ou 3 faltas alternadas, para os cursos de 60 (sessenta) horas.
---	--	---

7. Cronograma de Trabalho

ATIVIDADES	MESES											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
REPASSE												
ETAPA 1												
ETAPA 2												
ETAPA 3												
ETAPA 4												
ETAPA 5												
PRESTAÇÃO DE CONTAS FINAL												
ANÁLISE DA PRESTAÇÃO DE CONTAS												

8. Das Obrigações

8.1 Do Fundo Social do Estado de São Paulo

- Realizar capacitação online de monitores selecionados pelo Município;
- Para aqueles monitores que cumprirem as exigências, entregar certificado de conclusão do curso de capacitação online;
- Disponibilizar apostilas manual de comunicação em formato digital ao Município;
- Disponibilizar 12 (doze) camisetas padronizadas, 02 (dois) aventais padronizados a serem utilizados pelos monitores e 01 (uma) placa indicativa do FUSSP, a serem retirados no Depósito Jaguaré, localizado na Avenida Marechal Mario Guedes, 301 – Jaguaré, São Paulo/SP, pelo Município;
- Disponibilizar o manual de comunicação e os modelos de divulgação dos cursos.

Faz-se constar que o presente documento foi elaborado com o auxílio de recursos da Internet, respeitando o princípio da transparência e da responsabilidade com o cidadão. Foi elaborado dentro do prazo estabelecido no artigo 1º, § 1º, da Lei nº 13.170, de 2019. - Portaria Municipal



8.2 Do Município

- Acompanhar as capacitações dos monitores e encaminhar as informações ao FUSSP para envio da Certificação de Conclusão do Curso.
- Realizar a preparação e manutenção do local onde o curso será realizado;
- Adquirir o material de insumo necessário para realização dos cursos;
- Divulgar o curso nos equipamentos públicos do Município;
- Imprimir a apostila online enviada pelo FUSSP e entregar aos alunos no início das aulas;
- Manter o controle das fichas de inscrição acompanhadas de cópia dos documentos de cada aluno (RG, CPF, comprovante de residência), bem como das listas de presença, podendo o FUSSP solicitar-las a qualquer momento;
- Elaborar e assinar as prestações de contas, compostas pelos relatórios de atividades e informações sobre a utilização dos recursos repassados, no modelo anexo;
- Manter e conservar o local onde se desenvolverá os cursos, bem como o mobiliário e equipamentos;
- Remunerar o monitor;
- Realizar a prestação de contas do convênio no prazo previamente estabelecido;
- Realizar pesquisa de satisfação junto aos alunos do curso.

9. Repasse de recursos

9.1. Valor do repasse de material

O FUSSP fornecerá 12 (doze) camisetas, 2 (dois) aventais e 01 (uma) placa indicativa do FUSSP para a realização dos cursos ajustados neste Plano de Trabalho, conforme valores abaixo:

Item e quantidade	Valor unitário
12 camisetas por curso	R\$ 13,53
02 aventais por convênio	R\$ 58,00
01 placa FUSSP	R\$ 598,90

Caso o Município necessite do envio de mais camisetas por curso, poderá solicitar ao FUSSP, até o limite de 15 camisetas.

A inexecução do objeto do convênio ensejará a necessidade de devolução dos materiais repassados ou do seu correspondente em valor.

Pense em sua responsabilidade com o meio ambiente, reduza o consumo de papel.
Programa Menos Papel - Portaria Municipal nº 45/2019.



9.2. Valor do repasse dos insumos e do monitor

Para a realização dos 4 (quatro) cursos, o FUSSP repassará valores para subsidiar a remuneração dos monitores e para aquisição dos insumos que serão utilizados para cada curso, detalhados no Anexo I, totalizando o valor descrito na tabela abaixo:

Escola	Curso		Insumos	Monitor
Gastronomia	1	Panificação	R\$ 542,29	R\$ 409,80
	2	Confeitoraria	R\$ 674,34	R\$ 409,80
	3	Salgadeiro	R\$ 576,12	R\$ 409,80
	4	Pizzaiolo	R\$ 561,94	R\$ 409,80
TOTAL			R\$ 2.354,69	R\$ 1.639,20

Os insumos e respectivas quantidades previstos no “Anexo I – Descrição dos insumos de cada curso” são referenciais e poderão ser substituídos por outros de natureza equivalente, desde que estejam relacionados ao curso em execução pelo Município.

9.3. Valor do repasse total do FUSSP

Para a realização dos 4 (quatro) cursos, o FUSSP repassará o valor total de R\$ 5.358,23 [cinco mil trezentos e cinquenta e oito reais e vinte e três centavos], conforme detalhado na tabela abaixo:

Repasse	Cursos	Valores em Reais		
		Insumos	Monitor	Valor Total
Financeiro	1 Panificação	R\$ 542,29	R\$ 409,80	R\$ 952,09
	2 Confeitoraria	R\$ 674,34	R\$ 409,80	R\$ 1.084,14
	3 Salgadeiro	R\$ 576,12	R\$ 409,80	R\$ 985,92
	4 Pizzaiolo	R\$ 561,94	R\$ 409,80	R\$ 971,74
TOTAL		R\$ 2.354,69	R\$ 1.639,20	R\$ 3.993,89

Repasse	Cursos	Valores em R\$	
Material	1 Placa	R\$	598,90
	2 Camiseta	R\$	649,44
	3 Avental	R\$	116,00
TOTAL		R\$	1.364,34

Valor total do Convênio (Repasse Financeiro + Material)	R\$ 5.358,23
--	---------------------

O repasse material será convertido em dinheiro no caso de descumprimento do convênio.

Caso o Município tenha interesse em realizar cursos com mais de 15 (quinze) alunos, poderá realizá-lo com recursos próprios.



Os valores repassados pelo FUSSP destinados ao pagamento do monitor constituem-se como auxílio e podem ser complementados pelo Município, com recursos do orçamento municipal.

O repasse será único e realizado em até 10 dias da assinatura do convênio.

10 Anexos ao Plano de Trabalho

O FUSSP disponibilizará os seguintes instrumentos para auxiliar o desenvolvimento e acompanhamento das atividades:

ANEXO	Conteúdo
I	Descrição dos Insumos de cada curso
II	Modelo de ficha de inscrição
III	Modelo de lista de presença
IV	Apostilas em formato digital
V	Modelo de certificado de conclusão de curso em formato digital

**LAURINDO
JOAQUIM DA SILVA
GARCEZ:
01961223848**

Assinado digitalmente por LAURINDO JOAQUIM DA SILVA
GARCEZ:01961223848
DN: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=VideoConferencia,
OU=45199387000195, OU=Secretaria da Receita Federal do
Brasil - RFB, OU=RFB e-CPF A1, OU=(em branco),
CN=LAURINDO JOAQUIM DA SILVA GARCEZ:
01961223848
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização: sua localização de assinatura aqui
Data: 2023.07.24 14:48:47-03'00'
Foxit Reader Versão: 10.1.1

**LAURINDO JOAQUIM DA SILVA GARCEZ
Prefeito Municipal**

Pense em sua responsabilidade com o meio ambiente, reduza o consumo desnecessário de papel.
Programa Menos Papel - Portaria Municipal nº 45/2019.



CATÁLOGO DE COMPRAS - FUSSP

CURSO - CONFEITARIA BÁSICA

DESCRIÇÃO	UNID	QTD
AÇÚCAR CRISTAL	PACOTE (500G)	1
AÇÚCAR MASCAVO	PACOTE (250G)	1
AÇÚCAR REFINADO	KG	3
ÁLCOOL LÍQUIDO 70% PARA LIMPEZA	LITRO	1
AMIDO DE MILHO	PACOTE (200G)	1
BANANA NANICA MADURA	DUZIA	0,5
CACAU EM PÓ 50%	PACOTE (200G)	1
CANELA EM PÓ	PACOTE (10G)	1
CHANTILLY	CX (200ML)	1
CHOCOLATE AO LEITE EM BARRA	BARRA (500G)	1
CHOCOLATE BRANCO EM BARRA	BARRA (500G)	1
CHOCOLATE MEIO AMARGO EM BARRA	BARRA (1KG)	1
COBERTURA SABOR CHOCOLATE MEIO AMARGO EM GOTAS	KG	1
CONJUNTO DE BICO PARA CONFEITAR	KIT (12 PEÇAS)	1
CRAVO	PACOTE (10G)	1
CREME DE LEITE	LATA (300G)	2
DETERGENTE LÍQUIDO NEUTRO	FRASCO (500ML)	2
ESPONJA DUPLA FACE PARA LAVAR LOUÇAS	UNID.	2
ESSÊNCIA DE BAUNILHA	FRASCO (30ML)	3
FARINHA DE TRIGO REFINADA	KG	3
FERMENTO QUÍMICO	POTE (100G)	1
FORMA DE ACETATO PARA TRUFA COM MOLDE DE SILICONE	UNID.	2
GELATINA INCOLOR	SACHE (12G)	1
GOIABADA	PACOTE (250G)	1
LEITE CONDENSADO	LATA (395G)	5
LEITE EM PÓ	SACHE (200G)	1
LEITE INTEGRAL UHT	LITRO	3
LIMÃO TAITI	UNIDADE MEDIA	8
LUVAS DESCARTÁVEIS DE VINIL	CAIXA (100 UNID)	1
MANTEIGA SEM SAL	TABLETE (200G)	5
MEL	FRASCO (340G)	1
ÓLEO DE GIRASSOL	FRASCO (900ML)	1
OVOS	DÚZIA	5
PANO MULTIUSO TNT (PERFEX)	ROLO (25M)	1
PAPEL ALUMÍNIO	ROLO (30CMX7,5M)	1
PAPEL FILME DE PVC	ROLO (30CMX15M)	1
PAPEL TOALHA INTERFOLHADO	PACOTE C/ 1000 UNID.	1
PÊSSEGO EM LATA	LATA (450G)	1
SACO PARA CONFEITAR	PACOTE (10UNID.)	1
SACO PLÁSTICO PARA ALIMENTOS (20CM X 30CM X 5M)	ROLO (20CM X 30CM X 5M)	1
SAL	KG	1
TOUCA DESCARTÁVEL PARA COZINHA	EMBALAGEM C/ 100 UNID.	1
TOTAL		



CATÁLOGO DE COMPRAS - FUSSP

CURSO - PANIFICAÇÃO BÁSICA

DESCRÍÇÃO	UNID	QTD
AÇÚCAR DE CONFEITEIRO	PACOTE (500G)	1
AÇÚCAR REFINADO	KG	1
ÁLCOOL LÍQUIDO 70% PARA LIMPEZA	LITRO	1
ALHO	KG	0,3
AMIDO DE MILHO	CAIXA (200G)	1
AVEIA EM FLOCOS	CAIXA (200G)	1
BATATA	UNIDADE MÉDIA	3
CACAU EM PÓ 50%	PACOTE (200G)	1
CEBOLA	UNIDADE MÉDIA	4
CHOCOLATE MEIO AMARGO	BARRA (500G)	1
CREME DE LEITE	LATA (300G)	1
DETERGENTE LÍQUIDO NEUTRO	FRASCO (500ML)	2
ESPONJA DUPLA FACE PARA LAVAR LOUÇAS	UNID.	2
ESSÊNCIA DE BAUNILHA	FRASCO (30ML)	1
FARINHA DE TRIGO INTEGRAL	PACOTE (500G)	1
FARINHA DE TRIGO REFINADA	KG	10
FERMENTO BIOLÓGICO SECO	PACOTE (125G)	2
FÓSFORO	PCT C/ 10 CAIXAS	1
FUBÁ MIMOSO	PACOTE (500G)	1
LARANJA PERA	UNIDADE MÉDIA	2
LEITE CONDENSADO	LATA (395G)	1
LEITE EM PÓ	SACHE (400G)	1
LEITE INTEGRAL UHT	LITRO	1
LUVAS DESCARTÁVEIS DE VINIL	CAIXA (100 UNID)	1
MANTEIGA COM SAL	TABLETE (200G)	2
MARGARINA SEM SAL	POTE (500G)	1
MEL	FRASCO (340G)	1
ÓLEO DE SOJA	GARRAFA (900ML)	1
OVOS	DÚZIA	3
PANO MULTIUSO TNT (PERFEX)	BOBINA (25M)	1
PAPEL ALUMÍNIO	ROLO (30CM X 7,5M)	1
PAPEL FILME DE PVC	ROLO (28CM X 30M)	1
PAPEL TOALHA INTERFOLHADO	PCT C/ 1000	1
PEITO DE FRANGO SEM OSSO	KG	1
QUEIJO TIPO MUÇARELA EM PEÇA	KG	0,4
REQUEIJÃO	COPO (200G)	1
SACO PLÁSTICO PARA ALIMENTOS	ROLO (20CM X 30CM X 5M)	1
SAL REFINADO	KG	1
SALSA	MAÇO	1
SEMENTE DE GERGELIM	PACOTE (100G)	1
TOUCAS DE COZINHA DESCARTÁVEL PARA COZINHA	EMBALAGEM C/ 100 UNID.	1
TOTAL		



CATÁLOGO DE COMPRAS - FUSSP

CURSO - PIZZAIOLI

DESCRÇÃO	UNID	QTD
ABOBRINHA ITALIANA	UNIDADE MÉDIA	2
AÇÚCAR REFINADO	KG	1
ÁLCOOL LÍQUIDO 70% PARA LIMPEZA	LITRO	1
ALHO	KG	0,2
ATUM RALADO	LATA (170G)	2
AZEITE DE OLIVA	GARRAFA (500ML)	1
AZEITONA	SACHÊ (200G)	1
BANANA NANICA	KG	0,5
BATATA	UNIDADE MÉDIA	3
CACAU EM PÓ 50%	CAIXA (200G)	1
CANELA EM PÓ	PACOTE (10G)	1
CEBOLA	UNIDADE MÉDIA	1
CHOCOLATE MEIO AMARGO	BARRA (500G)	1
DETERGENTE LÍQUIDO NEUTRO	FRASCO (500ML)	2
ERVILHA EM LATA	LATA (170G)	1
ESPONJA DUPLA FACE PARA LAVAR LOUÇAS	UNID.	2
FARINHA DE TRIGO INTEGRAL	PACOTE (500G)	1
FARINHA DE TRIGO REFINADA	KG	6
FERMENTO BIOLÓGICO SECO	SACHÊ (125G)	1
LEITE CONDENSADO	LATA (395G)	2
LINGUIÇA CALABRESA DEFUMADA	PACOTE (500G)	1
LUVAS DESCARTÁVEIS DE VINIL	CAIXA (100 UNID)	1
MANJERICÃO	MAÇO	1
MORANGO	CAIXA (250G)	1
ÓLEO DE SOJA	FRASCO (900ML)	1
ORÉGANO DESIDRATADO	SACHE (10G)	1
OVO	DÚZIA	1
PANO MULTIUSO TNT (PERFEX)	BOBINA (25M)	1
PAPEL FILME DE PVC	ROLO (28CM X 30M)	1
PAPEL TOALHA INTERFOLHADO	PACOTE C/ 1000	1
PEITO DE FRANGO SEM OSSO	KG	1
PRESUNTO COZIDO	PACOTE (200G)	1
QUEIJO TIPO GORGONZOLA	PACOTE (100G)	1
QUEIJO TIPO MUÇARELA EM PEÇA	KG	1,5
QUEIJO TIPO PARMESÃO EM PEÇA	PACOTE (200G)	1
REQUEIJÃO CREMOSO TIPO CATUPIRY	BISNAGA (400G)	1
SACO PLÁSTICO PARA ALIMENTOS	ROLO (20CM X 30CM X 5M)	1
SAL REFINADO	KG	1
TOMATE ITALIANO MADURO	UNIDADE MÉDIA	24
TOUCAS DE COZINHA DESCARTÁVEL PARA COZINHA	EMBALAGEM C/ 100 UNID.	1
TOTAL		



CATÁLOGO DE COMPRAS - FUSSP

CURSO - SALGADEIRO

DESCRÍÇÃO	UNID	QTD
AÇÚCAR REFINADO	KG	1
ÁLCOOL LÍQUIDO 70% PARA LIMPEZA	LITRO	1
ALHO	KG	0,3
BANHA DE PORCO REFINADA	PACOTE (500G)	1
BATATA	UNIDADE MEDIA	10
CARNE MOÍDA	KG	2
CARNE SECA	PACOTE (500G)	1
CEBOLA	UNIDADE MEDIA	10
CREME DE LEITE	CAIXA (200G)	1
DETERGENTE LÍQUIDO NEUTRO	FRASCO (500ML)	2
ESPONJA DUPLA FACE PARA LAVAR LOUÇAS	UNID.	2
FARINHA DE ROSCA	PACOTE (500G)	2
FARINHA DE TRIGO REFINADA	KG	4
FERMENTO BIOLÓGICO SECO	SACHÊ (10G)	3
LEITE INTEGRAL UHT	LITRO	2
LIMÃO TAITI	UNIDADE MEDIA	6
LINGUIÇA CALABRESA DEFUMADA	PACOTE (500G)	1
LUVAS DESCARTÁVEIS DE VINIL	CAIXA (100 UNID)	1
MAJERICÃO FRESCO	MAÇO	1
MARGARINA SEM SAL	POTE (500G)	1
ÓLEO DE SOJA	LITRO	3
ORÉGANO DESIDRATADO	SACHE (10G)	1
ovo	DÚZIA	2
PANO MULTIUSO TNT (PERFEX)	BOBINA (25M)	1
PAPEL ALUMÍNIO	ROLO (30CM X 7,5M)	1
PAPEL FILME DE PVC	ROLO (28CM X 30M)	1
PAPEL TOALHA INTERFOLHADO	PCT C/ 1000	1
PEITO DE FRANGO SEM OSSO	KG	1
PIMENTA DO REINO MOÍDA	SACHÊ (15G)	1
PRESUNTO COZIDO	PACOTE (200G)	1
QUEIJO TIPO MUÇARELA EM PEÇA	KG	1
QUEIJO TIPO PARMESÃO EM PEÇA	PACOTE (200G)	1
REQUEIJÃO	COPO (200G)	1
SACO PLÁSTICO PARA ALIMENTOS	ROLO (20CM X 30CM X 5M)	1
SAL REFINADO	KG	1
SALSA	MAÇO	2
TOMATE ITALIANO	UNIDADE MEDIA	6
TOUCAS DE COZINHA DESCARTÁVEL PARA COZINHA	EMBALAGEM C/ 100 UNID.	1
TRIGO PARA QUIBE	PACOTE (500G)	1
TOTAL		



ANEXO II – FICHA DE INSCRIÇÃO (MODELO)
PROGRAMA ESCOLA DE QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL

MUNICÍPIO:

Período: () MANHÃ () TARDE

Projeto:

Curso:

Nome do Aluno: _____

R.G. nº: _____ CPF nº: _____ Nascimento: ____ / ____ / ____

Nome da mãe: _____

Nome do pai: _____

Fone com (DDD): _____ Celular: _____

E-mail: _____

Endereço: _____

Bairro: _____ Ponto de Referência: _____

CEP: _____ Município: _____ Estado: _____

Situação laboral – trabalho () Desempregado(a).

() Pensionista/Aposentado(a).

() Assalariado(a).

() Outros – Especificar: _____

Renda Familiar Mensal: R\$ _____ Composição Familiar: _____

Em caso de **EMERGÊNCIA** avisar: _____ Tel.: _____

LOCAL: _____

DATA: ____ / ____ / ____ ASSINATURA: _____

PROTOCOLO DE INSCRIÇÃO
“PROGRAMA ESCOLA DE QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL”

PROJETO: _____ CURSO: _____

Período: () MANHÃ () TARDE

NOME: _____

LOCAL: _____ DATA: ____ / ____ / ____



ANEXO III – LISTA DE PRESENÇA (MODELO)

LISTA DE PRESENÇA - 60 HORAS																		
PROJETO:			ENCONTROS															
CURSO:																		
MONITOR:																		
TURMA:																		
CARGA-HORÁRIA: 60 horas																		
PERÍODO DE EXECUÇÃO : aa/bb/cccc a aa/bb/cccc																		
Nº	NOME	R.G	TELEFONE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1																		
2																		
3																		
4																		
5																		
6																		
7																		
8																		
9																		
10																		

Legenda: (P) - Presença (F) Falta
Data: aa/bb/cccc
Assinatura do Monitor:

LISTA DE PRESENÇA - 20 HORAS									
PROJETO:			ENCONTROS						
CURSO:									
MONITOR:									
TURMA:									
CARGA-HORÁRIA: 20 horas									
PERÍODO DE EXECUÇÃO : aa/bb/cccc a aa/bb/cccc									
Nº	NOME	R.G	TELEFONE	1	2	3	4	5	
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									

Legenda: (P) - Presença (F) Falta
Data: aa/bb/cccc
Assinatura do Monitor:



ESCOLA DE Gastronomia



CURSO DE CONFEITARIA





ESCOLA DE Gastronomia



Prefácio

Este material não tem a pretensão de esgotar conhecimentos sobre o assunto, mas tem, sim, a intenção de servir como um ponto de partida para abrir novos horizontes àqueles que estão à procura de novas e melhores oportunidades.

*Numa linguagem acessível e com metodologia adequada a jovens e adultos, esta apostila de **Confeitaria Básica** tem por objetivo proporcionar-lhes condições de melhorar sua capacidade de inserção ou reinserção no mercado de trabalho, apontando-lhes meios de geração de renda para sustento seu e de sua família e, num espectro mais amplo, oferecer uma pequena contribuição na busca da redução das desigualdades sociais.*

Centro Paula Souza

Unidade de Formação Inicial e Educação Continuada

Prof^a Marisa A. Souza

Gestora do projeto de Qualificação Profissional Básica

Sumário

Propriedades dos alimentos	4
Alimentação saudável.....	4
Alimento funcional	5
Higienização	6
Higiene pessoal.....	6
Higiene das Mãos.....	8
Higiene de ambientes.....	9
Higiene de utensílios.....	10
Higiene de equipamentos.....	11
Como preparar a solução clorada?.....	12
Uniforme.....	13
Implantando as Boas Práticas (BP)	14
Qualidade da água	15
Controle de Pragas.....	16
Cuidados com o lixo.....	17
Higienização.....	17
Critérios de Validade	18
Introdução	19
O profissional.....	20
Área de atuação.....	21
O material do confeiteiro	23
Equipamentos.....	29
Ingredientes	29
Tipos de massas	31
Massas quebradiças.....	31
Massas secas.....	33
Petit fours	33

Massa de bomba (<i>pâte à choux</i>)	33
Massas batidas de estrutura cremosa.....	33
Massas batidas de estrutura aerada	34
Merengues.....	35
Massa merengada	36
Cremes	36
Mousse	38
Chocolate	38
Receitas	42
Merengue francês (suspiro)	42
Merengue italiano	42
Merengue Suíço.....	42
Mousse de chocolate.....	43
Trufas recheadas.....	43
Pudim de leite.....	44
Torta de limão.....	45
Pão de ló com recheio de pêssego	46
Cuca de banana	47
Pão de mel	48
Cookie tradicional com gotas de chocolate.....	49
Petit four de goiabada	49
Profiteroles	50
Referências Bibliográficas	50

Propriedades dos alimentos



O que são os alimentos?

- São todas as substâncias utilizadas pelos seres vivos como fontes de matéria e energia, para poderem realizar as suas funções vitais, incluindo o crescimento, movimento e reprodução.

Alimentação saudável



A alimentação saudável é aquela que contém todos os nutrientes e em quantidades adequadas ao bom funcionamento do organismo. Dessa forma, ela tem importância fundamental para garantir a saúde e o bom crescimento e desenvolvimento físico. Para isso, ela deve ser variada, apresentando os três principais grupos de alimentos que são:

Grupo dos Construtores

- É composto pelas carnes em geral (bovina, aves, peixes e suína), leite, ovos, feijão etc. Atuam na construção e manutenção do organismo, auxiliando no crescimento físico, na reparação da pele, cabelos, unhas etc.

Grupo dos Energéticos

- É composto por arroz, massas, pães, biscoitos etc. Fornecem energia para trabalhar, estudar, caminhar etc.

Grupo dos Reguladores

- É composto por frutas, verduras e legumes que possuem vitaminas, minerais e fibras que auxiliam na regulação do organismo, protegendo-o de doenças.

Alimento funcional

Na regulamentação brasileira, a portaria nº 398 de 30/04/99, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde no Brasil fornecem a definição legal de alimento funcional: “todos aqueles alimentos ou ingrediente que além das funções nutricionais básicas, quando consumido como parte da dieta usual, produz efeitos metabólicos e/ou fisiológicos e/ou benefícios à saúde, devendo ser seguro para consumo sem previsão médica”.

É importante ressaltar que não existe um alimento mágico, o consumidor deve estar atento a esse tipo de alimento e suas corretas propriedades para não ser induzindo ao erro. O consumo desses alimentos pode contribuir na prevenção das doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), porém deve estar também associado a uma alimentação balanceada e um estilo de vida saudável e equilibrado.

A tabela abaixo exemplifica alguns alimentos com propriedades funcionais comprovadas:

Alimento Funcional	Nutrientes	Benefícios à Saúde
Alimento a base de soja com cálcio e antioxidantes	Ca, Zn, Cu, Mn, Se, Vit.C e E	Reduz o risco de doenças coronarianas, efeito da menopausa, osteoporose e combate os radicais livres.
Bebida ou barra de cereais energética	Mg Cr	Fornece energia adicional, reduz fadiga e melhora metabolismo de carboidratos.
Biscoito integral light	Fibras, Zn, Cu, Mn, Cr, Vit.C baixa gorduras	Controle de peso, regulariza o trato gastrintestinal, reduz o risco de doenças coronarianas, combate os radicais livres.
Bebida Láctea com probióticos e zinco	Zinco, Lactobacillus	Restaura a flora intestinal e melhora o sistema imunológico.
Sucos de frutas e outras bebidas com cálcio (especialmente a base de soja)	Cálcio	Reduz o risco de osteoporose e contribui no crescimento.
Cereais matinais, biscoitos e - barra de cereais com antioxidantes	Zn, Cu, Mn, Se, Vit.C, A e E	Combate os radicais livres, reduz o stress melhora a saúde em geral, em especial o sistema imune.
Leite desnatado para gestantes	Fe, ácido fólico, Ca	Evita deficiências e promove uma gestação saudável
Pães e biscoitos infantis com ferro	Fe	Desenvolvimento físico e mental, resistência às infecções.
Petit-suisse com zinco	Zn	Crescimento e imunidade.

Higienização

Limpeza e higiene são sinais de boa saúde.

A manutenção da limpeza do corpo, do ambiente e dos alimentos é uma tarefa importante e indispensável.

Higiene pessoal

O primeiro passo para uma boa higiene começa por VOCÊ! A higiene pessoal é de extrema importância tanto para o trabalho como para a vida pessoal.

Seguir as recomendações básicas de higiene garante a qualidade dos produtos que se manipulam, bem como evita adquirir doenças como: micoses nos pés e no corpo, cárries, doenças de unhas e várias outras relacionadas aos microrganismos que diariamente carregamos das ruas.



Na planta de processamento, seja de uma indústria ou de uma pequena cozinha, o manipulador deve seguir algumas recomendações como as descritas nos quadros abaixo:

DEVE

- Tomar banho diariamente antes de ir para o trabalho;
- Lavar e secar bem os pés para evitar micoses;
- Escovar os dentes para evitar cáries e sua perda;
- Trocar o uniforme sempre que necessitar sendo obrigatório o mínimo de uma vez por dia;
- Manter botas e sapatos limpos;
- Sob a touca, o bibico ou o chapéu, trazer os cabelos sempre bem presos e, se necessário, usar rede;
- Usar os aventais plásticos somente nas áreas de higienização;
- Usar desodorante sem odor;
- Escovar os dentes após as refeições, bem como ao levantar-se e antes de dormir;
- Lavar a cabeça com frequência e escovar bem os cabelos;
- Fazer a barba diariamente; evitar bigodes e costeletas (estes, se adotados, devem ser bem aparados, limpos e não exagerados).

NÃO DEVE

- Usar perfumes, creme nas mãos, maquiagem etc.;
- Usar anéis, colares, pulseiras, relógios, brincos, fitinhas etc.;
- Falar, tossir, cantar, espirrar sobre os alimentos;
- Provar os alimentos com as mãos;
- Usar capa/avental no banheiro;
- Sentar-se em pisos externos e de sanitários, com o uniforme de trabalho;
- Participar de jogos e brincadeiras com o uniforme, mesmo durante o horário de almoço ou descanso;
- Mascar bala ou goma, palito de fósforo ou outros materiais na área de manipulação;
- Mexer nos alimentos com as mãos ou prová-los com o mesmo talher utilizado para mexer;
- Enxugar o suor com a mão, pano ou avental;
- Usar unhas compridas e qualquer tipo de esmalte.

Higiene das Mão



As mãos são consideradas um dos maiores meios de transporte de contaminação.

Deve-se sempre lavar as mãos:

- Ao chegar no trabalho e antes de iniciar as tarefas.
- Ao iniciar um novo serviço ou trocar de atividade.
- Depois de utilizar o sanitário, tossir, espirrar ou assoar o nariz.
- Depois de usar panos ou materiais de limpeza.
- Depois de recolher lixo ou outros resíduos.
- Sempre que tocar em sacarias, caixas, garrafas, sapatos etc.
- Depois de manusear alimentos crus ou não higienizados.
- Antes de iniciar o manuseio de alimentos prontos.
- Depois de tocar em alimentos estragados.
- Depois de manusear dinheiro.
- Depois de fumar (quando permitido e em local apropriado).

Para uma boa higienização das mãos, devem-se adotar os seguintes passos:

- Molhar as mãos e antebraços;
- Ensaboá-los por 15 a 20 segundos;
- Enxaguar bem as mãos e os antebraços;
- Secar as mãos com papel toalha;
- Fazer antisepsia com álcool em gel 70% ou outro produto permitido.

Higiene de ambientes

A higiene de ambientes (pisos, paredes, portas, ralos, janelas, banheiros etc.) deve ser feita da seguinte forma:

- Remover a sujeira visível;
- Lavar com detergente;
- Enxaguar;
- Retirar o excesso de água com auxílio de rodo;
- Desinfetar com solução clorada para ambientes.



Observações:

- Começar sempre pelas partes mais altas;
- Higienizar tanques, ralos, vassouras, panos e rodo;
- Separar os materiais para lavar o chão daqueles que são usados para lavar pias e utensílios.

Higiene de utensílios

É a higiene de pratos, talheres, panelas, tabuleiros etc.

Retirar os resíduos;

Lavar com detergente;

Enxaguar;

Desinfetar com solução clorada para utensílios/equipamentos;

Secar ao ar livre sempre que possível e

Guardar emborcados em local limpo e protegido.



Higiene de equipamentos

É a higiene de liquidificador, batedeira, moedor de carne, freezer, geladeira etc.

1. Retirar da tomada e desmontar;
2. Lavar com detergente;
3. Enxaguar;
4. Desinfetar com solução clorada para utensílios e equipamentos;
5. Secar ao ar;
6. Remontar e
7. Usar somente após 15 minutos ou guardar em local limpo e fechado.



Como preparar a solução clorada?

Para utensílios, equipamentos e ambientes

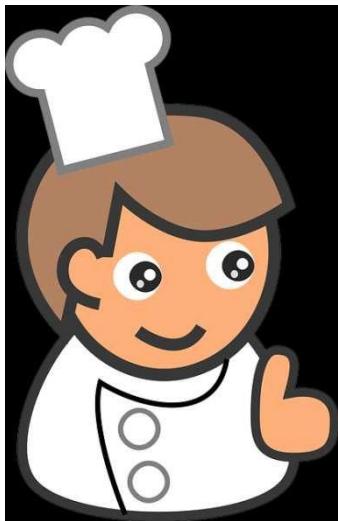
Uma colher de sopa de água sanitária (com 2% de cloro) para um litro de água limpa ou 100 ml água sanitária (com 2% de cloro) para 10 litros de água limpa.



LEMBRETES

- A desinfecção com a solução clorada pode ser feita borrifando a superfície ou deixar o utensílio de molho por 2 minutos;
- só reutilizar 15 minutos depois;
- após o uso de panos de cozinha, lavá-los e fervê-los.
- Usar sempre panos secos e limpos, trocando-os sempre que necessário.

Uniforme



O uniforme deve refletir a preocupação com a parte visual diante do cliente, mas o principal objetivo é a atenção com a higiene e organização do local de trabalho.

A percepção do cliente com relação aos profissionais de confeitoria passa pela forma como estão vestidos e sua limpeza. Se essa percepção é positiva, o cliente passa a ter uma confiança pelo profissional e pela empresa.

Quando possível, é importante que o uniforme do confeiteiro tenha as características e a identificação do estabelecimento;

O design deve ser simples com cores claras. As roupas claras passam ao cliente a sensação de organização e limpeza;

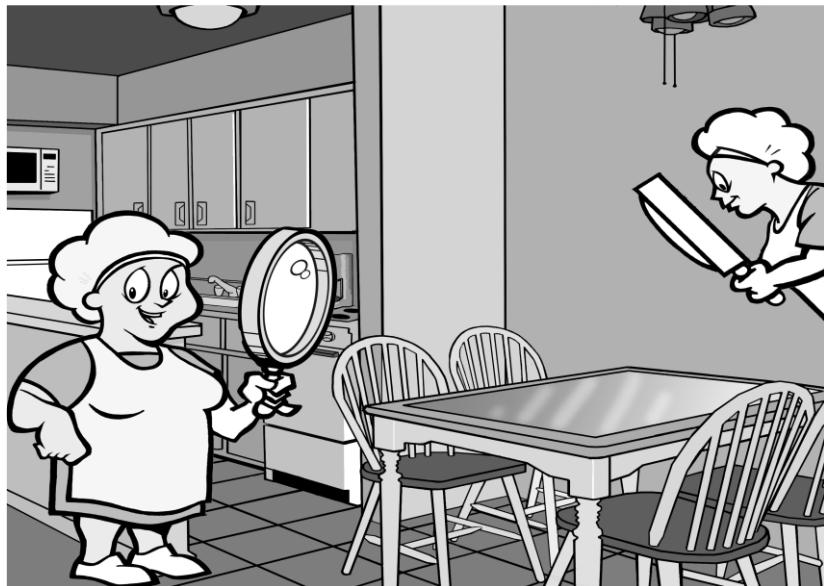
O tecido deve ser fácil de secar e simples de vestir, de forma que facilite a movimentação e locomoção do profissional. O tecido mais apropriado é o algodão que permite a transpiração corporal;

É fundamental a proteção da cabeça com bonés, chapéus de mestre-cuca e bandanas para atuar no manuseio de alimentos e

Os calçados devem ser sapatos totalmente fechados sem cadarços ou saltos para evitar acidentes.

Implantando as Boas Práticas (BP)

Você já ouviu falar nisso? As Boas Práticas são regras que, quando executadas, ajudam a evitar ou reduzir os perigos.



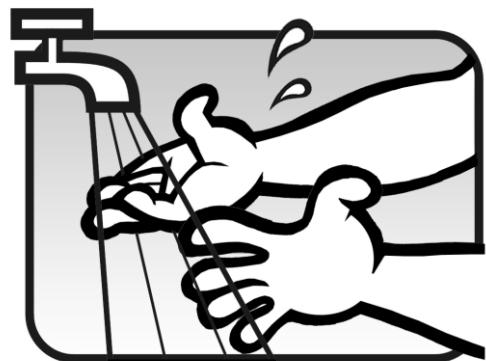
As Boas Práticas envolvem:

- adequação e manutenção das instalações;
- prevenção da contaminação por utensílios, equipamentos e ambientes;
- prevenção da contaminação por colaboradores;
- prevenção da contaminação pelo ar ambiente (ar condicionado, condensação etc.);
- prevenção da contaminação por produtos químicos;
- controle de pragas;
- garantia da qualidade da água (ex: limpeza da caixa d'água);
- cuidado com o lixo.

Qualidade da água

A água é usada na cozinha para:

- beber;
- lavar utensílios e equipamentos;
- preparar alimentos;
- lavar as mãos.



Portanto ela deve ser de boa qualidade, ou seja, sem gosto, sem cheiro, transparente e livre de microrganismos perigosos.

CUIDADO: GALÕES QUE FORAM USADOS COM PRODUTOS TÓXICOS (QUÍMICOS) NÃO DEVEM SER REAPROVEITADOS COMO DEPÓSITO DE ÁGUA.

USE SEMPRE ÁGUA TRATADA OU FILTRADA E FERVIDA!

Controle de Pragas



Moscas, baratas, formigas, ratos, pássaros, gatos e outros animais podem representar grande risco de contaminação.



Por isso não é permitida a presença de animais e pragas nas áreas de preparo, manipulação e armazenamento de alimentos.

Cuidados com o lixo

O lixo acumulado na cozinha é uma fonte perigosa de microrganismos. Por isso:



- É importante removê-lo diariamente, ou tantas vezes quantas forem necessárias durante o dia;
- Ele deve estar sempre ensacado e em recipientes apropriados e com tampa;
- Quando removido dos ambientes, o lixo deve ser armazenado em local fechado e frequentemente limpo, até a coleta pública ou outro fim a que se destine.

Lixo exposto atrai insetos, roedores e outros animais.

Higienização

Envolve duas etapas:



1 - Limpeza: retiramos a sujeira que **vemos**.



2 - Desinfecção: retiramos a sujeira que **não vemos** (os microrganismos).

Resíduos de alimentos deixados no ambiente e materiais fora de uso favorecem o aparecimento de pragas.

Os produtos de limpeza devem ser guardados em local separado dos alimentos.

Critérios de Validade

Produtos cujas embalagens foram abertas devem seguir as recomendações do fabricante ou os seguintes critérios de validade:

PRODUTOS REFRIGERADOS	ARMAZENAMENTO	
	Temperatura Máxima	Tempo
Pescados e seus produtos manipulados crus	4°C	24 horas
Carnes (bovina, suína, aves etc.)	4°C	72 horas
Sobremesas, frios e laticínios manipulados	8°C 6°C 4°C	24 horas 24 horas 72 horas
Folhosos e frutas sensíveis	10°C	72 horas
Outras frutas e legumes	10°C	1 semana
Alimentos pós-cocção	4°C	72 horas
Pescados pós-cocção	4°C	24 horas
Ovos	10°C	14 dias
Maionese e misturas de maionese com outros alimentos	4°C	24 horas

PRODUTOS CONGELADOS	TEMPO MÁXIMO DE ARMAZENAMENTO
0 a -5°C	10 dias
-5 a -10°C	20 dias
-10 a -18°C	30 dias
< -18°C	90 dias

Produtos secos após serem abertos

Validade máxima de 30 dias, não ultrapassando o prazo indicado na embalagem.

Introdução

O desenvolvimento da confeitoraria no Brasil tem ligação direta com a colonização. Nos tempos das Grandes Navegações, Espanha e Portugal lançavam seus navios ao mar a fim de conquistar novos territórios. Os portugueses, ao chegarem ao Brasil, passaram a explorar as riquezas aqui existentes, como a madeira do pau-brasil e o ouro, além de explorar as plantações de cacau e de cana-de-açúcar. Com a chegada dos portugueses, chegaram também seus doces, principalmente os que eram preparados em conventos portugueses e que aportaram pelas mãos dos jesuítas no Brasil. Aos poucos, as receitas foram adaptadas a fim de utilizar frutas e outros ingredientes fartos no País.

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

O excesso ou a escassez de produtos também tomaram parte no desenvolvimento da confeitoraria brasileira e acabaram por atiçar a criatividade culinária, levando confeiteiros a substituir ingredientes e, ao assim procederem, criar novas receitas.

Veja o caso da farinha de trigo: esse não era um ingrediente abundante no Brasil colonial. Então, para suprir sua carência e continuar a reproduzir as receitas aprendidas com os europeus, passou-se a usar a farinha extraída da mandioca em doces e bolos. Essas receitas permanecem até hoje na cultura brasileira e são símbolo de sua inventividade. O bolo de aipim com coco é um bom exemplo dessa tradição.

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



O profissional

O profissional confeiteiro está apto a trabalhar em padarias ou empresas voltadas à área alimentícia, principalmente na produção de produtos como:

- Bolos



- Sobremesas:



- Tortas:



- Biscoitos:



- Doces:



- Folheados:



Área de atuação

O mercado de trabalho do profissional confeiteiro contempla estabelecimentos como:

- Padarias:



- Confeitarias:



- Supermercados e redes de varejo



- Empresas na área de produção de alimentos



- Exercer atividades autônomas:



O material do confeiteiro

Formas para bolo

Encontradas em diferentes materiais como vidro, alumínio, aço e silicone, como também em diferentes formatos. Algumas apresentam fundo removível.



Cortadores de biscoito

Formas pequenas fabricadas em metal em diferentes tipos de formatos.



Formas para torta

Forma baixa com fundo removível e lateral canelada.



Formas tubulares

Formas altas com um furo no centro, utilizadas geralmente para pudim e bolos.



Moldes para chocolate

São moldes fabricados em diferentes materiais como plástico flexível, policarbonato, metal ou silicone. Encontra-se em diferentes formatos.



Placas para Madeleines

São moldes em formato de conchas.



Ramequin

São formas em louça utilizada para fazer creme brûlée e souflés.



Réchaud

Espécie de panela para manter aquecido o alimento.



Balança

A balança é um instrumento fundamental para a medição precisa dos ingredientes para o sucesso do produto final.

O modelo digital é o mais apropriado para a medição dos ingredientes.



Termômetro

Instrumento utilizado para medir a temperatura das caldas e chocolates durante a temperagem.



Xícaras e colheres medidoras

Utilizadas para auxiliar nas medidas do dia a dia



Frigideiras antiaderentes para crepes

São frigideiras produzidas com material antiaderente. Podem medir de 18 a 20 cm de diâmetro.



Panela sauteuse em inox

Pode ser utilizada para fazer caldas e cremes, como também a finalização de sobremesas.



Panela para banho-maria

Panela utilizada para derreter chocolates.



Chinois (passador)

Trata-se de uma peneira em formato cônico, geralmente utilizado para passar cremes ou purê de frutas.



Coador com pé (escorredor)

É utilizado para drenar frutas.



Peneira

Utilizada para peneirar ingredientes secos.



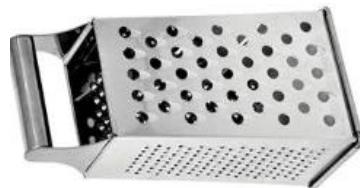
Microplane

Pouco utilizado. Trata-se de um ralador diferente do tradicional. Usa-se para ralar noz moscada, canela e cascas de frutas cítricas.



Ralador comum

Ralador comum que também pode ser utilizado para ralar chocolate, queijo e casca de frutas cítricas.



Zester

Trata-se de um utensílio pequeno que remove finas tiras de camadas mais externas da casca de frutas cítricas.



Espátulas de metal

Podem ser encontradas em diversos formatos e tamanhos, utilizadas para manusear alimentos e confeitar bolos.



Espátulas de silicone (pão-duro)

Utensílio que resiste a altas temperaturas, utilizadas no lugar de colheres de pau.



Raspadores

Pode ser fabricado em metal e plásticos. Utilizado para retirar massa de bowls ou mesas de trabalho. Também pode ser utilizado em chocolates.



Aros cortadores/modeladores

São aros fabricados em metal ou material sintético, encontrados em diferentes formatos e tamanhos.



Cortador pizza/massa

Utilizado para cortar massa.



Descascador de legumes

Pode ser utilizado para descascar frutas e fazer lascas de chocolate



Tesoura culinária



Usada para cortas embalagens, sacos de confeitar, etc.

Boleadores

Utensílio utilizado para porcionar frutas, como melão e melancia.



Acetato

Tipo de plástico flexível e antiaderente usado para revestir internamente aros e também utilizado para decoração com chocolate.



Maçarico

Utilizado para caramelização de creme brûlée e para dourar merengues.



Suporte giratório para decoração de bolos

Constituída por uma plataforma giratória suspensa por pedestal, este utensílio facilita a decoração de bolos.



Saco (manga) e bicos de confeitar

Encontrado em diferentes materiais e tamanhos, seu uso permite diferentes decorações.



Bowls

Produzido em material de vidro ou inox. Utiliza-se para porcionar ingredientes, derreter chocolate, preparar massas e cremes.



Fouet

Utilizado para bater cremes e homogeneizar massas, entre outros. É considerado um utensílio fundamental na confeitaria.



Garfos para bombons

Serve para mergulhar bombons em caldas, chocolate ou fondant.



Luvas térmicas

Próprias para proteger as mãos de altas temperaturas.



Pinceis

Utilizado para pincelar gemas e para untar assadeiras.



Rolos

Utilizado para abrir massas



Equipamentos

Batedeira

É considerada o equipamento fundamental para uma confeitoria.



Processador e liquidificador

Equipamento utilizado para processar oleaginosas e frutas e preparar misturas.



Fornos



Ingredientes

Farinha de trigo refinada - A função da farinha na confeitoria é garantir estrutura e volume para os produtos finais. Ela absorve os líquidos e une os ingredientes, além de acrescentar sabor e nutrientes.

Ovo - Esse ingrediente tem papel fundamental na confeitoria. É ele que confere estrutura e sabor às preparações, além de agregar valor nutricional, dar cor e emulsificar, pois a lecitina presente na gema é um emulsificante natural.

Gorduras - Pode ser de origem animal ou vegetal. Manteiga, margarina, óleo vegetal e banha são as principais gorduras utilizadas na confeitoria, que têm como função:

- Melhorar a conservação, a maciez e a umidade do produto.
- Aperfeiçoar as características organolépticas (cor, sabor e textura) do produto.
- Contribuir para o manuseio da massa.

Deve-se usar a gordura em temperatura igual à da massa e incorporá-la depois da hidratação total dos amidos e das proteínas da farinha.

Manteiga – é uma gordura de origem animal, derivada do leite, que pode ser encontrada em supermercados, com ou sem sal. Contém em sua composição aproximadamente 80-85% de gordura.

Margarina – também disponível em supermercados, leva o nome de gordura vegetal hidrogenada. Como o nome indica, tem origem vegetal.

Óleos vegetais – são gorduras de origem vegetal em estado líquido. Podem vir de frutos, como a azeitona (azeite de oliva), ou de sementes como as do girassol e do gergelim.

Banha – gordura de origem animal. A mais utilizada é a banha de porco.

Leite - A importância da utilização do leite na confeitoria está relacionada à melhoria do sabor, à retenção da umidade, ao fortalecimento da massa e ao aumento do valor nutricional.

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

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

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

Açúcar refinado - É o mesmo que o cristal, porém triturado, branqueado e mais fino. A ele são acrescidos aditivos, a fim de se evitar o endurecimento e a formação de blocos.

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

Açúcar impalpável - É o açúcar de confeiteiro com mais amido de milho. Ele é utilizado para preparar a pasta americana.

Fermento químico – Formado por uma parte de bicarbonato de sódio, duas partes de ácido e um pouco de amido de milho. Mas lembre-se de que o agente responsável pelo crescimento do bolo, o dióxido de carbono, só é liberado em meio líquido e em contato com o calor.

Bicarbonato de sódio – Só começa a desprender o dióxido de carbono em meio líquido. O sabor que deixa na produção é alcalino, devido ao carbonato de cálcio de sua composição. Para neutralizar o sabor, normalmente se adiciona um ácido entre os ingredientes, que, além de dispersar o sabor indesejável do carbonato, ajuda a ativá-lo para que desprenda mais dióxido de carbono, fazendo a produção crescer.

Tipos de massas

Massas quebradiças

Como o nome sugere, são massas com aparência e textura quebradiças, sendo facilmente fragmentadas. Esse aspecto se deve ao teor de gordura e ao método utilizado na sua elaboração.

Existem três tipos de massa quebradiça mais comumente utilizados:

- **brisée** (fala-se “brisê”): massa neutra que pode ser utilizada tanto para a produção de doces como de salgados;

- **sucrée** (fala-se “sicrê”): como o nome em francês já informa (sucre = açúcar), essa é uma massa mais doce e firme, muito usada para petit fours (fala-se “petifur”).

- **sablée** (fala-se “sablê”): massa açucarada, porém menos doce que a sucrée e mais macia. Nessa massa podem ser adicionadas canela ou amêndoas;



As massas quebradiças podem ser produzidas por dois métodos diferentes: por sablage (fala-se “sablâge”) e por crémage (fala-se “cremâge”). Por sablage – o termo francês sable significa areia. O método leva esse nome porque a mistura da farinha com a manteiga fica com uma aparência arenosa. A manteiga impermeabiliza a farinha, fazendo com que ela não absorva os líquidos, evitando, por exemplo, o desenvolvimento do glúten. Essa massa é feita com as mãos, sem o uso da batedeira.

Método sablage:

- misture, com as pontas dos dedos, a farinha com a manteiga gelada até obter uma consistência de farofa;
- adicione os outros ingredientes e sove até obter uma massa homogênea. Não sove demais para não desenvolver glúten.

Por *crémage* – ao contrário do método de *sablage*, nesse processo os líquidos são misturados com a gordura e o açúcar, e a farinha é introduzida depois. Mas, semelhante ao método anterior, os líquidos também não são absorvidos rapidamente, o que evita que o glúten se desenvolva e a massa se torne elástica. Para a obtenção do método cremoso é preciso bater o açúcar e a manteiga e acrescentar os ovos, um a um e, por fim, os ingredientes secos.

Método crémage:

- bata, com a raquete, a manteiga com o açúcar até formar um creme claro e fofinho;
- adicione os ovos, um a um, batendo bem após cada adição;
- alterne ingredientes secos (peneirados) e líquidos, sempre começando e terminando com os secos.

As fôrmas para massas são, em geral, de formato circular, e a quantidade de massa que se deve utilizar depende diretamente do diâmetro do aro da fôrma.

Veja alguns exemplos no quadro a seguir:

Diâmetro do aro (em centímetro)	Peso da massa a ser utilizada (em grama)	Espessura da massa (em milímetro)
10	50	2
14	100	2
18	150	2,5
20	200	2,5
26	320	3
30	400	3
34	500	3,5

Massas secas

As massas secas são utilizadas para a produção de biscoitos, que podem variar de tamanho e formato. Para a produção dessas massas utiliza-se o método de *crémage*. Esse tipo de massa é modelado com cortes ou com saco de confeitar, diferentemente das massas quebradiças, que são feitas nas formas de fundo falso.



Petit fours

Existe grande variedade de *petit fours*. Ela abrange todos os produtos que são servidos ao final de uma refeição ou que acompanham alguma sobremesa ou o café nas cafeterias. A característica básica de todos é o tamanho pequeno. O seu nome é de origem francesa e está ligado ao tamanho, já que o termo *petit* significa pequeno e *four*, forno.



Massa de bomba (*pâte à choux*)

A palavra francesa *choux* significa repolho. O nome foi dado a uma massa com batatas e ovos que, depois de frita, lembrava pequenos repolhos.

Éclairs (fala-se “eclér”) – Bombas e carolinhas são as receitas mais consumidas que utilizam a massa *pâte à choux*, tradicionalmente são recheadas com creme, chocolate e doce de leite.



Massas batidas de estrutura cremosa

Essas massas são pesadas e não têm uma estrutura muito aerada, por isso é necessária a adição de algum agente de crescimento químico (fermento em pó, bicarbonato etc.). Esses elementos, ao entrarem em contato com o calor durante o cozimento no forno, transformam-se em gás e provocam o aumento

do volume das massas, tornando-as mais aeradas. Alguns bolos produzidos com esse tipo de massa:

- bolo mármore;
- bolo inglês;
- bolo de frutas (ou plum cake, fala-se “plã queique”);
- bolo de libra (ou quatre quarts, fala-se “câtre car”);
- bolo de especiarias;
- bolo genovês;
- madeleines (madalenas);
- financiers (fala-se “financiê”);
- brownies (fala-se “bráuni”).



Massas batidas de estrutura aerada

Nada como o cheiro de um bolo de fubá perfumando o ambiente. O bolo de fubá é um tipo de massa batida de estrutura aerada, que nada mais é do que a textura fofa, com pequenos espaços. Existe uma farta variedade de massas desse tipo, as mais conhecidas são: pão de ló (biscoito, pão de ló fino [biscuit]), biscoitos especiais (joconde de amêndoas, joconde decorado), baumkuchen (fala-se “baunkurên”), entre outras.

Existem dois métodos para se obter essa massa:

1º método – batem-se os ovos inteiros com o açúcar até que fiquem bem aerados e aumentem de volume. Em seguida, são acrescentados os ingredientes secos delicadamente, com uma espátula.

2º método – as gemas e as claras são batidas separadamente com o açúcar. Os ingredientes secos entram no final.



Merengues

O merengue é uma preparação aerada, ou seja, com grandes espaços de ar, cujos ingredientes são as claras de ovos e o açúcar, os quais devem ser batidos juntos, de maneira que se incorpore ar à massa e se forme picos macios ou firmes.



O ovo é composto de gema e clara. A clara pode aumentar em até oito vezes seu volume, e a gema, em até quatro vezes. A gema contém uma substância gordurosa que destrói a capacidade da ovalbumina – principal proteína existente na clara do ovo – de espumar. Assim, quando a clara é isolada, a potencialidade de espumar aumenta.

O açúcar é responsável por ajudar a estabilizar a espuma, especialmente quando levado ao forno. Sua adição, no entanto, retarda o processo de formação da espuma e diminui o volume e a leveza do merengue.

É por isso que o açúcar precisa ser introduzido aos poucos. Em muitos casos, ele só pode ser acrescentado após as claras terem aumentado o volume em até quatro vezes. O ponto ideal do merengue é quando você vira o bowl de cabeça para baixo sem que ele caia. Para que isso aconteça, ele deve ser batido em picos firmes e não moles.

Merengue francês

Essa opção é utilizada na produção dos suspiros ou com a finalidade de introduzir ar em massas que serão assadas. utilizada para produção de massas merengadas.

Merengue italiano

É o tipo mais indicado quando for necessário guardar por um tempo curto. É o mais denso, pois as claras estão parcialmente cozidas e é o que mais mantém o formato antes de começar a desmoronar. Sua utilização é recomendada como recheio ou cobertura.

Merengue suíço

Pode ser descrito como uma mistura entre o merengue francês e o italiano. É mais rápido e fácil de preparar que o merengue italiano, porém não é tão estável, devendo, portanto, ser usado logo após seu preparo. É usado em recheios, coberturas e em cremes de manteiga e pode também ser moldado no formato de suspiros, como o merengue francês. Nesse caso, reduz-se a quantidade de açúcar.

Massa merengada

Massas merengadas são aquelas que têm merengue em sua composição.

Macaron – tem origem na Itália, mais especificamente em Veneza, na época da Renascença. Da palavra italiana maccarone (massa fina), é um suspiro, do tipo suíço, ao qual se adiciona a farinha de amêndoas. Sua textura é crocante por fora e macia por dentro e os macarons podem ser recheados com ganache, creme de manteiga e geleias.



Cremes

Os cremes são utilizados em variadas preparações: sobremesas, recheios de bolos ou de massas. São especialmente utilizados na cobertura de bolos e para acompanhar ou até mesmo decorar produtos de confeitoraria.

As preparações que levam essa denominação referem-se a misturas com os seguintes ingredientes: produtos lácteos, gorduras, aromatizantes, açúcar (ou edulcorantes) e ovos.

Crème anglaise (Creme inglês)

É uma das principais preparações da confeitoraria. Creme rico, de textura aveludada e muito delicada. Pode gerar inúmeros sabores derivados, como café, chocolate, pistache etc., variando de acordo com a adição de aromatizantes. O creme inglês, bem como o creme *pâtissière* (creme de confeiteiro), creme *brûlé*, o creme *caramel* e a *bavaroise* são cremes que chamamos de *custards* (fala-se “cãstar”). Custard é o nome técnico que se dá a uma produção que é espessada por meio da coagulação das proteínas dos ovos. Há os *custards* assados (creme brûlé) e os misturados (creme inglês).



Crème pâtissière (Creme de confeiteiro)

Esse creme é um dos mais versáteis da confeitaria, podendo, com a adição de poucos ingredientes tornar-se o recheio de diversas preparações, como bolos, tortas, *eclairs*, *danish*, *pastries* (preparações doces com massa folhada), servir de base para *soufflés*, etc.

O creme confeiteiro é um creme cozido (um custard) a base de leite, açúcar, baunilha, ovos e amido (esses dois últimos ingredientes com alto poder espessante). Ao preparamos o creme confeiteiro devemos, sempre, temperar as gemas, adicionando um pouco da mistura quente a mistura de gemas e amido, equilibrando a temperatura das duas misturas, o que evita a formação de grumos. Após a cocção do creme, devemos transferi-lo rapidamente para um recipiente seco e cobri-lo imediatamente com uma película de pvc para evitar a formação de uma película na superfície do creme.



Creme chantilly

O creme de chantilly surgiu na França, através de Fritz Carl Vatel (1635-1671). Vatel percebeu que o leite da região de Chantilly (onde morava quando tinha 27 anos de idade) era mais gorduroso e, por esse motivo, mais adequado à bateção. Dessa forma, Vatel passou a transformar o leite em uma pasta vaporosa e densa, além de adicionar açúcar. Assim, originou-se o creme mais usado nas confeitarias: o chantilly. O creme criado por Vatel agradou tanto a corte francesa que os senhores da casa palacial de Chantilly deram ao creme o nome de seu castelo. É necessário o mínimo de 35% de gordura para se obter o chantilly.



Mousse

As mousses são preparações leves e refrescantes, muito semelhantes a um creme. Sua textura é delicada e aerada.

A leveza é garantida com a adição de preparações como o merengue italiano e o creme de leite batido. Dependendo da receita, a mousse pode levar gelatina, mas sempre terá o aromatizante e o creme de leite batido, conhecido também como *crème fouettée*.



Ao bater o creme de leite fresco, os glóbulos de gordura se consolidam, permitindo ao creme a absorção de ar, o que o deixa mais espesso. Ele deve ser batido num ponto médio, pois ao ser incorporado à base, acrescenta-se mais movimento. Se ele já estiver muito firme, pode talhar. Se a mousse levar claras batidas e creme de leite batido, este deverá ser acrescentado por último, para não correr o risco de ser batido em excesso.

Chocolate

O chocolate é produzido com o fruto do cacaueiro, o cacau. Seu nome científico é *Theobroma cacao*, expressão grega que significa “alimento dos deuses”.

Componentes do chocolate

- Manteiga de cacau – gordura extraída das amêndoas do cacau, cuja função é proporcionar maior maciez e brilho ao chocolate.
- Massa de cacau – contém manteiga de cacau e sólido de cacau, também chamado de liquor.
- Açúcar – o açúcar que se utiliza no chocolate é a sacarose, que só é substituído no caso da fabricação de chocolates dietéticos.
- Lecitina – emulsificante que atua no chocolate como agente umidificador, estabilizante e dispersante.



Tipos de chocolate

- Cacau 100% – usado em confeitorias para dar cor e sabor acentuado em produções.
- Cacau em pó – pode ou não conter açúcar em sua composição. Possui, em geral, de 30% a 70% de cacau.
- Amargo – aquele que contém teor de pasta de cacau acima de 50%.
- Chocolate ao leite – pasta de cacau somada ao açúcar (60%), sólidos do leite (14% no mínimo), baunilha e manteiga de cacau.
- Chocolate branco – composto por manteiga de cacau, leite em pó, açúcar e essência de baunilha.
- Chocolate meio amargo – pasta de cacau (35%) somada ao açúcar (51,4%) – o ideal seria de 45% a 50%.
- Chocolate hidrogenado ou fracionado – toda a manteiga de cacau é substituída por gordura vegetal hidrogenada e por isso não necessita de temperagem. Esse chocolate é de qualidade inferior.



Método de temperagem

A manteiga de cacau contida no chocolate é separada dele quando sofre aquecimento. As técnicas para temperar o chocolate são fundamentais para homogeneizar o chocolate novamente.

Temperar nada mais é do que resfriar o produto já derretido, atingindo uma temperatura ideal e, em seguida, voltar a aquecer-lo a uma terceira temperatura. Essa temperatura ideal varia de acordo com o tipo de chocolate:

- Chocolate meio amargo – resfriar entre 27 °C e 29 °C, aquecer entre 31 °C e 32 °C e utilizar;
- Chocolate branco e ao leite – resfriar entre 26 °C e 28 °C, aquecer entre 28 °C e 29 °C e utilizar.

Marmorização

Pique o chocolate e derreta-o em banho-maria. Mexa continuamente para que derreta de modo uniforme. O chocolate amargo deve chegar a uma temperatura máxima entre 50 °C e 55 °C, o chocolate ao leite ou o branco, entre 45 °C e 50 °C. Fique atento para não ultrapassar essas temperaturas, ou o chocolate queima, fica grosso e perde sua qualidade, devendo ser descartado.



Uma vez na temperatura, despeje $\frac{2}{3}$ do chocolate sobre uma pedra de mármore ou granito limpa e seca. Manipule rapidamente o chocolate com duas espátulas, até que atinja a temperatura adequada (o chocolate estará com uma consistência cremosa).

Junte o chocolate ao $\frac{1}{3}$ que ficou no bowl e mexa bem para uniformizar a temperatura. Ao chegar à temperatura de trabalho, pare de mexer e teste para verificar a temperagem.

Difusão

Pique o chocolate de modo uniforme. Coloque $\frac{2}{3}$ do chocolate dentro de um bowl e derreta-o em banho-maria. Após derreter o chocolate, retire-o do fogo e incorpore o restante do chocolate picado aos poucos, mexendo vigorosamente.

Ao chegar à temperatura adequada, volte o bowl ao banho-maria. Aqueça até a temperatura de trabalho, mexendo sem parar.



Recomendações

Depois de temperar o chocolate, ou aquecê-lo um pouco, quando começar a esfriar, é importante fazer um teste para confirmar se ele realmente está na consistência e temperatura ideais para ser trabalhado. Mergulhe a ponta de uma faca no chocolate. Ele deverá endurecer em três minutos sob uma temperatura de 18 °C a 20 °C e apresentar brilho.

Caso o chocolate esfrie e engrosse após ser temperado, é possível aquecê-lo no micro-ondas por alguns segundos. Controle a temperatura para que não queime.

Para manter a temperatura do chocolate por mais tempo, deixe o bowl descansando sobre um banho-maria na temperatura ideal de trabalho para cada chocolate.

Por exemplo, trabalhando com chocolate amargo, a temperatura ideal é entre 31 °C e 32 °C. Deixe a água do banho-maria nessa temperatura, nas primeiras vezes em que for temperar chocolate, use um termômetro para ser mais preciso nas temperaturas.

Ganache

O ganache é feito apenas com chocolate e creme de leite. Pode conter outros ingredientes como aromatizantes, manteiga para dar brilho etc.

Em geral é usado para recheio de bombons, mas também pode ser utilizado em bolos, coberturas e trufas. Pode-se, ainda, adicionar licores ou glicose de milho (para dar brilho a coberturas, por exemplo) ao ganache.



O cálculo do ganache

Como dito anteriormente, o ganache é composto de creme de leite e chocolate. Veja a receita a seguir:

- 2 partes de chocolate amargo;
- 1 parte de creme de leite.

O ganache de creme de leite pode ainda ser produzido com a seguinte receita:

- 2,5 partes de chocolate ao leite ou chocolate branco;
- 1 parte de creme de leite.

Receitas

Merengue francês (suspiro)

Ingredientes

- Açúcar refinado (120g)
- Clara de ovo (60g)

Técnica de preparo

1 - Bata as claras até crescerem quatro vezes seu volume, adicione o açúcar e bata até obter picos firmes.

Merengue italiano

Ingredientes

- Açúcar refinado (200g)
- Água (50g)
- Clara de ovo (100g)

Técnica de preparo

1 - Faça uma calda com a água e o açúcar em ponto de bolha (114 °C), bata as claras em neve e acrescente a calda continuamente, batendo sempre até esfriar por completo.

Merengue Suíço

Ingredientes

- Açúcar (120g)
- Clara de ovo (60g)

Técnica de preparo

1 - Leve o açúcar com as claras ao banho-maria e mexa até que o açúcar esteja dissolvido, por volta de 50°C, leve à batedeira e bata com o globo até esfriar.

Mousse de chocolate

Ingredientes – Mousse

- 125g de chocolate ao leite
- 125g de chocolate meio amargo
- 200g de manteiga sem sal
- 5 ovos (250g)
- 1/2 xícara (chá) de açúcar (100g)
- 1 colher (chá) de essência de baunilha (5ml)



Modo de preparo – Mousse

- 1 – Separe as gemas e as claras, bata as claras em neves, reserve.
- 3 – Coloque o chocolate e a manteiga em um bowl de vidro e leve ao micro-ondas por períodos de 30 segundos mexendo entre os intervalos, repita o processo até que a mistura atinja 65°C.
- 2 – Em outra bacia adicione as gemas e o açúcar, bata até adquirir uma cor esbranquiçada, com a batedeira ligada, adicione a mistura de chocolate com manteiga aos poucos (a mistura deve estar a 65°C).
- 4 – Por fim adicione as claras em neve, misture delicadamente, transfira para um vasilha e leve à geladeira por pelo menos 4 horas.

Trufas recheadas

Ingredientes – Casca de chocolate

- 400g de chocolate meio amargo em gotas



Ingredientes - Ganache

- 200g de chocolate meio amargo em gotas
- 200g de chocolate ao leite em gotas
- 200g de creme de leite sem soro
- 1 colher de sopa de rum (15 ml)

Modo de preparo – Casca de chocolate

- 1 – Coloque o chocolate em uma vasilha de vidro e leve ao micro-ondas por períodos de 30 segundos mexendo entre os intervalos, repita esse processo até que o chocolate esteja totalmente derretido e atinja a temperatura de 50-55°C.
- 2 – Prepare as cascas das trufas utilizando os moldes de acetato.

Modo de preparo – Ganache

1 – Em uma vasilha, adicione o chocolate e o creme de leite, leve ao micro-ondas por períodos de 30 segundos mexendo entre os intervalos, repita esse processo até que a mistura esteja totalmente homogênea, por fim adicione o rum.

Modo de preparo – Montagem

1 – Preencha as cascas de chocolate com o ganache e fecha com o chocolate temperado.

Pudim de leite

Ingredientes - Calda

- 1 + 1/2 xícara (chá) de açúcar refinado
- ½ xícara (chá) de água



Ingredientes – Massa

- 1 lata de leite condensando (395g)
- 1 medida da lata de leite UHT (300ml)
- 4 ovos (200g)
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha (15ml)

Modo de preparo – Calda

1 - Em uma panela adicione o açúcar e leve ao fogo, faça movimentos circulares com a panela para espalhar o açúcar durante o processo de derretimento, quando caramelizar adicione a água fervente e deixe apurar até o ponto desejado.

Modo de preparo – Massa

1 – Adicione todos os ingredientes no liquidificador e bata tudo.

2 - Adicione a calda de caramelo em uma assadeira redonda com furo central, despeje a mistura por cima e leve ao forno pré-aquecido em 180°C.

Torta de limão

Ingredientes – massa (Sablée d'amande)

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo refinada (250g)
- ¾ tablete de manteiga sem sal (150g)
- 1/2 xícara (chá) de açúcar refinado (100g)
- 1 ovo (50g)
- 1 pitada de sal (2g)
- 1 colher (chá) de essência de baunilha (5ml)



Ingredientes – recheio (Ganache)

- 300g de chocolate branco picado
- 1/2 lata de creme de leite sem o soro (100g)
- 1/4 xícara (chá) de suco de limão coado (60 ml)
- 1/2 colher (chá) de raspas de limão (1g)

Ingredientes – recheio (Mousse de limão)

- 1 lata de leite condensado (395g)
- 1/2 lata de creme de leite com o soro (restante do ganache)
- 1/2 xícara (chá) de suco de limão coado (120ml)
- 1/2 colher (chá) de raspas de limão (1g)
- 2 claras (70g)
- 1 colher (sopa) de gelatina incolor (9g)
- 3 colheres (sopa) de água (45ml)

Ingredientes – montagem (Merengue suíço)

- 120g de açúcar
- 60g de clara

Modo de preparo - massa

1 – Misture todos os ingredientes usando a técnica da *sablage* até a massa se tornar homogênea, preenche o fundo e as laterais da assadeira, fure a massa com um garfo e leve ao forno pré-aquecido em 180°, asse até dourar.

Modo de preparo - Ganache

1 – Em uma vasilha adicione o chocolate branco e o creme de leite, leve ao micro-ondas por períodos de 30 segundos, misturando entre os intervalos.
2 – Quando a mistura estiver homogênea, adicione o suco e as raspas de limão, reserve.

Modo de preparo – Mousse de limão

1 – Aqueça a água e dilua a gelatina incolor, deixe esfriar.
2 – Em uma vasilha adicione o leite condensado, o creme de leite com o soro, o suco de limão, as raspas e a gelatina incolor, misture tudo, reserve.
3 – Bata as claras em neve e misture delicadamente no restante.

Modo de preparo – montagem

1 – Adicione a ganache sobre a massa e leve à geladeira até endurecer.
2 – Adicione a mousse por cima da ganache e leve à geladeira até endurecer.
3 – Prepare o merengue suíço e cubra a torta, finaliza com o maçarico.

Pão de ló com recheio de pêssego



Ingredientes – Massa (Pão de ló)

- 4 ovos (200g)
- $\frac{3}{4}$ xícara (chá) de farinha de trigo (100g)
- $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de açúcar refinado (100g)
- 1 colher (chá) de fermento químico (4g)
- $\frac{1}{2}$ colher (sopa) de essência de baunilha (7,5ml)

Ingredientes – Recheio (Creme de confeiteiro com pêssego)

- 12 gemas peneiradas
- 200g de açúcar
- 80g de amido de milho
- 1L de leite
- 2 colheres (sopa) de essência de baunilha (30ml)
- 1 lata de pêssego em calda (450g)

Ingredientes – Cobertura (Chantininho)

- 1 caixa de chantilly (200g)
- 4 colheres (sopa) de leite em pó (32g)
- 50g de leite condensado

Ingredientes – Cobertura

- 300ml de leite integral

Modo de preparo - Massa

- 1 – Pré-aqueça o forno em 180°. Em uma batedeira adicione os ovos, o açúcar e a baunilha, bata por 10 minutos em velocidade alta, reduza para velocidade mínima e adicione a farinha e o fermento aos poucos.
- 2 – Unte uma assadeira, transfira a massa e leve ao forno, deixe assar até que doure.

Modo de preparo – Recheio

- 1 – Em uma panela adicione o leite e leve ao fogo até levantar fervura, reserve. Em um bowl adicione as gemas, o açúcar e o amido de milho, misture tudo com o auxílio de um *fouet* até atingir uma cor esbranquiçada.
- 2 – Adicione o leite quente em fio mexendo constantemente, transfira para a panela novamente, leve ao fogo e misture constantemente até atingir a consistência desejada.
- 3 – Cubra com uma película de pvc e leve a geladeira por 4 horas, depois de gelar bata com um *fouet* até atingir uma constância cremosa.
- 4 – Esprema os pêssegos, corte-os em fatias e misture ao creme.

Modo de preparo – Montagem

- 1 – Corte a massa em 3 discos, cubra a assadeira com um saco plástico, coloque o primeiro disco de massa na assadeira e molhe com leite, adicione metade do recheio, e repita o processo até finalizar com a massa.
- 2 – Em uma batedeira adicione o chantilly, o leite em pó e o leite condensado, bata até o ponto de pico. Confeite o bolo com o auxílio de um saco de confeitar.

Cuca de banana

Ingredientes - Massa

- 4 ovos (240g)
- 3/4 xícara (chá) de óleo de girassol (162g)
- 1 ½ xícara (chá) de açúcar refinado (300g)
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo refinada (260g)
- 1 colher (sopa) de fermento químico (12g)
- 5 bananas nanicas (800g)
- 1/2 xícara (chá) de nozes picadas (55g)



Ingredientes - Cobertura

- 1/4 xícara (chá) de açúcar mascavo (38g)
- 1/2 colher (chá) de canela em pó (2g)
- 1/2 colher (sopa) de cacau em pó 100% (4g)

Modo de preparo

- 1 - Unte e enfarinhe uma assadeira redonda média com furo central, descasque e pique em rodelas as bananas, reserve.
- 2 - Em um liquidificador coloque os ovos, o óleo e o açúcar, bata tudo, transfira a mistura para uma bacia, com o auxílio de um fuet ou uma espátula comece a misturar e adicione aos poucos a farinha, por fim adicione o fermento e as nozes, mexa delicadamente.
- 3- Na assadeira adicione uma camada de massa e em seguida uma camada de banana, repita o processo até utilizar toda a mistura, finalize polvilhando a cobertura por cima da massa e leve ao forno pré-aquecido a 200°C por aproximadamente 45 min.

Pão de mel

Ingredientes – Massa

- 1 xícara (chá) de leite (240mL)
- 1 colher (chá) de canela em pó (3g)
- 1/2 colher (chá) de cravo em pó (1g)
- 1 xícara (chá) de mel (336g)
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo (390g)
- 6 ovos (300g)
- 1/2 xícara (chá) de açúcar mascavo (80g)
- ½ colher (sopa) de essência de baunilha (7,5mL)
- ½ xícara (chá) de óleo de girassol (120mL)
- 1/3 xícara (chá) de cacau 100% (33g)
- ½ colher (chá) de sal (3g)
- 1 colher (sopa) de fermento químico (12g)



Ingredientes – Recheio

- 2 latas de leite condensado (790g)

Ingredientes – Recheio

- 1 kg de cobertura sabor chocolate meio amargo

Modo de preparo - Massa

- 1 – Pré-aqueça o forno a 180° e unte e enfarinhe 50 assadeiras (nº2) específicas para pães de mel.
- 2 - Em uma leiteira adicione o leite, a canela e o cravo, leve ao fogo até começar a ferver, deixe esfriar e reserve.
- 3 - Em um liquidificador adicione todos os ingredientes com exceção do fermento e do bicarbonato. Bata tudo e por fim, adicione o fermento e o bicarbonato, mexa delicadamente e transfira para as assadeiras enfarinhadas, leve ao forno pré-aquecido e deixe assar por aproximadamente 25 minutos ou até que espete com um palito no centro da assadeira e o mesmo fique seco, deixe esfriar.

Modo de preparo – Recheio

- 1 – Em uma panela de pressão coloque as latas de leite condensado e cubra com água, leve ao fogo e deixe cozinhar por 50 minutos depois de pegar pressão, deixe esfriar. Transfira o leite condensado cozido para um recipiente e adicione a castanha do Pará, misture tudo, reserve.

Modo de preparo – Montagem

- 1 – Corte os pães de mel ao meio, recheie com o doce de leite e cubra com o chocolate meio amargo, coloque-os sobre uma folha de papel manteiga e deixe o chocolate endurecer.

Cookie tradicional com gotas de chocolate



Ingredientes – Massa

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo (280g)
- 1 tablete de manteiga sem sal (200g)
- 1/2 xícara (chá) de açúcar cristal (100g)
- 3/4 xícara (chá) de açúcar mascavo (120g)
- 2 ovos (100g)
- 1 colher (chá) de sal (6g)
- 1/2 colher (sopa) de fermento químico (6g)
- 1/2 colher (sopa) de essência de baunilha (7,5ml)
- 300g de chocolate meio amargo picado

Modo de preparo - Massa

- 1 - Pré-aqueça o forno a 180°C. Em uma batedeira adicione a manteiga e os açúcares, bata por 3 minutos.
- 2 - Adicione os ovos, o sal, a essência de baunilha e a farinha de trigo, bata por mais 2 minutos. Por fim adicione o chocolate picado e o fermento, bata por 20 segundos. Leve a massa ao congelador por 30 minutos.
- 3 - Com o auxílio de uma colher de sorvete, ou com duas colheres de sopa modele pequenas bolinhas e disponha em uma assadeira com uma distância de aproximadamente 10 cm entre elas.
- 4 - Leve ao forno pré-aquecido e deixe assar por 15 a 20 minutos, quando as bordas começarem a dourar, retire do forno e deixe esfriar. OBS: Os cookies devem ficar macios na parte central.

Petit four de goiabada



Ingredientes – Massa

- 1 + 3/4 de xícara (chá) de farinha de trigo (230g)
- 1/2 xícara (chá) de açúcar refinado (100g)
- 3/4 de tablete de manteiga sem sal (150g)

Ingredientes – Recheio

- 250g de goiabada

Modo de preparo

- 1 – Adicione todos os ingredientes em uma vasilha e misture até atingir uma consistência homogênea, envolva a massa com uma película de pvc e leve a geladeira por 30 minutos.
- 2 – Pré-aqueça o forno em 180°. Faça um cilindro com a massa e divida-o em 60 pedaços, transfira para uma assadeira e leve para assar até que doure. Retire do forno e deixe esfriar.
- 2 – Amasse a goiabada até atingir uma consistência cremosa, junte duas partes de massa e uma de recheio como um hambúrguer.

Profiteroles

Ingredientes – Massa

- 130g farinha de trigo refinada
- 115g de manteiga sem sal
- 120ml de água
- 120ml de leite
- 4 ovos (200g)
- 1 pitada de sal
- 1 colher de sopa de açúcar



Ingredientes – Montagem

- 395g de doce de leite
- 100g de chocolate meio amargo derretido

Modo de preparo - Massa

- 1 – Em uma panela adicione a água, o leite, a manteiga, o sal e o açúcar, leve ao fogo, quando começar a ferver, desligue o fogo e adicione a farinha de uma só vez, mexa vigorosamente.
- 2 – Ligue o fogo novamente e continue misturando até que a massa grude levemente no fundo da panela, desligue o fogo e continue mexendo até esfriar levemente, reserve.
- 3 – Transfira a mistura para um bowl e adicione os ovos um a um, misturando constantemente até incorporá-los totalmente, reserve.
- 4 – Pré-aqueça o forno em 180°C, transfira a massa para um saco de confeitar, modele os profiteroles e leve ao forno até que dourem.
- 5 – Retire do forno e faça um pequeno furo na parte inferior do profiteroles para liberar o vapor.

Modo de preparo - Montagem

- 1 – Adicione o doce de leite aos profiteroles e cubra com chocolate meio amargo.

Referências Bibliográficas

MASSIALOT, François. Le cuisinier Royal et bourgeois, ou cuisinier moderne. Estados Unidos: Elibron Classics, 2005.

SEBESS, Mariana. Técnicas de confeitaria profissional. 3. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2010.

Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Normas Técnicas Especiais: Compota. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/legis/resol/12_78_compota.htm>. Acesso em: 14 maio 2012.



ESCOLA DE Gastronomia



CURSO DE **PANIFICAÇÃO**



Sumário

Propriedades dos alimentos	4
Alimentação saudável	4
Alimento funcional.....	5
Higienização.....	6
Higiene pessoal	6
Higiene das Mãos.....	8
Higiene de ambientes	9
Higiene de utensílios	10
Higiene de equipamentos	11
Como preparar a solução clorada?	12
Uniforme.....	13
Implantando as Boas Práticas (BP).....	14
Qualidade da água.....	15
Controle de Pragas.....	16
Cuidados com o lixo.....	17
Critérios de Validade.....	18
História.....	19
Conceito universal de pães.....	20
Principais matérias-primas da panificação.....	22
Técnicas de fermentação.....	27
Levain	32
Processo de produção do pão	37
Equipamentos básicos	39
Estudo de custo de matéria-prima e mão de obra.	41
Conceitos internacionais e massas básicas mundiais.....	43
Gestão	48
Receitas	51
Pão de fermentação natural	51
Pão francês	52
Pão de água	53
Pão de hotdog	54
Pão de hambúrguer	55
Pão de forma integral com sementes	56
Rosca de laranja com chocolate	57
Pão de cacau e mel	58
Sonho assado.....	60

Pão de alho	61
Pão de batata com frango cremoso.....	62
Referências Bibliográficas	63

Propriedades dos alimentos



O que são os alimentos?

- São todas as substâncias utilizadas pelos seres vivos como fontes de matéria e energia, para poderem realizar as suas funções vitais, incluindo o crescimento, movimento e reprodução.

Alimentação saudável



A alimentação saudável é aquela que contém todos os nutrientes e em quantidades adequadas ao bom funcionamento do organismo.

Dessa forma, ela tem importância fundamental para garantir a saúde e o bom crescimento e desenvolvimento físico. Para isso, ela deve ser variada, apresentando os três principais grupos de alimentos que são:

Grupo dos Construtores

- É composto pelas carnes em geral (bovina, aves, peixes e suína), leite, ovos, feijão etc. Atuam na construção e manutenção do organismo, auxiliando no crescimento físico, na reparação da pele, cabelos, unhas etc.

Grupo dos Energéticos

- É composto por arroz, massas, pães, biscoitos etc. Fornecem energia para trabalhar, estudar, caminhar etc.

Grupo dos Reguladores

- É composto por frutas, verduras e legumes que possuem vitaminas, minerais e fibras que auxiliam na regulação do organismo, protegendo-o de doenças.

Alimento funcional

Na regulamentação brasileira, a portaria nº 398 de 30/04/99, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde no Brasil fornecem a definição legal de alimento funcional: “todos aqueles alimentos ou ingrediente que além das funções nutricionais básicas, quando consumido como parte da dieta usual, produz efeitos metabólicos e/ou fisiológicos e/ou benefícios à saúde, devendo ser seguro para consumo sem previsão médica”.

É importante ressaltar que não existe um alimento mágico, o consumidor deve estar atento a esse tipo de alimento e suas corretas propriedades para não ser induzindo ao erro. O consumo desses alimentos pode contribuir na prevenção das doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), porém deve estar também associado a uma alimentação balanceada e um estilo de vida saudável e equilibrado.

A tabela abaixo exemplifica alguns alimentos com propriedades funcionais comprovadas:

Alimento Funcional	Nutrientes	Benefícios à Saúde
Alimento a base de soja com cálcio e antioxidantes	Ca, Zn, Cu, Mn, Se, Vit.C e E	Reduz o risco de doenças coronarianas, efeito da menopausa, osteoporose e combate os radicais livres.
Bebida ou barra de cereais energética	Mg Cr	Fornece energia adicional, reduz fadiga e melhora metabolismo de carboidratos.
Biscoito integral light	Fibras, Zn, Cu, Mn, Cr, Vit.C baixa gorduras	Controle de peso, regulariza o trato gastrintestinal, reduz o risco de doenças coronarianas, combate os radicais livres.
Bebida Láctea com probióticos e zinco	Zinco, Lactobacillus	Restaura a flora intestinal e melhora o sistema imunológico.
Sucos de frutas e outras bebidas com cálcio (especialmente a base de soja)	Cálcio	Reduz o risco de osteoporose e contribui no crescimento.
Cereais matinais, biscoitos e - barra de cereais com antioxidantes	Zn, Cu, Mn, Se, Vit.C, A e E	Combate os radicais livres, reduz o stress melhora a saúde em geral, em especial o sistema imune.
Leite desnatado para gestantes	Fe, ácido fólico, Ca	Evita deficiências e promove uma gestação saudável
Pães e biscoitos infantis com ferro	Fe	Desenvolvimento físico e mental, resistência às infecções.
Petit-suisse com zinco	Zn	Crescimento e imunidade.

Higienização

Limpeza e higiene são sinais de boa saúde.

A manutenção da limpeza do corpo, do ambiente e dos alimentos é uma tarefa importante e indispensável.

Higiene pessoal

O primeiro passo para uma boa higiene começa por VOCÊ!

A higiene pessoal é de extrema importância tanto para o trabalho como para a vida pessoal.

Seguir as recomendações básicas de higiene garante a qualidade dos produtos que se manipulam, bem como evita adquirir doenças como: micoses nos pés e no corpo, cáries, doenças de unhas e várias outras relacionadas aos microrganismos que diariamente carregamos das ruas.



Na planta de processamento, seja de uma indústria ou de uma pequena cozinha, o manipulador deve seguir algumas recomendações como as descritas nos quadros abaixo:

DEVE

- Tomar banho diariamente antes de ir para o trabalho;
- Lavar e secar bem os pés para evitar micoses;
- Escovar os dentes para evitar cárries e sua perda;
- Trocar o uniforme sempre que necessitar sendo obrigatório o mínimo de uma vez por dia;
- Manter botas e sapatos limpos;
- Sob a touca, o bibico ou o chapéu, trazer os cabelos sempre bem presos e, se necessário, usar rede;
- Usar os aventais plásticos somente nas áreas de higienização;
- Usar desodorante sem odor;
- Escovar os dentes após as refeições, bem como ao levantar-se e antes de dormir;
- Lavar a cabeça com frequência e escovar bem os cabelos;
- Fazer a barba diariamente; evitar bigodes e costeletas (estes, se adotados, devem ser bem aparados, limpos e não exagerados).

NÃO DEVE

- Usar perfumes, creme nas mãos, maquiagem etc.;
- Usar anéis, colares, pulseiras, relógios, brincos, fitinhas etc.;
- Falar, tossir, cantar, espirrar sobre os alimentos;
- Provar os alimentos com as mãos;
- Usar capa/avental no banheiro;
- Sentar-se em pisos externos e de sanitários, com o uniforme de trabalho;
- Participar de jogos e brincadeiras com o uniforme, mesmo durante o horário de almoço ou descanso;
- Mascar bala ou goma, palito de fósforo ou outros materiais na área de manipulação;
- Mexer nos alimentos com as mãos ou prová-los com o mesmo talher utilizado para mexer;
- Enxugar o suor com a mão, pano ou avental;
- Usar unhas compridas e qualquer tipo de esmalte.

Higiene das Mão



As mãos são consideradas um dos maiores meios de transporte de contaminação.

Deve-se sempre lavar as mãos:

- Ao chegar no trabalho e antes de iniciar as tarefas.
- Ao iniciar um novo serviço ou trocar de atividade.
- Depois de utilizar o sanitário, tossir, espirrar ou assoar o nariz.
- Depois de usar panos ou materiais de limpeza.
- Depois de recolher lixo ou outros resíduos.
- Sempre que tocar em sacarias, caixas, garrafas, sapatos etc.
- Depois de manusear alimentos crus ou não higienizados.
- Antes de iniciar o manuseio de alimentos prontos.
- Depois de tocar em alimentos estragados.
- Depois de manusear dinheiro.
- Depois de fumar (quando permitido e em local apropriado).

Para uma boa higienização das mãos, devem-se adotar os seguintes passos:

- Molhar as mãos e antebraços;
- Ensaboá-los por 15 a 20 segundos;
- Enxaguar bem as mãos e os antebraços;
- Secar as mãos com papel toalha;
- Fazer antisepsia com álcool em gel 70% ou outro produto permitido.

Higiene de ambientes

A higiene de ambientes (pisos, paredes, portas, ralos, janelas, banheiros etc.) deve ser feita da seguinte forma:

- Remover a sujeira visível;
- Lavar com detergente;
- Enxaguar;
- Retirar o excesso de água com auxílio de rodo;
- Desinfetar com solução clorada para ambientes.



Observações:

- Começar sempre pelas partes mais altas;
- Higienizar tanques, ralos, vassouras, panos e rodo;
- Separar os materiais para lavar o chão daqueles que são usados para lavar pias e utensílios.

Higiene de utensílios

É a higiene de pratos, talheres, panelas, tabuleiros etc.

Retirar os resíduos;

Lavar com detergente;

Enxaguar;

Desinfetar com solução clorada para utensílios/equipamentos;

Secar ao ar livre sempre que possível;

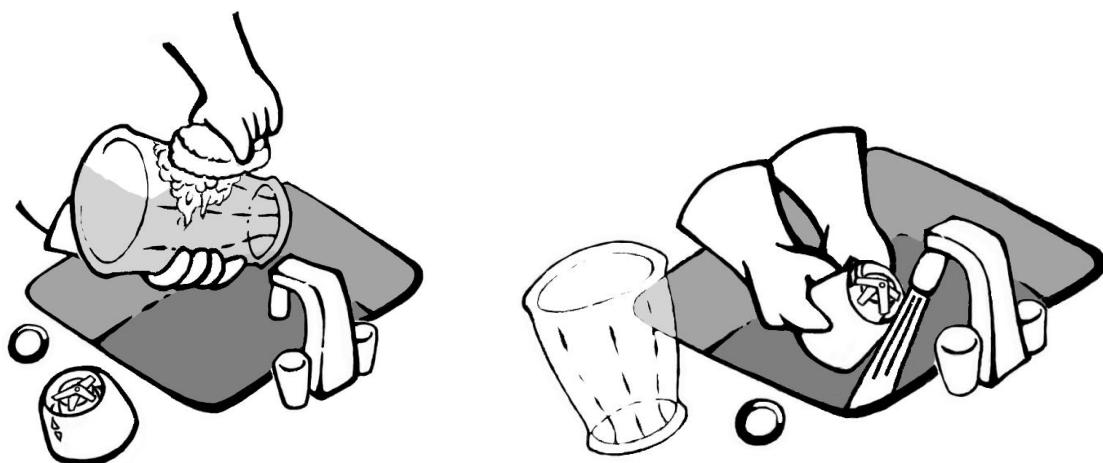
Guardar emborcados em local limpo e protegido.



Higiene de equipamentos

É a higiene de liquidificador, batedeira, moedor de carne, freezer, geladeira etc.

1. Retirar da tomada e desmontar;
2. Lavar com detergente;
3. Enxaguar;
4. Desinfetar com solução clorada para utensílios / equipamentos;
5. Secar ao ar;
6. Remontar;
7. Usar após 15 minutos ou guardar em local limpo e fechado.



Como preparar a solução clorada?

Para utensílios, equipamentos e ambientes

Uma colher de sopa de água sanitária (com 2% de cloro) para um litro de água limpa ou 100 ml água sanitária (com 2% de cloro) para 10 litros de água limpa.



LEMBRETES

- A desinfecção com a solução clorada pode ser feita borrifando a superfície ou deixar o utensílio de molho por 2 minutos;
- só reutilizar 15 minutos depois;
- após o uso de panos de cozinha, lavá-los e fervê-los. Usar sempre panos secos e limpos, trocando-os sempre que necessário.

Uniforme



O uniforme deve refletir a preocupação com a parte visual diante do cliente, mas o principal objetivo é a atenção com a higiene e organização do local de trabalho.

A percepção do cliente com relação aos profissionais de confeitoria passa pela forma como estão vestidos e sua limpeza. Se essa percepção é positiva, o cliente passa a ter uma confiança pelo profissional e pela empresa.

Quando possível, é importante que o uniforme do confeiteiro tenha as características e a identificação do estabelecimento;

O design deve ser simples com cores claras. As roupas claras passam ao cliente a sensação de organização e limpeza;

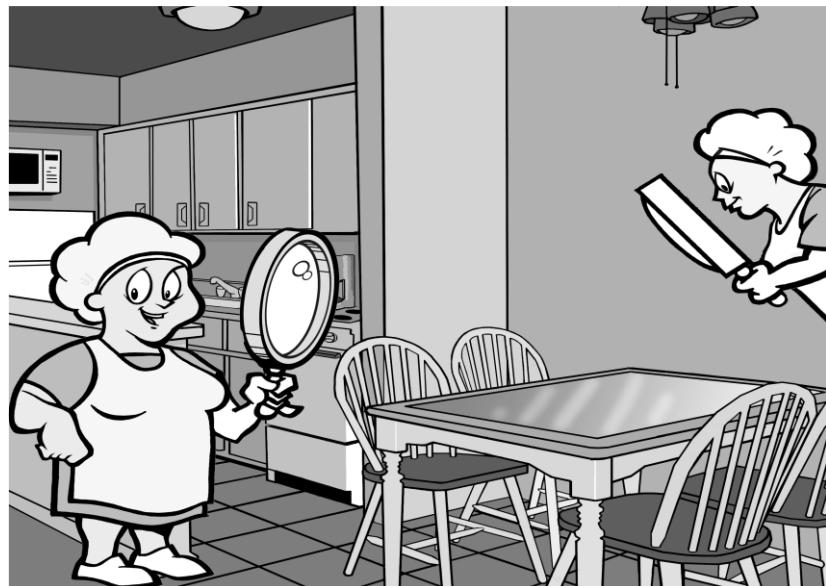
O tecido deve ser fácil de secar e simples de vestir, de forma que facilite a movimentação e locomoção do profissional. O tecido mais apropriado é o algodão que permite a transpiração corporal;

É fundamental a proteção da cabeça com bonés, chapéus de mestre-cuca e bandanas para atuar no manuseio de alimentos e

Os calçados devem ser sapatos totalmente fechados sem cadarços ou saltos para evitar acidentes.

Implantando as Boas Práticas (BP)

Você já ouviu falar nisso? As Boas Práticas são regras que, quando executadas, ajudam a evitar ou reduzir os perigos.



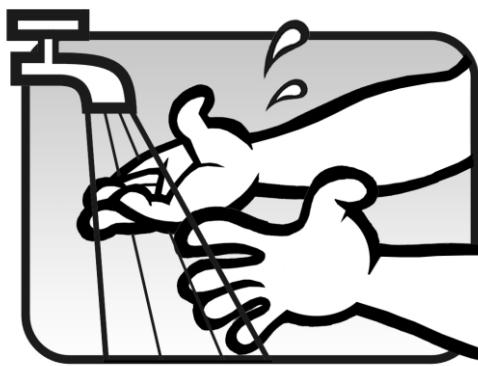
As Boas Práticas envolvem:

- adequação e manutenção das instalações;
- prevenção da contaminação por utensílios, equipamentos e ambientes;
- prevenção da contaminação por colaboradores;
- prevenção da contaminação pelo ar ambiente (ar condicionado, condensação etc.);
- prevenção da contaminação por produtos químicos;
- controle de pragas;
- garantia da qualidade da água (ex: limpeza da caixa d'água);
- cuidado com o lixo.

Qualidade da água

A água é usada na cozinha para:

- beber;
- lavar utensílios e equipamentos;
- preparar alimentos;
- lavar as mãos.



Portanto ela deve ser de boa qualidade, ou seja, sem gosto, sem cheiro, transparente e livre de microrganismos perigosos.

CUIDADO: GALÕES QUE FORAM USADOS COM PRODUTOS TÓXICOS (QUÍMICOS) NÃO DEVEM SER REAPROVEITADOS COMO DEPÓSITO DE ÁGUA.

USE SEMPRE ÁGUA TRATADA OU FILTRADA E FERVIDA!

Controle de Pragas



Moscas, baratas, formigas, ratos, pássaros, gatos e outros animais podem representar grande risco de contaminação.



Por isso não é permitida a presença de animais e pragas nas áreas de preparo, manipulação e armazenamento de alimentos.

Cuidados com o lixo

O lixo acumulado na cozinha é uma fonte perigosa de microrganismos. Por isso:



- É importante removê-lo diariamente, ou tantas vezes quantas forem necessárias durante o dia;
- Ele deve estar sempre ensacado e em recipientes apropriados e com tampa;
- Quando removido dos ambientes, o lixo deve ser armazenado em local fechado e frequentemente limpo, até a coleta pública ou outro fim a que se destine.

Lixo exposto atrai insetos, roedores e outros animais.

Higienização

Envolve duas etapas:



1 - Limpeza: retiramos a sujeira que **vemos**.



2 - Desinfecção: retiramos a sujeira que **não vemos** (os microrganismos).

Resíduos de alimentos deixados no ambiente e materiais fora de uso favorecem o aparecimento de pragas.

Os produtos de limpeza devem ser guardados em local separado dos alimentos.

Critérios de Validade

Produtos cujas embalagens foram abertas devem seguir as recomendações do fabricante ou os seguintes critérios de validade:

PRODUTOS REFRIGERADOS	ARMAZENAMENTO	
	Temperatura Máxima	Tempo
Pescados e seus produtos manipulados crus	4°C	24 horas
Carnes (bovina, suína, aves etc.)	4°C	72 horas
Sobremesas, frios e laticínios manipulados	8°C 6°C 4°C	24 horas 24 horas 72 horas
Folhosos e frutas sensíveis	10°C	72 horas
Outras frutas e legumes	10°C	1 semana
Alimentos pós-cocção	4°C	72 horas
Pescados pós-cocção	4°C	24 horas
Ovos	10°C	14 dias
Maionese e misturas de maionese com outros alimentos	4°C	24 horas

PRODUTOS CONGELADOS	TEMPO MÁXIMO DE ARMAZENAMENTO
0 a -5°C	10 dias
-5 a -10°C	20 dias
-10 a -18°C	30 dias
< -18°C	90 dias

Produtos secos após serem abertos

Validade máxima de 30 dias, não ultrapassando o prazo indicado na embalagem.

História

A panificação é parte do ramo da gastronomia. Ao falarmos dela, a relação com a sobrevivência da humanidade é imediata. O homem na Pré-história tinha sua alimentação baseada no consumo de plantas e ervas; era, portanto, herbívoro ou, como dizemos hoje, vegetariano.

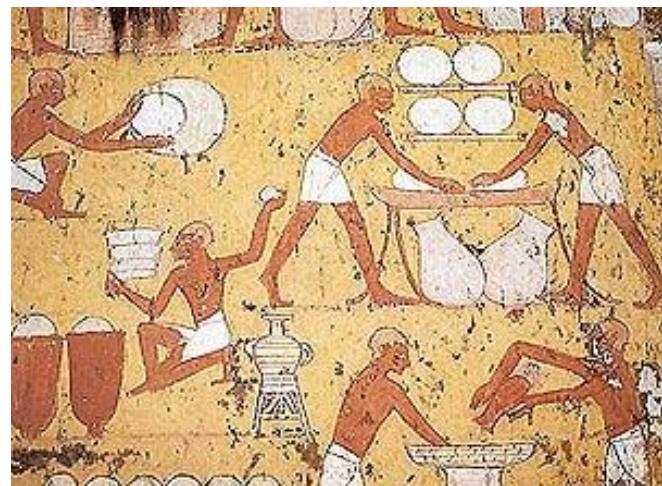


O fogo provocado espontaneamente – por exemplo, com a queda de um raio na mata – chamou a atenção dos homens na Pré-história. Mas era preciso compreender como acontecia esse processo e como conservá-lo.

Foram esses alguns dos grandes desafios com os quais o homem se deparou e que possibilitaram avanços em seu desenvolvimento.

A história do pão, assim como tantos registros históricos, é muitas vezes controversa. Boa parte dos livros especializados indica que no período compreendido entre a Pré-história e a Antiguidade (8000 a.C. [antes de Cristo]) já se produzia algo semelhante ao pão, pois é quando se iniciam a agricultura e o desenvolvimento das civilizações egípcia, grega e romana.

Há registros de que o primeiro padeiro surgiu no ano 2700 a.C. (antes de Cristo) no Egito, época dos faraós, considerados verdadeiros deuses pelo povo. Entre os séculos V (5) e XV (15), aparecem os pães semelhantes aos que conhecemos na atualidade, e os “padeiros”, na Europa, formam uma poderosa corporação.



No século XIX (19), período de industrialização na Inglaterra, a panificação também sofre as influências da mecanização na produção. De um lado, indústrias produzindo pães com máquinas, e, do outro, os padeiros (na França são até hoje considerados artesãos) que julgavam impossível mecanizar algo que se conhecia pelo tato e pelo aroma.

Conceito universal de pães

Você sabia que na França não existe o pão que conhecemos por pão francês? A razão do nome continua um mistério, mas o que se conhece é que a receita de nosso pão francês surgiu no Brasil no começo do século XX (20), perto da 1º Guerra Mundial (1914-1918), por encomenda de pessoas da elite brasileira que voltavam de viagem da Europa. Elas descreviam os pães tipo baguete, e os cozinheiros daqui tentavam se aproximar da descrição dada por elas. Até o final do século XIX (19), os pães consumidos no Brasil tinham miolo e casca escuros.



Esse tipo de pão também não tem um nome padronizado em nosso país. Por exemplo, em Sergipe é conhecido por média, filão, pão Jacó, e, em algumas outras cidades, o chamam pão de sal. Você se lembra de algum outro nome para o pão francês?

Apesar de a história do pão francês não ser exata, as características desse pão são semelhantes às da baguete francesa:

- Massa simples;
- Casca crocante e dourada;
- Miolo branco, macio e alveolado.

A baguete francesa tem uma história mais precisa. Foi criada em Viena (Áustria) e, em seguida, levada para a capital francesa, Paris. No século XIX (19), em Paris, havia uma lei trabalhista que proibia o trabalho antes das 4 horas da manhã. Por essa razão, não havia tempo para as longas fermentações e cozimentos dos pães tradicionais. Assim, criou-se a baguete, um pão mais fino que fermentava e assava com maior rapidez.



Desde a 2º Guerra Mundial (1939-1945), o governo francês regulamentou o tamanho e o peso das baguetes produzidas e vendidas na França. Hoje, uma norma estabelece que o diâmetro desse pão deve ter entre 5 cm e 6 cm; o comprimento, 65 cm; e o peso, entre 250 g e 300 g.

O pão de forma é também chamado pão inglês, por ter se originado na Inglaterra. De lá, ele foi difundido para o restante do mundo. Esse pão é usado para a produção de torradas, alimento muito consumido no café da manhã e no chá da tarde dos ingleses, mas está bem incorporado aos hábitos de outras culturas. Ele é também bastante utilizado em sanduíches e canapés.



Principais matérias-primas da panificação

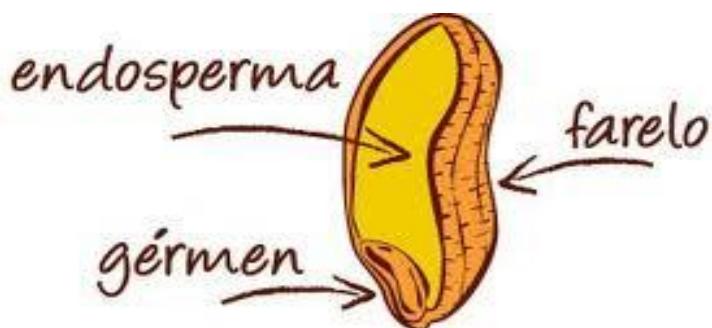
Matéria-prima é a substância essencial para a fabricação de um produto. Por exemplo, a matéria-prima da folha de papel sulfite é a madeira; quer dizer, para obter o papel, você tem de transformar a madeira. Assim, a matéria-prima da panificação é a farinha. Alguns dizem que a panificação é a ciência da farinha.

Como é feita a farinha

Normalmente, a farinha é feita de cereais moídos, como o trigo, o milho, a aveia, o centeio, entre muitos outros; mas também pode ser obtida de outras partes de vegetais ricos em amido, como a mandioca. Os cereais são nada mais que grãos que servem para a alimentação.

Composição do trigo

A semente do trigo é composta por três partes, como mostra o desenho:



Endosperma – é a parte

interna da semente e corresponde a 83% de seu peso. É nela que se encontram os elementos mais importantes na produção do pão: o amido (carboidrato) e o glúten (formado por proteínas). É importante destacar que o endosperma é rico em ferro e outras vitaminas do complexo B.

Gérmen - (também conhecido como germe) – é o embrião da semente e corresponde a 2,5% de seu peso. É dele que se originará a futura planta. Contém grande quantidade de gordura e de vitaminas. Para a produção da farinha, essa parte é separada, porque sua gordura pode transmitir um sabor desagradável. A proteína presente no gérmen de trigo é equivalente à do leite, tendo alta presença de vitaminas do complexo B. Assim, ela tem forte poder energético.

Farelo - (Casca ou pericarpo) – é a parte externa do grão e corresponde a 14,5% de seu peso. É o revestimento que protege o grão, além de conter vitaminas do complexo B e ser rico em fibra alimentar. A moagem da casca permite comercializar o farelo ou a

fibra de trigo. Na elaboração da farinha integral, por exemplo, essa casca é mantida, obtendo-se um produto de cor mais escura.

Para fazer a farinha comum, o trigo é descascado e as impurezas são retiradas. Em seguida, os grãos passam por um processo de separação feito pelo peneiramento dos três componentes do cereal. Por meio da moagem, é possível reduzir o endosperma a pequenas partículas, resultando na farinha.

A farinha de trigo é composta de: gordura, minerais, água, amidos e proteínas (glúten). Conheça um pouco das propriedades desses elementos.



Amido (carboidrato) – é o componente em maior proporção na farinha e corresponde ao endosperma da semente.

Glúten (proteína) – é o composto responsável pela retenção dos gases da fermentação e que promove a elasticidade e o crescimento da massa. Esse elemento compõe cerca de 80% da proteína da farinha de trigo, mas, em seu estado natural, encontra-se na forma de duas proteínas: gliadina e glutenina. Para obtê-lo, mistura-se a farinha de trigo com água em movimentos mecânicos (como o amassamento). Esse processo hidrata as proteínas (gliadinas e gluteninas), formando o complexo proteico chamado glúten.

Além das farinhas de trigo existem outras que formam o glúten em menor escala (centeio, aveia e cevada). Por essa razão, ao utilizar qualquer outro tipo de farinha na produção de uma massa, recomenda-se acrescentar pelo menos 60% de farinha de trigo para garantir o crescimento e a textura do pão.

Farinha de centeio – depois do trigo, o centeio é o cereal mais importante na panificação. A farinha de centeio possui um glúten mais “pobre” que o da farinha de trigo, o que dificulta a produção da massa do pão, razão pela qual se deve adicionar farinha de trigo em sua preparação. Para obter um pão de centeio com miolo alveolado,

é preciso colocar mais farinha de centeio do que de trigo.



Farinha de milho (fubá) – assim como a de centeio, a farinha de milho não tem glúten, sendo, por isso, necessário adicionar farinha de trigo à sua produção. O resultado é um miolo mais fino e compacto. Biscoitos, tortilhas mexicanas e polenta são os principais produtos elaborados com a farinha de milho.



Farinha de aveia – pode ser encontrada refinada ou em flocos. É considerada, em termos nutricionais, a mais completa.



Fécula de mandioca – trata-se da matéria-prima do conhecido pão de queijo. A fécula de mandioca é um pó branco obtido das raízes a mandioca. Além do pão de queijo, produzem-se diversos biscoitos doces e salgados com ela.



Gorduras

A gordura pode ser de origem animal ou vegetal. Manteiga, margarina, óleo vegetal e banha são as principais gorduras utilizadas na panificação, que têm como função:

- Lubrificar a rede de glúten para que ela não endureça ou se desenvolva em excesso. Essa lubrificação resulta em um aumento do volume do pão;
- Melhorar a conservação, a maciez e a umidade dos pães;
- Aperfeiçoar as características organolépticas (cor, sabor e textura) do produto;
- Contribuir para o manuseio da massa.

Deve-se usar a gordura em temperatura igual à da massa e incorporá-la depois da hidratação total dos amidos e das proteínas da farinha.

Manteiga – é uma gordura de origem animal, derivada do leite, que pode ser encontrada em supermercados, com ou sem sal. Contém em sua composição 80% de gordura.

Margarina – também disponível em supermercados, leva o nome de gordura vegetal hidrogenada. Como o nome indica, tem origem vegetal.

Óleos vegetais – são gorduras de origem vegetal em estado líquido. Podem vir de frutos, como a azeitona (azeite de oliva), ou de sementes como as do girassol e do gergelim.

Banha – gordura de origem animal. A mais utilizada é a banha de porco.

Sal

Elemento fundamental na produção de pães, sua principal função é controlar a fermentação. No entanto, não deve ser inserido diretamente com o fermento, pois de controlador pode se tornar um bloqueador do processo de fermentação. O sal também contribui para realçar o sabor do pão e conservá-lo.

Ovo

Contribui para melhorar a cor e o sabor do produto, além de aumentar seu valor nutritivo. O ovo possui um efeito emulsificante, que ajuda as gorduras a se incorporarem à massa, melhorando a textura da massa.

Leite

Quando fresco, o leite é composto por aproximadamente 87% de água e o restante (13%) por sólidos que contêm gordura, proteína (caseína) e lactose. Esses componentes dão ao leite cor, sabor e valor nutricional. O leite também é rico em cálcio, fósforo e ferro. Tipos de leite disponíveis no mercado: fresco (tipo A, B ou C e integral, semidesnatado e desnatado) pasteurizado; em pó (liofilizado); evaporado (60% de sua água é retirada); UHT integral (4% de gordura); semidesnatado (1% a 2% de gordura); desnatado (0% de gordura).

Entre as funções do leite na panificação destacam-se, como no caso do ovo, o aumento do valor nutritivo e a melhora do aroma e do sabor do pão. Além disso, contribui para a coloração da crosta do pão. Influencia também a retenção da umidade, dando maior estabilidade à massa.

Açúcar

O açúcar é a base para o desenvolvimento da fermentação. É ele que libera o gás carbônico responsável pelo crescimento do pão. Esse ingrediente confere sabor, cor e maciez aos pães. Além disso, colabora na retenção de umidade, o que causa aumento do tempo de conservação do produto.

Técnicas de fermentação.

Você já parou para pensar sobre o que faz a massa crescer?

O que faz a massa crescer são os agentes de crescimento conhecidos como fermento ou levedura. Mas como o crescimento acontece? Esses agentes liberam gases que ocasionam o crescimento da massa. Existem duas categorias de agentes de crescimento: biológicos e químicos.

Biológicos – são os mais usados na panificação. Segundo a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), fermento biológico é: o produto obtido de culturas puras de leveduras (*Saccharomyces cerevisiae*) por procedimento tecnológico adequado e empregado para dar sabor próprio e aumentar o volume e a porosidade dos produtos forneados.

Esses fermentos podem ser encontrados em supermercados, sendo dois os tipos mais frequentes:

Fermento fresco prensado – é o mais usado em panificação. É altamente perecível, por isso deve ser conservado a uma temperatura entre 4°C e 8°C por um período máximo de 15 dias. Além disso, deve ser mantido o menor tempo possível fora da refrigeração. Sua atuação acontece a uma temperatura por volta de 36°C;



Fermento biológico seco ativo – não é tão perecível quanto o fermento fresco prensado, podendo ser mantido fora de refrigeração. Sua validade é de seis meses, em média. Composto de pequenos grãos, seu efeito é obtido pela reidratação com água em temperatura ambiente, sendo necessário, em seguida, deixá-lo descansar por 15 minutos;

Fermento biológico seco

instantâneo – pode ser conservado em temperatura ambiente; no entanto, depois de aberta a embalagem, deve ser consumido no menor tempo possível. Não é preciso fazer a reidratação porque seus grãos são muito pequenos.



Método direto de fermentação

É um método-padrão que, como indica o nome, usa fermentação direta, isto é, todos os ingredientes são misturados para a produção da massa, inclusive o fermento, sem nenhum outro processo anterior. Daí é só sovar a massa até o completo ou parcial desenvolvimento do glúten. Apesar da economia de tempo no preparo dos pães, estes não adquirem sabor muito acentuado.

Métodos indiretos de fermentação

A seguir, trataremos de alguns métodos classificados como métodos indiretos, que consistem na utilização de pré-fermentos e fermentos naturais, com o objetivo de realçar o sabor do produto base.

Método de autólise

Pouco utilizada no Brasil, a autólise é uma pré-fermentação muito usada na França e nos Estados Unidos da América. Essa técnica foi desenvolvida e aperfeiçoada por Raymond Calvel, autor do semanal *Le goût du pain* (O Sabor do Pão).

Autólise é um processo de autodestruição de células por suas próprias enzimas.

O processo de autólise oferece um tempo para que a farinha absorva a umidade necessária: ela “bebe” a água da mistura, desenvolvendo o glúten de maneira mais ordenada.

Nesse processo, fica mais fácil manusear o pão antes de assá-lo, e o produto obterá sabor, textura e aparência melhores.

Esponja

Diferentemente do método de autólise, nesse procedimento adiciona-se o fermento, ou seja, é uma espécie de pré-fermento. A esponja é uma massa líquida que leva, em sua composição, as mesmas quantidades de farinha e água.



Massa fermentada ou massa velha (MPF)

É agregada à massa que está sendo feita no momento do amassamento. Pode-se aproveitar um pedaço de massa preparada ou uma parte de massa para ser utilizada no dia seguinte apenas para esse fim. Esse método aumenta a acidez da massa. Entre seus ingredientes estão: farinha, água, sal e fermento.

Como fazer?

1. Agregar, no máximo, 250 g de massa fermentada a cada quilo de farinha.

2. A massa deve ser fermentada de 4 a 6 horas em temperatura ambiente, depois de ter sido amassada, ou de 18 a 24 horas, caso tenha sido conservada na geladeira.

3. A massa fermentada deve ser mantida na geladeira e nunca na bacia da masseira, do contrário se desenvolverá uma acidez que pode impedir a ação do fermento.

Biga

É uma massa fermentada de origem italiana, diferente da massa fermentada por não conter sal em sua preparação. Diferencia-se também de uma esponja por ser mais consistente e dura (50% de hidratação).

É usada especificamente como pré-fermento. A biga é feita com uma quantidade menor de fermento – levando no máximo 0,5% de fermento em relação à farinha –, o que permite melhor aproveitamento do sabor do trigo, e maior produção de ácido láctico.

Poolish

Considerado um pré-fermento, foi muito utilizado no século XIX (19) pelos poloneses, mais precisamente na Áustria, vindo mais tarde a ser utilizado pelos franceses.

Substituiu o *levain* (fala-se “levã”) e o fermento comercial (típicos da época). O *poolish* (fala-se “púlish”) dá menos acidez à massa (ácido acético), proporcionando uma textura mais leve. Foi considerado o primeiro pré-fermento elaborado a partir de um fermento comercial (industrializado).

Usam-se entre 20% e 80% de água da fórmula total para preparar um poolish. A quantidade de farinha é calculada para chegar a 100%. Esse pré-fermento terá uma consistência líquida. Além disso, ele não leva sal e sua fermentação acontece em temperatura ambiente.

Levain

O Levain é um fermento natural que consiste basicamente em uma mistura de farinha e água. Esta mistura é contaminada por micro-organismos dispersos no ambiente, que encontram na mistura um ótimo meio de crescimento. Isso favorece a proliferação das bactérias e fungos que colonizaram a massa, ocasionando uma série de fermentações não controláveis, diferentes das que ocorrem com fermento biológico industrializado.

Essas fermentações produzem gás carbônico e alguns ácidos, sendo os mais comuns o acético e o lático. Depois do período de “incubação” essa massa tem condições de servir como fermento, ou seja, como agente de crescimento para outras massas.

Para criar o chamado fermento natural, existem vários métodos e todos têm um uso apropriado. Podem ser feitos a base de frutas, mel, garapa, farelo de trigo, centeio, iogurte, cerveja, etc.

A utilização do fermento natural embora se dê em casos específicos (visto que agrega um sabor ácido) pode ser adotada em qualquer tipo de pão.

O fermento natural exige mais das condições de trabalho da vida moderna. Além de delicado e sensível, pede um tempo de fermentação maior e mais processos de manipulação.

Contudo os resultados obtidos em preparações que levam fermento natural em sua preparação são inegavelmente superiores aos pães feitos de fermentos comuns.

O sabor do pão feito com levain costuma ser bastante peculiar, mais ácido e muito mais aromático. A textura se conserva por mais tempo pois a acidez fornecida pela levedura inibe a retrogradação do amido (fenômeno espontâneo do amido que nessas condições retoma sua estrutura inicial, favorecendo a troca de água entre o pão e o ambiente externo).

Método de produção do levain

- 90 g de farinha de trigo refinada
- 10 g de farinha de trigo integral
- 100 ml de água mineral sem gás(**)

** A água não pode conter nenhum vestígio de cloro, que pode interferir na proliferação das bactérias e fungos presentes na mistura.

Primeiro dia

1 - Primeiro dia, misture tudo em um recipiente de vidro, a massa não deve ficar nem muito dura nem muito mole, sua consistência deve se aproximar à de um purê de batatas.

2. Cubra com um pano de prato limpo ou papel toalha, prenda com um elástico e deixe repousar em local escuro e ventilado.



Segundo dia



Terceiro dia

1 - Do terceiro dia em diante, dependendo da região (temperatura) a atividade dos micro-organismos já pode ter iniciado. Essa atividade pode ser notada pelo aparecimento crescente de bolhas de ar na superfície da mistura. Quando a formação de bolhas for bastante evidente, indica que a mistura deve ser alimentada.



2 - Descarte metade do seu fermento e então adicione 45 g de farinha de trigo refinada, 5 g de farinha integral e 50 ml de água. Misture tudo, torne a cobrir o pote e deixe descansar por mais 12 horas.



3 - Após as 12 primeiras horas que seguiram desde a primeira alimentação verifique o fermento. Se estiver novamente com bastante bolhas na superfície é hora de descartar metade e alimentar novamente.



Quarto dia em diante

1 - Continue descartando metade e alimentando o seu fermento a cada 12 horas por pelo menos 5 dias.



2 - Após 5 dias alimentando o fermento diariamente, este já tem força e estrutura suficiente para ser transferido para outro recipiente maior e então ser armazenado em geladeira.

3 - Alimente o fermento novamente sem descartar nada desta vez (sempre com a mesma medida indicada de água e farinha) após o fermento voltar a borbulhar, já pode ser levado a geladeira.

4 - De agora em diante alimente seu fermento 2 vezes por semana seguindo as instruções a seguir.

Instruções de conservação do levain

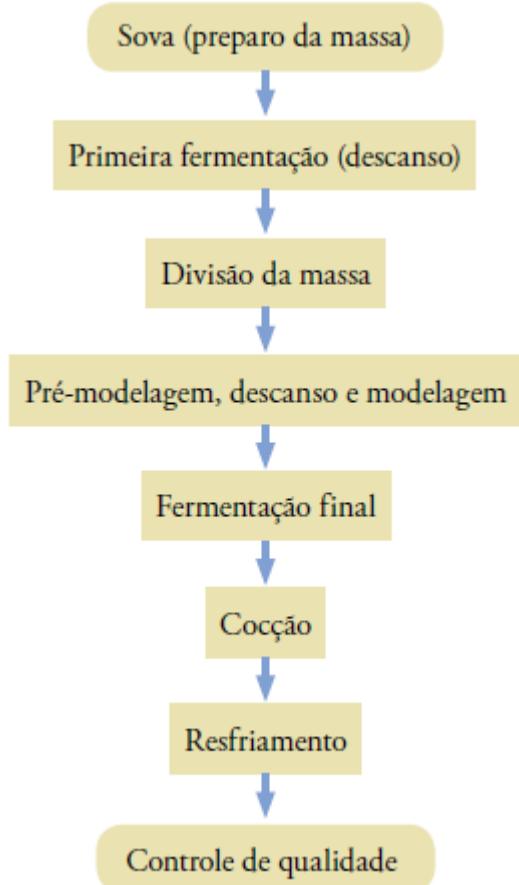
1 – O ato de retirar uma parte do levain e tornar a alimentá-lo recebe o nome de “refresca”. Descarte metade do fermento e adicione a mesma quantidade de uma mistura de farinha e água (meio a meio) EX: Se descartar 100g de fermento, adicione 50g de farinha e 50g de água.

2 - Sempre que for usar o levain, utilize uma parte do seu fermento e adicione a mesma quantidade de uma mistura de farinha e água (como descrito acima) mantenha fora da geladeira até visualizar bastante bolhas na superfície, repita novamente a alimentação para só então usar na receita.

3 - Para manter o fermento natural vivo, você tem que fazer a refresca com água e farinha periodicamente. Caso o fermento fique sem alimento por mais de uma semana, ele perderá força de fermentação e ficará muito ácido.

4 – Para renovar o fermento separe uma parte (10%) do seu fermento e misture com 9 parte (90%) de uma mistura de farinha e água(meio a meio) mantenha fora da geladeira até se formarem as bolhas na superfície e leve novamente em geladeira.

Processo de produção do pão



Sova - Etapa inicial, também conhecida como mistura ou amassamento. Trata-se de misturar e tornar homogêneos todos os ingredientes, possibilitando o desenvolvimento do glúten.

Primeira fermentação - É o primeiro descanso que a massa recebe e ocorre logo após a mistura e a sova. Ele permite que a massa cresça e o glúten fique mais consistente. Também possibilita o relaxamento do glúten, o que deixa a massa menos elástica, ganhando consistência e volume em função da fermentação.

Divisão da massa - Essa etapa é também conhecida como porcionamento ou pesagem. Ela pode ser feita manualmente, com o uso de uma faca ou espátula, ou ainda nas divisoras, máquinas próprias para esse fim, com a ajuda de uma balança.

Pré-modelagem – Processo em que se retiram parcialmente os gases da primeira fermentação. Nesse momento, modela-se a massa em bolas ou cilindros.

Descanso pós pré-modelagem – Processo de deixar o glúten relaxar

antes da modelagem final. É uma fermentação intermediária.

Modelagem final – quando se dá o formato final ao pão. Pode-se modelar manualmente ou com uma máquina modeladora.

Fermentação final - Este é o último repouso que a massa recebe. O processo de fermentação final é iniciado com o fim da modelagem e é finalizado cerca de 5 minutos após o pão ser levado ao forno.

Coccção - Esse processo consiste em uma série de transformações químicas, físicas e biológicas que possibilitam obter, ao final, um produto com excelentes características nutritivas, de sabor e de aparência.

Resfriamento - De nada adiantará ter seguido todos os passos corretamente se, ao final do processo, não aguardar o devido esfriamento para cortar e, principalmente, para embalar os pães. Lembre-se: deixe sempre o pão esfriar, de preferência em temperatura ambiente, em grelhas suspensas, o que evita a proliferação de mofos e fungos.

Controle de qualidade - Atente para os seguintes itens a fim de garantir o controle de qualidade na produção de massas:

- modelagem – o fecho deve estar voltado para baixo;
- volume – independentemente da forma, o pão deve estar crescido e uniforme;
- coloração – proporcional à quantidade de açúcar presente na massa. A coloração varia de amarelo-escuro a marrom, conforme o aumento da concentração de açúcar;
- casca – a casca também varia de acordo com a quantidade de açúcar presente na receita e com a presença de outros ingredientes. Pães com baixo teor de açúcar têm uma casca mais fina, brilhante e crocante; já pães com elevado teor de açúcar têm casca macia;
- lastro – é a parte inferior do pão. Deve ser firme, mas não deve estar queimada;
- textura – é a consistência interna do pão. De acordo com o tipo de massa ou modelagem, os alvéolos ou bolhas serão maiores ou menores;

- aroma e sabor – caracterizam o pão em condições de consumo, além de identificar possíveis irregularidades durante o processo de elaboração ou armazenagem.

Equipamentos básicos

Quais serão os segredos dos padeiros? Certamente, muitos! Você também vai colecionar os segredos que descobrirá em sua carreira.

É provável que a cozinha não seja um ambiente estranho a você, existe a cozinha da sua casa, a dos vizinhos e parentes, entre muitas outras.

Provavelmente, você deve ter elaborado uma lista extensa de utensílios. Agora, é preciso conhecer os detalhes dos principais equipamentos e materiais requisitados para o ramo da panificação.

Assadeiras – usadas para assar e organizar as produções.



Balança de precisão – usada para medir a quantidade dos produtos de uma receita.



Batedor de arame ou fouet – utilizado para misturar, homogeneizar e bater.



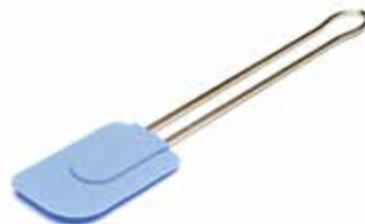
Bowl – tigela que serve para bater, misturar, guardar e armazenar alimentos, entre outras utilidades.



Colher de polietileno, policarbonato ou silicone.



Espátula de silicone (pão-duro).



Faca de chef – é a mais versátil e a mais utilizada na cozinha, serve para picar e fatiar.



Faca serrilhada – usada para fatiar e abrir pães e bolos.



Lâmina apropriada para panificação – fundamental para fazer o corte na parte superior do pão francês.



Medidores – xícaras e colheres.



Raspador de massa (metálico e de plástico).



Rolo (de polietileno, policarbonato ou silicone) – usado para abrir massas.



Pincéis com cerdas de silicone – usados para pincelar os produtos com algum líquido.



Estudo de custo de matéria-prima e mão de obra.

Observando com atenção nosso dia a dia, vamos perceber que usamos medidas em várias situações: ao olhar o relógio, fazer compras no supermercado, calcular o tempo gasto para o pão assar.

Conhecer bem o sistema de medidas é importante para elaborar um orçamento, para produzir pães para uma festa, entre outras situações. Com base no número de convidados, será necessário calcular quantos quilos de farinha você vai precisar.

Fique atento às unidades de medida, pois, a partir de agora, elas farão parte de sua vida profissional de forma mais intensa.

Diferentemente das outras áreas da gastronomia, como a cozinha ou a confeitoria, a quantidade de ingredientes utilizada no preparo dos pães é indicada em porcentagem.

Denomina-se balanceamento o processo que determina a porcentagem de cada ingrediente na massa. Você observará que na maioria das receitas de pães as receitas são dadas em quilograma, até mesmo para os ingredientes líquidos.

Ingrediente	Quantidade	Porcentagem
Farinha de trigo	5,000 kg	100%
Açúcar	0,500 kg	10%
Sal	0,100 kg	2%
Melhorador para pães	0,025 kg	0,50%
Água	2,500 kg	50%
Gordura	0,400 kg	8%
Fermento	0,250 kg	5%
Total da fórmula	8,775 kg	175,50%

As finalidades do balanceamento são:

- Controle de qualidade – estabelecer padrões para os produtos e processos, assegurando uniformidade na produção e permitindo identificar possíveis falhas no processo e suas causas;
- Normalização e registros – descrição completa do processo, incluindo tempos de masseira, descanso, fermentação e cozimento, temperaturas da massa e do forno, e tamanho das peças. Isso possibilita que todos os funcionários desenvolvam as receitas da mesma forma, auxiliando na solução de imprevistos e criando identidade para o estabelecimento;
- Controle de estoque – proporciona redução de custos pelo uso correto das matérias-primas, evitando desperdício;
- Controle da produção – permite avaliação financeira do negócio por meio do dimensionamento da produção, dos custos e dos lucros.

Conceitos internacionais e massas básicas mundiais

Agora conheceremos pães dos mais variados locais do mundo.

Ciabatta – pão de origem italiana que, em razão de seu formato achatado, semelhante a um chinelo, leva esse nome, que significa chinelo em italiano. É muito popular em toda a Itália, havendo pequenas diferenças entre as regiões. São pães rústicos feitos de uma massa super hidratada. Hoje em dia, muitos lanches são produzidos com esse pão, mesmo aqui no Brasil.



Bagel – é bastante consumido nos Estados Unidos da América e no Canadá, sendo uma especialidade judaica originária da Polônia. No Brasil, é pouco comum.



Existe grande variedade de produções, sua aparência lembra um *doughnut*, porém a massa não é frita nem é tão doce.

Bretzel ou pretzel

(fala-se “brézel” ou “prézel”) – é de origem alemã (Baviera), mas muito popular na Alsácia (França) e na América do Norte. O nome vem do latim *bracellus* ou *bracicum*, que significa braço pequeno, pois seu formato lembra braços cruzados.



Pão pitta ou pão sírio – pão tradicional da cozinha do Oriente Médio e do Mediterrâneo. Seu nome na Arábia Saudita é khubz e tem formato redondo, plano e macio, embora contenha fermento. Esse pão foi levado para o sul da Itália, onde teria influenciado a origem da pizza, que, apesar dos recheios e queijos, continua sendo essencialmente um pão achatado. O pão pitta pode ser consumido puro, mas também é muito conhecido como base para o famoso beirute (lanche que leva rosbife, ovo e salada, entre outros ingredientes).



Folhado básico – temos inúmeras formas de produzir um folhado. As diferentes técnicas levam os seguintes nomes: folhado rápido, invertido, semifolhado e básico. Croissant – quer dizer “crescente”, em francês. Trata-se de uma massa semifolhada fermentada.



Surgiu em Paris em 1889, trazido por *boulangers* (fala-se “bulangê”) austriacos que participavam da exposição universal comemorativa do centenário da Revolução Francesa. Naquela época o croissant era feito com uma massa parecida com a do brioche. O croissant semifolhado foi criado apenas em 1920, por padeiros parisienses. A massa semifolhada difere da massa folhada, pois em sua composição vai fermento biológico, menos gordura – cerca de $\frac{1}{3}$ a menos – e é finalizada por 3 dobras simples ou 1 dobra dupla seguida de 1 dobra simples.

Danish – é uma preparação de origem

dinamarquesa. Sua massa se assemelha à do croissant, mas é um pouco mais rica, adocicada e macia. Tem três dobras simples, como o croissant. Por ser mais macia que a massa do croissant, recomenda-se usar



mais gordura para obter melhor resultado. Para sua preparação, é crucial que os ingredientes estejam bem frios. Lembre-se: a gordura vegetal, mesmo que indicada em várias receitas que você encontrará

em outras publicações, é maléfica à saúde e deve ser evitada no preparo de alimentos.

Pizza – algumas padarias produzem pizzas, mas é mais comum as pessoas consumirem-nas em restaurantes especializados, as famosas pizzarias.



A pizza nada mais é que um pão achatado que ganhou o mundo graças à imigração italiana. A cidade referência da pizza é Nápoles, na Itália, e o tipo de pizza produzido lá é o mais conceituado do mundo.

Os recheios mais clássicos, segundo a Associação da Verdadeira Pizza Napolitana (Associazione Verace Pizza Napoletana), são:

- Marinara – tomate, orégano, alho, azeite e sal;
- Marguerita – tomate, muçarela, azeite, manjericão e sal;
- Al formaggio – parmesão ralado, bacon, alho, manjericão e sal;
- Calzone – ricota, salame, azeite e sal.

Brioche -- Originário de Paris, França, o brioche nasceu no século XV (15), no fim da Idade Média. Uma das versões relata que foi criado pelas mãos de um *pâtissier* (fala-se “patissié”) italiano chamado

Briocchi. Outra versão informa que teve origem na região de Brie, terra riquíssima em produção de trigo, mais precisamente na cidade de Saint-Brieuc, cujos habitantes são chamados de briochins. O brioche ficou muito famoso também pela frase atribuída a uma rainha da

França que, às vésperas da Revolução Francesa, teria dito: “Se o povo tem fome e não tem pão, que coma brioches”. Essa frase hoje é motivo de piada e, mesmo à época, foi bastante questionada. Vamos entender por quê? A França, até o ano de 1789, teve governo monárquico, ou seja, quem mandava era o rei, além do clero e da nobreza ligada a ele. O país estava vivendo na extrema miséria e seu povo passava fome. A Revolução Francesa surgiu como uma reivindicação por melhores condições de vida e, portanto, quando o povo gritou “queremos pão”, ele não estava se referindo ao tipo de pão, mas sim a não passar mais fome. O brioche pode ser apreciado como doce, acompanhado de frutas suaves, ou salgado, com um creme de champinhom fino, por exemplo. Ele é comumente servido no café da manhã ou no chá da tarde.



Gestão Planejamento Estratégico:

- ✓ **Missão:** Oferecer produtos que estejam sempre de acordo com desejos e necessidades do cliente investindo-se constantemente nos processos e produtos da empresa e visando sempre agregar valor no que tange a qualidade ao consumidor.
- ✓ **Visão:** Oferecer ao cliente produtos diferenciados, frescos e de qualidade.
- ✓ **Objetivos Permanentes:** Ser referência no mercado.
- ✓ **Políticas:** Políticas de diferenciação do produto, de redução de custos operacionais e logísticos e de atendimento ao consumidor.
- ✓ **Diretrizes:** Aperfeiçoar a qualidade dos produtos a partir da preferência do consumidor e trabalhar uma rígida relação com fornecedores, compradores e colaboradores, afim de que se possa minimizar as despesas com desperdícios e transporte.



Como comercializar seus produtos

Em qualquer situação da vida, seja no mercado de trabalho ou até mesmo com o parceiro, é comum ter que se utilizar de um bom discurso para alcançar o objetivo desejado. Falar bem faz a diferença em todas as ocasiões.

Saber o que vai dizer

Em qualquer tipo de discurso, quer seja a apresentação de um orador, um brinde após o jantar, uma apresentação formal para uma grande convenção ou a proposta de um orçamento para um conselho de diretores - é fundamental saber o que se deve dizer.

Preparação

A principal causa de se ter medo de falar em público reside no fato de não estar acostumado a isso. O mais eficaz antídoto para o medo do palco e outros inconvenientes que atingem o ato de discursar é uma preparação total e tirana.



Predispor-se para o sucesso

A vontade de obter êxito deve ser parte vital no processo de se tornar um orador bem-sucedido. Persistência e autoconfiança são ingredientes importantes para acreditar que terá êxito. Afaste sua atenção dos estímulos negativos que possam prejudicá-lo.



Agir com confiança

Para desenvolver a coragem quando estiver de frente a um auditório, é importante agir como se tivesse coragem. É claro que se não estiver preparado, pouco adiantará proceder assim... Aumentar o suprimento de oxigênio respirando profundamente durante trinta segundos antes de se defrontar com um auditório é uma boa técnica - dominar a respiração facilita o controle do nervosismo e aumenta a confiança.



Utilizar auxiliares visuais

Os psicólogos nos dizem que mais de 85% de nossos conhecimentos chegam por meio de impressões visuais. Falar em público é uma arte visual e auditiva. Sempre que possível, demonstre.



Demonstrar respeito e afeição pelo seu auditório

Para conquistar a atenção, a atitude em relação aos seus ouvintes é muito importante. A personalidade humana não só demanda amor como respeito.



Todo ser humano possui um sentimento íntimo de valor, importância e dignidade. Fira um destes sentimentos e você terá, para sempre, perdido essa pessoa.

Falar com animação e energia

Falar com energia e entusiasmo tem um efeito benéfico sobre o seu processo mental. Desde que o nosso corpo esteja predisposto e animado, não tardará a que tenhamos nossa mente funcionando em ritmo acelerado. Lance-se com espontaneidade em sua fala e você estará ajudando a garantir o seu êxito como orador.



Receitas

Pão de fermentação natural

INGREDIENTES – PRÉ-FERMENTO

- 20g de levain ativo
- 10g de farinha de trigo integral
- 90g de farinha de trigo refinada
- 100g de água



INGREDIENTES – MASSA PRINCIPAL

- 220g de pré-fermento
- 650g de farinha de trigo refinada
- 50g de farinha de trigo integral
- 420g de água
- 20g de sal

TÉCNICA DE PREPARO – PRÉ-FERMENTO

Misture tudo e deixe fermentar em temperatura de 26°C por 12 horas.

TÉCNICA DE PREPARO – MASSA PRINCIPAL

- 1 – Em uma bacia misture as farinhas e a água e deixe descansar por 1 hora.
- 2 – Adicione o pré-fermento e deixe descansar por mais 30 minutos, adicione o sal e deixe descansar novamente por 30 minutos.
- 3 – Inicie o processo de dobras da massa, deixando um intervalo de 30 minutos entre cada dobraria. Repita o processo até que a massa ganhe estrutura e não se espalhe com facilidade.
- 4 - Coloque a massa em uma bancada, modele no formato desejado, forre um cesto com um pano (Tipo Banneton) polvilhe com farinha e transfira a massa para o cesto, leva a geladeira por no mínimo 12 horas.
- 5 – Pré-aqueça o forno em 250°C com uma panela de ferro com tampa dentro, retire o cesto com o pão da geladeira, transfira para um papel anti-adherente e faça um pequeno corte na superfície do pão.
- 6 – Com cuidado transfira o pão para dentro da panela quente tampe e leve ao forno por aproximadamente 20 minutos com a panela tampada, após os primeiros 20 minutos, reduza a temperatura para 210°C, abra a panela e deixa assar por mais 30 minutos sem a tampa.

Pão francês

INGREDIENTES - MASSA

- 1 kg de farinha de trigo refinada
- 550g de água gelada
- 20g de sal
- 10g de açúcar
- 20g de fermento biológico seco



TÉCNICA DE PREPARO – MASSA

- 1 – Coloque todos os ingredientes na masseira e bata novamente até que a massa se torne homogênea.
- 2 – Transfira a massa para uma caixa com tampa e deixe descansar por 30 minutos.
- 3 – Divida a massa em porções de 90g, boleie e deixa descansar por mais 60 minutos
- 4 - Modele no formato de pão francês, coloque os pães na esteira e deixe crescer até dobrar de volume.
- 5 – Com o auxilio de uma gilete faça cortes na parte superior dos pães e leve para assar no forno pré-aquecido a 220°C até que dourem.
- 6 – Realizar duas injeções de vapor nos primeiros 5 minutos de cozimento em forno.

Pão de água

INGREDIENTES - MASSA

- 1,2 kg de farinha de trigo refinada
- 2 + ½ xícara (chá) de água (600g)
- 1 xícara (chá) de óleo de soja (216g)
- 20g de fermento biológico seco hidratado
- 3 colheres (sopa) de açúcar (42g)
- 1 colher (sopa) de sal (18g)
- 1 gema peneirada misturada com 1 colher (sopa) de café coado amargo (para pincelar os pães)



TÉCNICA DE PREPARO – MASSA

1 – Em um liquidificador adicione a água, o óleo, fermento, o açúcar e o sal, bata tudo apor 30 segundos.

2 – Em uma bancada reserve 100g da farinha de trigo para sova, transfira a mistura do liquidificador para uma bacia e adicione o restante da farinha, mexa com o auxílio de uma colher até que comece a desgrudar da bacia, transfira a massa para a bancada e sove até que a atingir o ponto.

3 – Transfira a massa para uma caixa com tampa e deixe crescer até dobrar de volume.

4 – Retire a massa da caixa e sove novamente, modele, coloque em uma assadeira, pincele com a gema e deixe crescer até dobrar de volume, asse em forno pré-aquecido em 180°C.

Pão de hotdog

INGREDIENTES - MASSA

- 1 kg de farinha de trigo refinada
- 2 xícaras (chá) de água (480g)
- 1/2 xícara (chá) de margarina sem sal (100g)
- 20g de fermento biológico seco hidratado
- 1/3 xícara (chá) de açúcar (70g)
- 1 colher (sopa) de sal (18g)
- 50g de leite em pó
- 1 gema peneirada misturada com 1 colher (sopa) de café coado amargo (para pincelar os pães)



TÉCNICA DE PREPARO - MASSA

1 – Em um liquidificador adicione a água, a manteiga, o fermento, o açúcar, o sal e o leite em pó, bata tudo até adquirir uma mistura homogênea.

2 – Transfira a mistura para uma bacia e adicione a farinha, mexa com o auxílio de uma colher de polietileno até que desgrude da bacia, transfira para uma bancada e sove até atingir o ponto.

3 – Transfira a massa para uma bacia e deixe descansar até dobrar de volume, retire-a da bacia e sove novamente, divida a massa em porções de 90g, modele no formato de hot-dog, coloque em uma assadeira, pincele com a gema e deixe crescer até dobrar de volume, leve ao forno pré-aquecido em 180°C, asse até dourar.

Pão de hambúrguer

INGREDIENTES - MASSA

- 1 kg de farinha de trigo refinada
- 1+1/2 xícara (chá) de água (360g)
- 1/2 xícara (chá) de margarina sem sal derretida (100g)
- 3 ovos (150g)
- 20g de fermento biológico seco hidratado
- 1/3 xícara (chá) de açúcar (70g)
- 1 colher (sopa) de sal (18g)
- 80g de leite em pó
- 1 gema peneirada misturada com 1 colher (sopa) de café coado amargo (para pincelar os pães)
- Gergelim para decorar



TÉCNICA DE PREPARO - MASSA

1 – Em um liquidificador adicione a água, a manteiga, os ovos, o fermento, o açúcar, o sal e o leite em pó, bata tudo até adquirir uma mistura homogênea.

2 – Transfira a mistura para uma bacia e adicione a farinha, mexa com o auxílio de uma colher de polietileno até que desgrude da bacia, transfira para uma bancada e sove até atingir o ponto.

3 – Transfira a massa para uma bacia e deixe descansar até dobrar de volume, retire-a da bacia e sove novamente, divida a massa em porções de 90g, modele no formato de hambúrguer e hot-dog, coloque em uma assadeira, pincele com a gema e polvilhe com gergelim e deixe crescer até dobrar de volume, leve ao forno pré-aquecido em 180°C, asse até dourar.

Pão de forma integral com sementes

INGREDIENTES - MASSA

- 2 xícaras (chá) de água morna (480g)
- 3/4 xícara (chá) de óleo de soja (162g)
- 3 ovos (150g)
- 1/3 xícara (chá) de açúcar (70g)
- 1+1/2 colher (sopa) de sal (27g)
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo integral (230g)
- 1/2 xícara (chá) de aveia em flocos grossos (50g)
- 20g fermento biológico seco hidratado
- 2 colheres (sopa) de semente de gergelim (20g)
- Farinha de trigo até dar o ponto (cerca de 700g)
- 1 gema peneirada misturada com 1 colher (sopa) de café coado amargo (para pincelar os pães)



TÉCNICA DE PREPARO - MASSA

1 – (Esponja) - Em uma vasilha adicione a 240g de água, 240g de farinha refinada e o fermento, com o auxílio de uma colher misture tudo e deixe descansar por 30 minutos.

2 – Em um liquidificador adicione o restante da água, o óleo, os ovos, o açúcar, o sal, as castanhas, as sementes e a esponja, bata tudo por 30 segundos.

3 – Transfira a mistura para uma bacia e adicione as farinhas integrais e o restante da farinha refinada, misture até atingir uma consistência firme, transfira para uma bancada e sove até que a massa fique lisa e levemente grudenta.

4 – Coloque a massa em uma caixa com tampa e deixe descansar em temperatura ambiente até dobrar de volume.

5 - Unte com margarina e polvilhe com farinha de trigo três formas retangulares para pão de forma. Transfira a massa para uma mesa e amasse novamente para retirar o ar. Divida a massa em três pedaços, com o auxílio de um rolo abra os pães em formatos retangulares e enrole como um rocambole. Coloque os pães nas formas e pincele com a mistura de gema de ovo e café, polvilhe o gergelim por cima, leve ao forno desligado e deixe crescer até dobrar de volume.

6 - Ligue o forno em temperatura média (180°C) e deixa assar por aproximadamente 1 hora ou até que os pães estejam dourados.

Rosca de laranja com chocolate

INGREDIENTES - MASSA

- 3/4 xícara (chá) de leite (180g)
- 1/4 xícara (chá) de suco de laranja (60g)
- 3/8 xícara (chá) de óleo de soja (80g)
- 1 ovo (50g)
- 3 gemas (45g)
- 1/2 xícara (chá) de açúcar (100g)
- 1/2 colher (chá) de sal (3g)
- 1/2 colher (sopa) de raspas de laranja (2g)
- 10g de fermento biológico seco hidratado
- Farinha de trigo até dar o ponto (cerca de 500g)
- 1 gema peneirada misturada com 1 colher (chá) de café coado amargo (para pincelar os pães)



INGREDIENTES - RECHEIO

- 500 g de chocolate meio amargo em gotas

TÉCNICA DE PREPARO - MASSA

1 – (Esponja) - Em uma vasilha adicione a 120g de leite, 120g de farinha refinada e o fermento, com o auxílio de uma colher misture tudo e deixe descansar por 30 minutos.

2 – Em um liquidificador adicione o restante do leite, o suco de laranja, o óleo, os ovos, as gemas, o açúcar, a essência de baunilha, o sal, as raspas de laranja e a esponja, bata tudo por 30 segundos.

3 – Transfira a mistura para uma bacia e adicione o restante da farinha refinada, misture até atingir uma consistência firme, transfira para uma bancada e sove até que a massa fique lisa e levemente grudenta.

4 – Coloque a massa em uma caixa com tampa e deixe descansar em temperatura ambiente até dobrar de volume.

TÉCNICA DE PREPARO - MONTAGEM

1 – Unte e enfarinhe 1 assadeira redonda com furo central, abra com auxílio de um rolo, adicione o recheio e modele no formato de rosca.

2 – Leve a assadeira ao forno desligado até dobrar de volume. Ligue o forno em 180°C e deixa assar até dourar.

Pão de cacau e mel

INGREDIENTES - ESPONJA

- 1/4 xícara (chá) de água morna (60mL)
- 10g fermento biológico seco hidratado
- 50g de farinha de trigo

INGREDIENTES - MASSA

- 1/2 xícara (chá) de água morna (120mL)
- 2 ovos (100g)
- 3/8 xícara (chá) de óleo de soja (80g)
- 1/4 xícara (chá) de mel (85g)
- 1/4 xícara (chá) de cacau em pó peneirado (25g)
- 1/2 colher (sopa) de sal (9g)
- 1/4 xícara (chá) de açúcar (50g)
- 1/4 xícara (chá) de farinha de trigo integral (55g)
- Farinha de trigo até dar o ponto (cerca de 400g)



MODO DE PREPARO - ESPONJA

1 - Adicione todos os ingredientes em uma bacia e misture bem até incorporar todo o fermento. Deixe descansar por 30 minutos.

MODO DE PREPARO - MASSA

1 - Em um liquidificador, acrescente a água, os ovos, o óleo, o mel, o cacau em pó, o sal e o açúcar mascavo. Bata tudo por 60 segundos.

2- Transfira a mistura para a bacia da esponja e misture bem. Acrescente a farinha de trigo integral, comece a misturar e acrescente aos poucos a farinha de trigo refinada até que a massa desgrude do fundo da bacia.

3- Transfira a massa para uma mesa polvilhada com um pouco de farinha de trigo e sove a massa incorporando a farinha aos poucos no sentido das laterais para o centro, até que a massa fique lisa, homogênea e não grude mais nas mãos, tendo o cuidado de não colocar farinha em excesso, pois poderá deixar a massa dura.

4- Transfira a massa para um recipiente com tampa, polvilhado com uma pequena quantidade de farinha de trigo e deixe descansar por aproximadamente 1 hora e 30 minutos ou até a massa dobrar de volume.

INGREDIENTES - MODELAGEM

- 2 gemas (40g)
- 1/4 xícara (chá) de fubá (32g)

MODO DE PREPARO - MODELAGEM

1 - Transfira a massa para uma mesa e sove até retirar o excesso de ar. Divida a massa em 16 pedaços, abra cada um com o auxílio de um rolo e enrole como se fosse um rocambole.

2 - Disponha os pães em uma assadeira untada com margarina e pincele com as gemas peneiradas. Faça pequenos corte superficiais sobre o pão e polvilhe com um pouco de fubá.

MODO DE PREPARO - COCÇÃO

1 - Coloque a assadeira com os pães modelados e pincelados em um forno desligado, deixe descansar por aproximadamente 45 minutos.

2 - Ligue o forno na temperatura mínima durante a primeira meia hora, depois aumente para 180° graus e asse até que o pão fique dourado na parte superior e inferior. Retire do forno e coloque sobre uma grade para esfriar.

Sonho assado

INGREDIENTES – ESPONJA

- 1/2 xícara (chá) de leite (120mL)
- 10g de fermento biológico seco hidratado
- 3/4 xícara (chá) de farinha de trigo (100g)



INGREDIENTES – MASSA

- 1/4 xícara (chá) de leite (60mL)
- 1 ovo (50g)
- 3 gemas (45g)
- 1/2 xícara (chá) de margarina sem sal derretida (100g)
- 1/2 xícara (chá) de açúcar refinado (100g)
- 1/2 colher (sopa) de essência de baunilha (7,5g)
- 1/2 colher (chá) de sal (3g)
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo refinada (400g)

INGREDIENTES – RECHEIO

- 1 lata de leite condensado (395g)
- 1 lata de creme de leite (300g)
- 1 xícara (chá) de leite integral (240mL)
- 3 gemas (45g)
- 3 colheres (sopa) de amido de milho (24g)
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha (15g)

INGREDIENTES – MONTAGEM

- 1/2 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro (50g)
- 1/4 xícara (chá) de margarina sem sal (50g)

TÉCNICA DE PREPARO – ESPONJA

Em uma vasilha, misture todos os ingredientes e deixe descansar por 30 minutos.

TÉCNICA DE PREPARO – MASSA

Em um liquidificador, acrescente o leite, os ovos, as gemas, a manteiga derretida, o sal, o açúcar e a essência de baunilha. Bata tudo por 60 segundos. Transfira a mistura para uma bacia, comece a misturar e vá acrescentando aos poucos a farinha de trigo até que a massa desgrude do fundo da bacia. Transfira a massa para uma mesa polvilhada com um pouco de farinha de trigo e sove a massa incorporando a farinha aos poucos no sentido das laterais para o centro. Quando a massa começar a parar de grudar, transfira para um recipiente com tampa, polvilhado com uma pequena quantidade de farinha de trigo e deixe descansar por aproximadamente 1 hora e 30 minutos ou até a massa dobrar de volume.

TÉCNICA DE PREPARO – RECHEIO

Em um liquidificador adicione o leite condensado, o creme de leite, o leite, o amido de milho, as gemas peneiradas e a essência de baunilha, bata tudo. Transfira a mistura para uma panela, leve ao fogo e mexa constantemente até que comece a desgrudar do fundo. Deixe esfriar e reserve.

TÉCNICA DE PREPARO – COCÇÃO

Divida a massa em 64 partes, boleie e transfira para uma assadeira untada e enfarinhada, deixe descansar até dobrar de volume. Pré-aqueça o forno a 180° e coloque a assadeira no forno, deixe assar até dourar por cima e por baixo.

TÉCNICA DE PREPARO – MONTAGEM

Retire a assadeira com os sonhos do forno, deixe esfriar, corte os pães ao meio e com o auxílio de uma colher adicione o recheio. Disponha os sonhos recheados sobre uma bandeja, pincele com a margarina levemente derretida e com o auxílio de uma peneira, polvilhe o açúcar de confeiteiro sobre os sonhos.

Pão de alho

INGREDIENTES - MASSA

- 1/2 xícara (chá) de leite (120g)
- 1 cebola média (150g)
- 4 dentes de alho descascados (20g)
- 3/8 copo de óleo de soja (80g)
- 2 ovos (100g)
- 1 colher (sopa) de açúcar (16g)
- 2/3 colher (sopa) de sal (13g)
- 10g de fermento biológico seco hidratado
- Farinha de trigo até dar o ponto (cerca de 500g)
- 1 gema peneirada misturada com 1 colher (chá) de café coado amargo (para pincelar os pães)



INGREDIENTES - RECHEIO

- 400g de queijo tipo muçarela ralado
- 2 cabeças de alho sem casca processadas

TÉCNICA DE PREPARO - RECHEIO

Misture todos os ingredientes.

TÉCNICA DE PREPARO - MASSA

1 – (Esponja) - Em uma vasilha adicione a 30g de leite, 30g de farinha refinada e o fermento, com o auxílio de uma colher misture tudo e deixe descansar por 30 minutos.

2 – Em uma panela adicione o restante do leite, a cebola e o alho, leve ao fogo até levantar fervura, deixe esfriar.

3 – Em um liquidificador adicione a mistura de leite, cebola e alho, o óleo, os ovos, o açúcar, o sal e a esponja, bata tudo por 30 segundos.

4 – Transfira a mistura para uma bacia e adicione o restante da farinha refinada, misture até atingir uma consistência firme, transfira para uma bancada e sove até que a massa fique lisa e levemente grudenta.

5 – Coloque a massa em uma caixa com tampa e deixe descansar em temperatura ambiente até dobrar de volume.

6 – Modele a massa em 8 porções, abra e adicione o recheio, modele no formato de bisnaga, transfira para uma assadeira untada e deixe descansar até dobrar de volume.

4 - Ligue o forno em temperatura média (180°C) e deixa assar por aproximadamente 1 hora ou até que os pães estejam dourados.

Pão de batata com frango cremoso



INGREDIENTES - MASSA

- 1/2 xícara (chá) de água (120g)
- 3/8 xícara (chá) de óleo (80g)
- 2 ovos (100g)
- 3 colheres (sopa) de açúcar (48g)
- 2/3 colher (sopa) de sal (13g)
- 10g de fermento biológico seco
- 300 gramas de batatas sem casca cozidas
- Farinha de trigo até dar o ponto (cerca de 650g)
- 1 gema peneirada misturada com 1 colher (chá) de café coado amargo (para pincelar os pães)

INGREDIENTES - RECHEIO

- 1 kg de peito de frango sem osso
- 1 cebola médias picada em cubos (180g)
- 4 dentes de alho picado (20g)
- 2 colheres (sopa) de óleo de soja (30ml)
- 1 copo de requeijão (200g)
- 1/2 maço de cheiro verde (60g)
- 1 colher (sopa) de sal (18g)

TÉCNICA DE PREPARO - RECHEIO

- 1 - Cozinhe o frango na panela de pressão por 40 minutos, pique o frango e reserve.
- 2- Em uma panela adicione o óleo, a cebola e o alho, refogue até que doure, adicione o requeijão e deixe ferver, por fim adicione o frango, o sal e as ervas.

TÉCNICA DE PREPARO - MASSA

- 1 – (Esponja) - Em uma vasilha adicione a 30g de água, 30g de farinha refinada e o fermento, com o auxílio de uma colher misture tudo e deixe descansar por 30 minutos.
- 2 – Em um liquidificador adicione o restante da água, o óleo, os ovos, o açúcar, o sal, a batata e a esponja, bata tudo por 2 minutos.
- 3 – Transfira a mistura para uma bacia e adicione o restante da farinha refinada, misture até atingir uma consistência firme, transfira para uma bancada e sove até que a massa fique lisa e levemente grudenta.
- 4 – Coloque a massa em uma caixa com tampa e deixe descansar em temperatura ambiente até dobrar de volume.
- 5 –Modele a massa em 32 bolinhas, adicione o recheio, transfira para uma assadeira untada e deixe descansar até dobrar de volume.
- 4 - Ligue o forno em temperatura média (180°C) e deixa assar por aproximadamente 1 hora ou até que os pães estejam dourados.

Referências Bibliográficas

SEBESS, Paulo. Técnicas de padaria profissional. São Paulo: Senac, 2010.

ANVISA – Ministério da Saúde -- *Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação* – www.anvisa.gov.br

GIACOMINI FILHO, G. *Meio ambiente e consumismo*. Série Meio Ambiente (8), Editora Senac, São Paulo: 2008.

MAGNÉE, Henri. *Administração simplificada para pequenos e médios restaurantes*. São Paulo: Varela, 2005.

MARQUES, J. Albano. *Manual de Restaurante e Bar* – Thex Ed., 1^a edição, Rio de Janeiro: 2002.

RODRIGUES, F. L. *Lixo - De onde vem para onde vai?* Ed. Moderna, 3^a edição, São Paulo: 1997.

SILVA, Jr., E.A. *Manual de Controle Higiênico-sanitário dos Alimentos*. Varela, 6^a edição, São Paulo: 2005.

São Paulo - Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Ciência e Tecnologia. Via Rápida Emprego: gastronomia: padeiro, v.1, v.2. São Paulo: SDECT, 2012. - (Série Arco Ocupacional Gastronomia).

<https://paorustico.com/2014/05/05/como-fazer-um-levain-fermento-natural-classico/>



ESCOLA DE Gastronomia





ESCOLA DE Gastronomia



CURSO DE PIZZAIOLI



Sumário

Propriedades dos alimentos.....	4
Alimentação saudável	4
Alimento funcional	5
Higienização	6
Higiene pessoal.....	6
Higiene das Mãos	8
Higiene de ambientes.....	9
Higiene de utensílios	10
Higiene de equipamentos	11
Como preparar a solução clorada?	12
Uniforme	13
Implantando as Boas Práticas (BP).....	14
Qualidade da água.....	15
Controle de Pragas	16
Cuidados com o lixo	17
Critérios de Validade	18
A História da Pizza	19
O que é Pizza?	21
Equipamentos e utensílios utilizados na produção de pizzas	21
Tipos de Pizza	23
A verdadeira pizza napolitana	25
Calzone	26
Principais ingredientes	27
Gestão	31
Receitas - Massas	33
Massa Tradicional.....	33
Massa Rápida	34
Massa Pizza Pan (massa da Pizza Hut).....	35
Massa Integral	36
Massa Doce	37
Receitas – Recheios	38
Molho de tomate	38
Salgadas.....	38

Pizza de calabresa.....	38
Pizza de muçarela.....	39
Pizza de margherita.....	39
Pizza de frango com catupiry	39
Pizza de abobrinha	39
Pizza de Atum.....	40
Pizza Napolitana	40
Pizza Portuguesa	40
Pizza quatro queijos	40
Doces.....	41
Pizza de chocolate com morango.....	41
Pizza de brigadeiro	41
Pizza de banana com leite condensado e canela	41
Referências Bibliográficas e Webgráficas.....	42

Propriedades dos alimentos



O que são os alimentos?

- São todas as substâncias utilizadas pelos seres vivos como fontes de matéria e energia, para poderem realizar as suas funções vitais, incluindo o crescimento, movimento e reprodução.

Alimentação saudável

A alimentação saudável é aquela que contém todos os nutrientes e em quantidades adequadas ao bom funcionamento do organismo.



Dessa forma, ela tem importância fundamental para garantir a saúde e o bom crescimento e desenvolvimento físico. Para isso, ela deve ser variada, apresentando os três principais grupos de alimentos que são:

Grupo dos Construtores

- É composto pelas carnes em geral (bovina, aves, peixes e suína), leite, ovos, feijão etc. Atuam na construção e manutenção do organismo, auxiliando no crescimento físico, na reparação da pele, cabelos, unhas etc.

Grupo dos Energéticos

- É composto por arroz, massas, pães, biscoitos etc. Fornecem energia para trabalhar, estudar, caminhar etc.

Grupo dos Reguladores

- É composto por frutas, verduras e legumes que possuem vitaminas, minerais e fibras que auxiliam na regulação do organismo, protegendo-o de doenças.

Alimento funcional

Na regulamentação brasileira, a portaria nº 398 de 30/04/99, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde no Brasil fornecem a definição legal de alimento funcional: “todos aqueles alimentos ou ingrediente que além das funções nutricionais básicas, quando consumido como parte da dieta usual, produz efeitos metabólicos e/ou fisiológicos e/ou benefícios à saúde, devendo ser seguro para consumo sem previsão médica”.

É importante ressaltar que não existe um alimento mágico, o consumidor deve estar atento a esse tipo de alimento e suas corretas propriedades para não ser induzindo ao erro. O consumo desses alimentos pode contribuir na prevenção das doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), porém deve estar também associado a uma alimentação balanceada e um estilo de vida saudável e equilibrado.

A tabela abaixo exemplifica alguns alimentos com propriedades funcionais comprovadas:

Alimento Funcional	Nutrientes	Benefícios à Saúde
Alimento a base de soja com cálcio e antioxidantes	Ca, Zn, Cu, Mn, Se, Vit.C e E	Reduz o risco de doenças coronarianas, efeito da menopausa, osteoporose e combate os radicais livres.
Bebida ou barra de cereais energética	Mg Cr	Fornece energia adicional, reduz fadiga e melhora metabolismo de carboidratos.
Biscoito integral light	Fibras, Zn, Cu, Mn, Cr, Vit.C baixa gorduras	Controle de peso, regulariza o trato gastrintestinal, reduz o risco de doenças coronarianas, combate os radicais livres.
Bebida Láctea com probióticos e zinco	Zinco, Lactobacillus	Restaura a flora intestinal e melhora o sistema imunológico.
Sucos de frutas e outras bebidas com cálcio (especialmente a base de soja)	Cálcio	Reduz o risco de osteoporose e contribui no crescimento.
Cereais matinais, biscoitos e - barra de cereais com antioxidantes	Zn, Cu, Mn, Se, Vit.C, A e E	Combate os radicais livres, reduz o stress melhora a saúde em geral, em especial o sistema imune.
Leite desnatado para gestantes	Fe, ácido fólico, Ca	Evita deficiências e promove uma gestação saudável
Pães e biscoitos infantis com ferro	Fe	Desenvolvimento físico e mental, resistência às infecções.
Petit-suisse com zinco	Zn	Crescimento e imunidade.

Higienização

Limpeza e higiene são sinais de boa saúde.

A manutenção da limpeza do corpo, do ambiente e dos alimentos é uma tarefa importante e indispensável.

Higiene pessoal

O primeiro passo para uma boa higiene começa por VOCÊ!

A higiene pessoal é de extrema importância tanto para o trabalho como para a vida pessoal.

Seguir as recomendações básicas de higiene garante a qualidade dos produtos que se manipulam, bem como evita adquirir doenças como: micoses nos pés e no corpo, cárries, doenças de unhas e várias outras relacionadas aos microrganismos que diariamente carregamos das ruas.



Na planta de processamento, seja de uma indústria ou de uma pequena cozinha, o manipulador deve seguir algumas recomendações como as descritas nos quadros abaixo:

DEVE

- Tomar banho diariamente antes de ir para o trabalho;
- Lavar e secar bem os pés para evitar micoses;
- Escovar os dentes para evitar cárries e sua perda;
- Trocar o uniforme sempre que necessitar sendo obrigatório o mínimo de uma vez por dia;
- Manter botas e sapatos limpos;
- Sob a touca, o bibico ou o chapéu, trazer os cabelos sempre bem presos e, se necessário, usar rede;
- Usar os aventais plásticos somente nas áreas de higienização;
- Usar desodorante sem odor;
- Escovar os dentes após as refeições, bem como ao levantar-se e antes de dormir;
- Lavar a cabeça com frequência e escovar bem os cabelos;
- Fazer a barba diariamente; evitar bigodes e costeletas (estes, se adotados, devem ser bem aparados, limpos e não exagerados).

NÃO DEVE

- Usar perfumes, creme nas mãos, maquiagem etc.;
- Usar anéis, colares, pulseiras, relógios, brincos, fitinhas etc.;
- Falar, tossir, cantar, espirrar sobre os alimentos;
- Provar os alimentos com as mãos;
- Usar capa/avental no banheiro;
- Sentar-se em pisos externos e de sanitários, com o uniforme de trabalho;
- Participar de jogos e brincadeiras com o uniforme, mesmo durante o horário de almoço ou descanso;
- Mascar bala ou goma, palito de fósforo ou outros materiais na área de manipulação;
- Mexer nos alimentos com as mãos ou prová-los com o mesmo talher utilizado para mexer;
- Enxugar o suor com a mão, pano ou avental;
- Usar unhas compridas e qualquer tipo de esmalte.

Higiene das Mão

As mãos são consideradas um dos maiores meios de transporte de



contaminação.

Deve-se sempre lavar as mãos:

- Ao chegar no trabalho e antes de iniciar as tarefas.
- Ao iniciar um novo serviço ou trocar de atividade.
- Depois de utilizar o sanitário, tossir, espirrar ou assoar o nariz.
- Depois de usar panos ou materiais de limpeza.
- Depois de recolher lixo ou outros resíduos.
- Sempre que tocar em sacarias, caixas, garrafas, sapatos etc.
- Depois de manusear alimentos crus ou não higienizados.
- Antes de iniciar o manuseio de alimentos prontos.
- Depois de tocar em alimentos estragados.
- Depois de manusear dinheiro.
- Depois de fumar (quando permitido e em local apropriado).

Para uma boa higienização das mãos, devem-se adotar os seguintes passos:

- Molhar as mãos e antebraços;
- Ensaboá-los por 15 a 20 segundos;
- Enxaguar bem as mãos e os antebraços;
- Secar as mãos com papel toalha;
- Fazer antisepsia com álcool em gel 70% ou outro produto permitido.

Higiene de ambientes

A higiene de ambientes (pisos, paredes, portas, ralos, janelas, banheiros etc.) deve ser feita da seguinte forma:

- Remover a sujeira visível;
- Lavar com detergente;
- Enxaguar;
- Retirar o excesso de água com auxílio de rodo;
- Desinfetar com solução clorada para ambientes.



Observações:

- Começar sempre pelas partes mais altas;
- Higienizar tanques, ralos, vassouras, panos e rodo;
- Separar os materiais para lavar o chão daqueles que são usados para lavar pias e utensílios.

Higiene de utensílios

É a higiene de pratos, talheres, panelas, tabuleiros etc.

Retirar os resíduos;

Lavar com detergente;

Enxaguar;

Desinfetar com solução clorada para utensílios/equipamentos;

Secar ao ar livre sempre que possível;

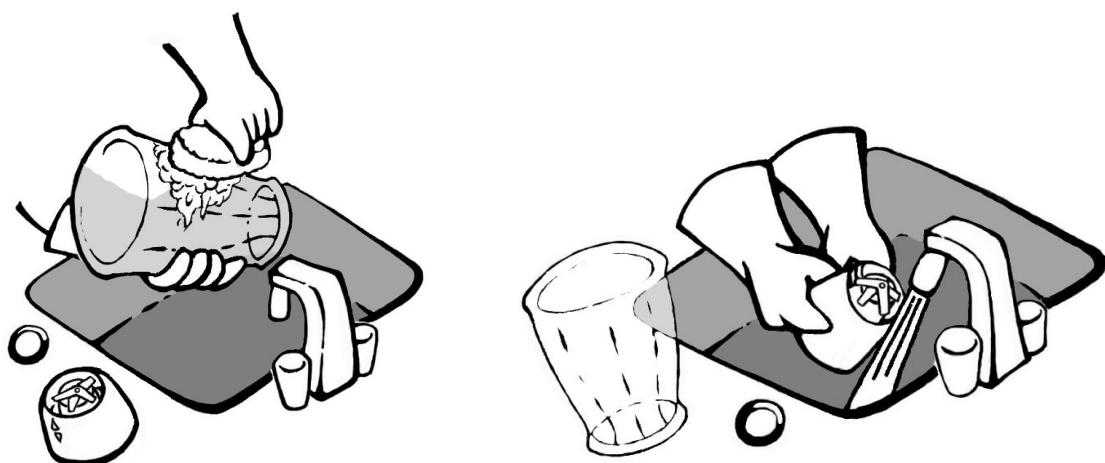
Guardar emborcados em local limpo e protegido.



Higiene de equipamentos

É a higiene de liquidificador, batedeira, moedor de carne, freezer, geladeira etc.

1. Retirar da tomada e desmontar;
2. Lavar com detergente;
3. Enxaguar;
4. Desinfetar com solução clorada para utensílios/ equipamentos;
5. Secar ao ar;
6. Remontar;
7. Usar após 15 minutos ou guardar em local limpo e fechado.



Como preparar a solução clorada?

Para utensílios, equipamentos e ambientes

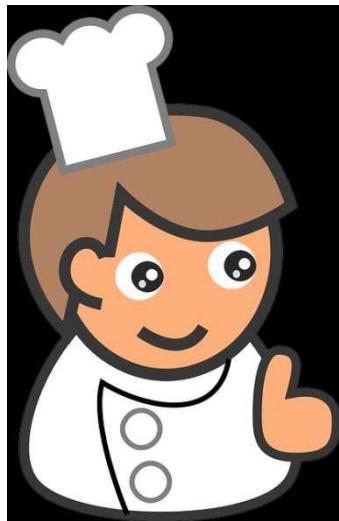
Uma colher de sopa de sopa de água sanitária (com 2% de cloro) para um litro de água limpa ou 100 ml água sanitária (com 2% de cloro) para 10 litros de água limpa.



LEMBRETES

- A desinfecção com a solução clorada pode ser feita borrifando a superfície ou deixar o utensílio de molho por 2 minutos;
- só reutilizar 15 minutos depois;
- após o uso de panos de cozinha, lavá-los e fervê-los. Usar sempre panos secos e limpos, trocando-os sempre que necessário.

Uniforme



O uniforme deve refletir a preocupação com a parte visual diante do cliente, mas o principal objetivo é a atenção com a higiene e organização do local de trabalho.

A percepção do cliente com relação aos profissionais de confeitoria passa pela forma como estão vestidos e sua limpeza. Se essa percepção é positiva, o cliente passa a ter uma confiança pelo profissional e pela empresa.

Quando possível, é importante que o uniforme do confeiteiro tenha as características e a identificação do estabelecimento;

O design deve ser simples com cores claras. As roupas claras passam ao cliente a sensação de organização e limpeza;

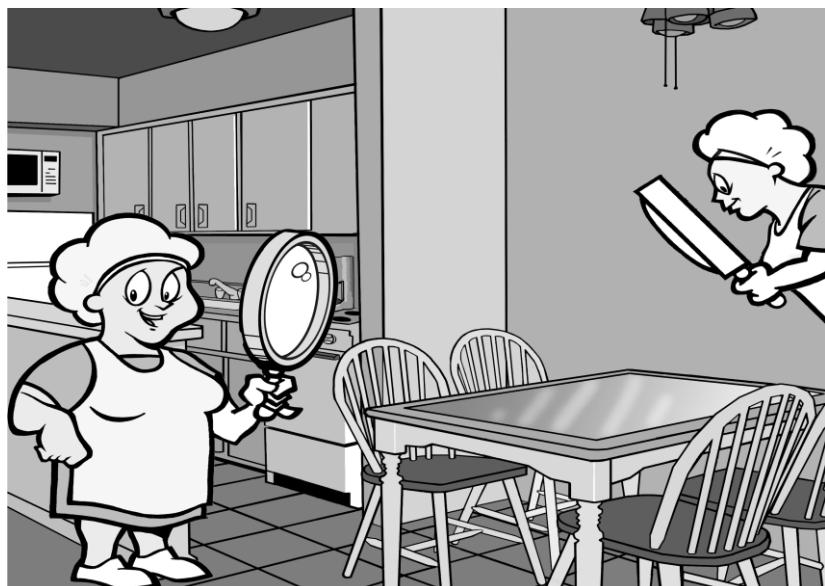
O tecido deve ser fácil de secar e simples de vestir, de forma que facilite a movimentação e locomoção do profissional. O tecido mais apropriado é o algodão que permite a transpiração corporal;

É fundamental a proteção da cabeça com bonés, chapéus de mestre-cuca e bandanas para atuar no manuseio de alimentos e

Os calçados devem ser sapatos totalmente fechados sem cadarços ou saltos para evitar acidentes.

Implantando as Boas Práticas (BP)

Você já ouviu falar nisso? As Boas Práticas são regras que, quando executadas, ajudam a evitar ou reduzir os perigos.



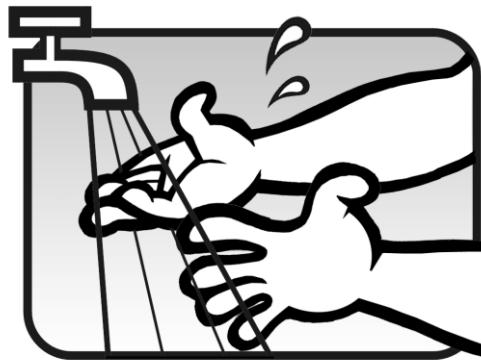
As Boas Práticas envolvem:

- adequação e manutenção das instalações;
- prevenção da contaminação por utensílios, equipamentos e ambientes;
- prevenção da contaminação por colaboradores;
- prevenção da contaminação pelo ar ambiente (ar condicionado, condensação etc.);
- prevenção da contaminação por produtos químicos;
- controle de pragas;
- garantia da qualidade da água (ex: limpeza da caixa d'água);
- cuidado com o lixo.

Qualidade da água

A água é usada na cozinha para:

- beber;
- lavar utensílios e equipamentos;
- preparar alimentos;
- lavar as mãos.



Portanto ela deve ser de boa qualidade, ou seja, sem gosto, sem cheiro, transparente e livre de microrganismos perigosos.

CUIDADO: GALÕES QUE FORAM USADOS COM PRODUTOS TÓXICOS (QUÍMICOS) NÃO DEVEM SER REAPROVEITADOS COMO DEPÓSITO DE ÁGUA.

USE SEMPRE ÁGUA TRATADA OU FILTRADA E FERVIDA!

Controle de Pragas



Moscas, baratas, formigas, ratos, pássaros, gatos e outros animais podem representar grande risco de contaminação.



Por isso não é permitida a presença de animais e pragas nas áreas de preparo, manipulação e armazenamento de alimentos.

Cuidados com o lixo

O lixo acumulado na cozinha é uma fonte perigosa de microrganismos. Por isso:



- É importante removê-lo diariamente, ou tantas vezes quantas forem necessárias durante o dia;
- Ele deve estar sempre ensacado e em recipientes apropriados e com tampa;
- Quando removido dos ambientes, o lixo deve ser armazenado em local fechado e frequentemente limpo, até a coleta pública ou outro fim a que se destine.

Lixo exposto atrai insetos, roedores e outros animais.

Higienização

Envolve duas etapas:



1 - Limpeza: retiramos a sujeira que **vemos**.



2 - Desinfecção: retiramos a sujeira que **não vemos** (os microrganismos).

Resíduos de alimentos deixados no ambiente e materiais fora de uso favorecem o aparecimento de pragas.

Os produtos de limpeza devem ser guardados em local separado dos alimentos.

Critérios de Validade

Produtos cujas embalagens foram abertas devem seguir as recomendações do fabricante ou os seguintes critérios de validade:

PRODUTOS REFRIGERADOS	ARMAZENAMENTO	
	Temperatura Máxima	Tempo
Pescados e seus produtos manipulados crus	4°C	24 horas
Carnes (bovina, suína, aves etc.)	4°C	72 horas
Sobremesas, frios e laticínios manipulados	8°C 6°C 4°C	24 horas 24 horas 72 horas
Folhosos e frutas sensíveis	10°C	72 horas
Outras frutas e legumes	10°C	1 semana
Alimentos pos-cocção	4°C	72 horas
Pescados pós-cocção	4°C	24 horas
Ovos	10°C	14 dias
Maionese e misturas de maionese com outros alimentos	4°C	24 horas

PRODUTOS CONGELADOS	TEMPO MÁXIMO DE ARMAZENAMENTO
0 a -5°C	10 dias
-5 a -10°C	20 dias
-10 a -18°C	30 dias
< -18°C	90 dias

Produtos secos após serem abertos

Validade máxima de 30 dias, não ultrapassando o prazo indicado na embalagem.

A História da Pizza

Como em toda história, existem várias versões, mas uma delas diz que a pizza surgiu há seis mil anos, com os egípcios. Acredita-se que eles foram os primeiros a misturar farinha com água. Outros já afirmam que os pioneiros foram os gregos, que faziam massas à base de farinha de trigo, arroz ou grão-de-bico e as assavam em tijolos quentes; essa novidade da época foi parar na Etrúria (região da Itália, onde fica atualmente a Toscana).



Ao contrário do conhecimento popular, apesar de tipicamente italiana, os babilônios, hebreus e egípcios já misturavam o trigo, amido e a água para assar em fornos rústicos há mais de 5000 anos. A massa era chamada de “pão-de-abraão”, muito parecida com os pães árabes atuais, e recebia o nome de piscea, daí o nome “pizza”.



Os fenícios, sete séculos antes de Cristo, costumavam acrescentar coberturas de carne e cebola ao pão; os turcos muçulmanos adotaram esse costume durante a Idade Média e, por causa das cruzadas, essa prática chegou à Itália pelo porto de Nápoles, sendo, em seguida, incrementada e dando origem à pizza como a conhecemos hoje.

No início, somente as ervas regionais e o azeite de oliva eram os ingredientes típicos da pizza. Os italianos foram os que acrescentaram o tomate, descoberto na América, mais precisamente no Peru, e levado à Europa pelos conquistadores espanhóis. Porém, nessa época, a pizza ainda não tinha a sua forma característica, redonda, como a conhecemos hoje, mas, sim, dobrada ao meio, feito um calzone.

A pizza era um alimento de pessoas humildes do sul da Itália, quando, próximo do início do primeiro milênio, surge o termo “piscea”, na cidade de Nápoles, considerada o berço da pizza. “Piscea” indicava um disco de massa assada coberta.

Servida com ingredientes baratos, por ambulantes, a receita objetivava “matar a fome”, principalmente da parte mais pobre da população. Normalmente a massa recebia como cobertura toucinho, peixes fritos e queijo.

A fama da receita correu o mundo e fez surgir a primeira pizzaria de que se tem notícia, a Port’Alba, ponto de encontro de artistas famosos da época, tais como Alexandre Dumas que inclusive citou variações de pizzas em suas obras.

A pizza chegou ao Brasil da mesma forma, por meio dos imigrantes italianos, e hoje pode ser encontrada facilmente na maioria das cidades brasileiras. Até os anos 1950, era muito mais comum ser encontrada em meio à colônia italiana, tornando-se, logo em seguida, parte da cultura do país.



Até os anos de 1960, ainda não havia casas especializadas em pizzas ou as pizzarias como conhecemos hoje. Normalmente as pizzas eram feitas em bares para serem vendidas como aperitivo ou em cantinas e restaurantes como complemento do cardápio de massas.

Foi no Brás, bairro paulistano predominantemente de imigrantes italianos, que as primeiras pizzas começaram a ser comercializadas no Brasil.

Aos poucos, a pizza foi-se disseminando pela cidade de São Paulo, e foram abertas novas cantinas. As pizzas foram ganhando coberturas cada vez mais diversificadas e até mesmo criativas. No princípio, seguindo a tradição italiana, as de muçarela e Aliche (Anchova, em Italiano) eram as mais presentes, mas à medida que hortaliças e embutidos tornavam-se mais acessíveis no país, a criatividade dos brasileiros fez surgirem as mais diversas pizzas.

Hoje a pizza pode ser considerada um patrimônio nacional e, desde 1985, comemora-se o dia da pizza no dia 10 de julho. A variedade de coberturas com que se pode cobrir a pizza é quase infinita, entretanto, algumas preparações são tradicionais e têm fiéis seguidores.



O que é Pizza?

É uma preparação culinária que consiste em um disco de massa fermentada de farinha de trigo, regado com molho de tomates e coberto com muçarela e ingredientes variados que normalmente incluem outros tipos de queijo, embutidos, vegetais e ervas, normalmente polvilhado com orégano, tudo assado em forno a lenha e uma porção generosa de azeitonas pretas.



Equipamentos e utensílios utilizados na produção de pizzas

Defina o tipo de sua pizzaria



O primeiro passo, antes mesmo de começar a escolher os equipamentos, é definir o tipo de pizzaria que se deseja ter, isto é, quais serão os serviços oferecidos: pizza “à la carte”, rodízio, delivery ou pizzaria do tipo fast food, que vende por pedaços. Isso definido, já se

terá uma melhor noção da demanda que se pretende atender e, com isso, pode-se começar a planejar o tamanho da cozinha e os equipamentos necessários.

Escolhendo equipamentos para a pizzaria



Comece pelos equipamentos mais básicos, aqueles que toda cozinha comercial deve ter: geladeira, recipientes para guardar ingredientes, mesa de preparo, uma balança para acertar a quantidade das receitas e demais utensílios de

cozinha. Dominando essa etapa, você tem a primeira grande decisão a fazer: qual forno escolher?



A escolha do forno



O forno é um dos equipamentos essenciais a uma pizzaria. Sem ele definitivamente não se faz pizza. Por isso, para tomar essa decisão, é preciso escolher entre três opções, cada uma com seus custos e características, e será preciso escolher a mais viável para o seu negócio. A primeira opção é o forno a gás: não faz fumaça, é fácil de encontrar no mercado, porém tem uma capacidade produtiva mais limitada. A segunda opção é o forno elétrico, sendo possível assar mais de uma pizza por vez, mas possui um custo operacional elevado. A terceira e mais tradicional é o forno à lenha, que dá mais sabor à pizza e pode ser mais econômico que os outros dois, porém demanda um maior espaço físico. Tendo isso definido, parte-se para a escolha dos equipamentos que podem facilitar os trabalhos e aumentar a produtividade no dia a dia.



Processador de alimentos

Esse equipamento é excelente pois faz com que os seus serviços sejam agilizados. Serve também como ralador de queijos e é utilizado para triturar o parmesão e a muçarela, além de fatiar calabresa e desfiar frango.



Liquidificadores comerciais

Um bom liquidificador comercial não pode faltar na cozinha de qualquer pizzaria. Trata-se do equipamento ideal na produção de molhos de tomate.

Cortadores de frios

Servem para fatiar os frios como queijos, presuntos, lombinhos, salames e outros, facilitando e agilizando este processo tão importante para pizzarias, principalmente na produção de sabores mais tradicionais.



Utensílios específicos para pizzas



Um bom rolo para abrir massas é essencial em qualquer pizzaria, além de pás de apoio para montar a pizza, coloca-la e retira-la do forno e também cortadores de massa.



Tipos de Pizza

A seguir algumas das pizzas mais tradicionais:

Muçarela

- Molho de tomate
- Queijo tipo muçarela
- Orégano
- Azeitonas pretas



Margherita

- Molho de tomate
- Queijo muçarela
- Orégano
- Folhas de manjericão
- Azeitonas pretas



Portuguesa

- Molho de tomate
- Presunto
- Queijo muçarela
- Cebola
- Ovos cozidos
- Ervilhas
- Orégano
- Azeitonas pretas



Calabresa

- Molho de tomate
- Linguiça calabresa
- Cebola Orégano
- Azeitonas pretas



Toscana

- Molho de tomate
- Queijo muçarela
- Linguiça calabresa
- Ervilha
- Palmito
- Orégano
- Azeitonas pretas



Pepperoni

- Molho de tomate
- Queijo muçarela
- Rodelas de salame tipo pepperoni
- Rúcula
- Orégano
- Azeitonas pretas



Quattro Formaggi (4 queijos)

- Molho de tomate
- Queijo muçarela
- Queijo provolone
- Queijo tipo catupiry (Requeijão)
- Queijo gorgonzola
- Orégano
- Azeitonas pretas



Aliche (anchova em italiano)

- Molho de tomate
- Aliche
- Orégano
- Azeitonas pretas



Atum

- Molho de tomate
- Atum
- Cebola fatiada
- Azeitonas



A verdadeira pizza napolitana

Em 1982 foi fundada, em Nápoles, na Itália, por Antonio Pace, a Associação da Verdadeira Pizza Napolitana, (Associazione Verace Pizza Napoletana, em italiano) com a missão de promover a culinária e a tradição da pizza napolitana, defendendo, até com certo purismo, a sua cultura, resguardando-a contra a “miscigenação” cultural que sofre a sua receita. Com estatuto preciso, normatiza as suas principais características.



**ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA**

Segundo a associação, a verdadeira pizza napolitana deve ser confeccionada com farinha, fermento natural, água e sal.

A pizza deve ser ainda trabalhada somente com as mãos ou por alguns misturadores que não interfiram no resultado.

Depois de descansar, a massa deve ser esticada com as mãos, sem o uso de rolo ou equipamento mecânico.



Na hora de assar, a pizza deve ser colocada somente em forno a lenha, a 485°C, sendo que, sobre a superfície do forno, não deve ser colocado nenhum outro utensílio. E este é exatamente o processo pelo qual se produzem as pizzas tradicionais chamadas de “As Verdadeiras Pizzas Napolitanas”.

Quando degustada, a pizza deve apresentar-se macia, bem assada, suave, elástica e fácil de ser dobrada ao meio.

Apesar de que hoje já se popularizaram as pizzas quadradas e a de metro, a verdadeira pizza napolitana deve ser obrigatoriamente redonda e sua espessura, no centro do disco, não deve ser maior do que cinco milímetros e a borda não pode ser maior do que dois centímetros.

Acabar em Pizza

Especialmente no Brasil onde a colônia italiana é bastante numerosa, o consumo de pizzas é grande e sofisticado, com o ato de reunirem-se numa pizzaria grupos de amigos e famílias inteiras, seja para celebrar algum acontecimento, seja para confraternizações.

Desse costume, surgiu a expressão “acabar em pizza”, comumente usada no país. Sobre um processo que envolve ações de ética ou legalidade duvidosa e termina sem punição aos seus membros, dizemos que “acabou em pizza”.

Calzone

Calzone é um prato da culinária italiana, muitas vezes tomado por uma pizza recheada.

Consiste em um disco de massa igual à da pizza, redondo, dobrado ao meio, formando uma meia-lua e recheado com diversos ingredientes.



A massa é selada pela beirada, e tradicionalmente assada em forno a lenha.

Origem do Calzone

O calzone é originário da região italiana da Apúlia, na zona do Salento.

A variante original é preparada com a mesma massa da pizza normal, sendo também chamada “panzerotto” em outras regiões italianas, para a distinguir dos outros numerosos tipos de calzone.

Existem inúmeras variedades de recheio original do calzone de Salento. O calzone nasceu nas tradições da cozinha dos mais pobres do Salento quando, com as sobras da massa do pão, formavam-se meias-luas, que se coziam com pequenos pedaços de queijo e tomate. Hoje, é possível encontrá-lo nas vitrines dos bares e nos menus das pizzarias e dos restaurantes.



Mapa da Itália

Principais ingredientes

Farinha de Trigo

O principal ingrediente da panificação é a farinha de trigo. Existem farinhas de muitos tipos, com características diferentes, usadas para produtos específicos.

As mudanças na composição do trigo são muitas, devido às diferenças entre as condições de solo e de clima das diversas regiões onde o grão é plantado, sendo difícil manter o padrão da farinha de um ano para o outro.

Para a fabricação de pão e de outros produtos fermentados, a farinha de trigo deve possuir consistência dura, já que se faz necessário o uso de uma farinha mais forte.

Na moagem do trigo para a obtenção de farinha, é feita a remoção do germe e do farelo, ou seja, cerca de 17% do grão.

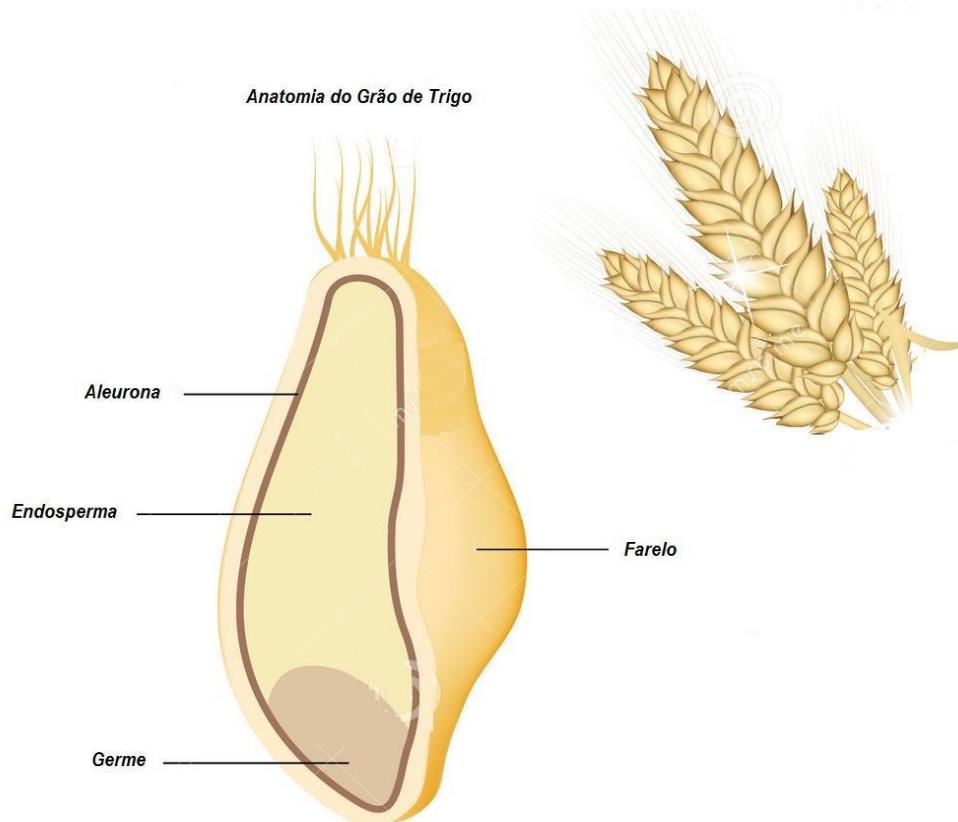
Espera-se, portanto, um rendimento de aproximadamente 83%, obtendo-se uma farinha que corresponde ao endosperma do grão.



Mas o trigo possui uma camada de *aleurona*, que tem proteínas de baixo valor tecnológico e deve ser retirada do restante do endosperma no processo de moagem.

Para a remoção total da aleurona torna-se necessário retirar também uma parte do endosperma. Essa fração corresponde a 11% do grão.

Portanto, uma farinha de trigo, considerada como padrão, é aquela que apresenta 72% de extração, ou seja, somente 72% do trigo proveniente do endosperma é aproveitado como farinha.



Critérios para a Qualidade da Farinha de Trigo

Definimos a qualidade da farinha como a sua capacidade de produzir uniformemente um produto atrativo com um custo competitivo, após condições impostas pelas unidades manufatoras do produto.

De modo geral, a força da farinha tem sido sinônimo de sua qualidade. A presença ou ausência do fator força governa a conveniência de uma farinha para um fim específico. A força está usualmente associada com a proteína da farinha de trigo e abrange ambas as medições de qualidade e quantidade.

A caracterização da porção do glúten na proteína é feita com a medição de fatores como: extensibilidade e resistência para extensão da pasta, tempo de hidratação, tempo de máximo desenvolvimento e resistência à ruptura durante a mistura mecânica.

Água

A água é um dos ingredientes fundamentais na elaboração da massa. A água que se emprega nos produtos de panificação, incluindo a pizza, em particular na formação da massa, deve ser potável.

As características da água têm uma notável influência no desenvolvimento das diversas fases do processo de panificação e sobre a qualidade do produto, por isso é necessário empregar sempre uma água limpa, filtrada, apropriada, enfim.

Levedura

Levedura são fungos cuja forma predominante é unicelular, mas podem ter diversas formas. Requerem menos umidade que a maioria das bactérias e sua temperatura ideal de crescimento varia entre 25°C e 30°C.

A levedura ajuda nas transformações do glúten, ou seja, na maturação da massa. Produz anidro carbônico para que a massa cresça e melhora o sabor do pão.

A quantidade a ser utilizada está em relação inversa à da duração da fermentação. Para um sistema de massa corrente de 3 horas à temperatura de 27°C, adiciona-se 1,25% de levedura enquanto que só se necessitaria 0,45% do peso da farinha para um sistema de oito horas com a massa a 24°C.

A atividade da levedura aumenta rapidamente com a temperatura e a quantidade a ser utilizada se reduz.

Sal

Para aprimorar o sabor, adiciona-se o sal, que deve ser de boa qualidade. Esse ingrediente, além de conter a contaminação microbiótica, endurece o glúten pois a gliadina tem menor solubilidade na água com sal, fazendo com que a massa obtida com água salgada forme uma maior quantidade de glúten, produzindo uma massa menos pegajosa.

O sal diminui a velocidade de fermentação, ou seja, sua adição deve ser feita quando a massa já estiver parcialmente fermentada. A quantidade varia conforme o produto. Em média, adiciona-se 2% do peso da farinha para resultar num pão com concentração de sal em torno de 1,3%.

O sal favorece a coloração da superfície do pão, dando uma coloração mais viva e conferindo-lhe um aroma mais intenso se comparado com o pão sem sal.

O sal também influí na duração e no estado de conservação do pão devido à sua capacidade de absorver água.

Gordura

A adição de gordura, em torno de 1% do peso da farinha, melhora o volume do produto, reduz a dureza no corte e produz cascas mais finas, resultando num pão de textura mais tenra e com boas características de corte.

A gordura pode ser de origem animal ou vegetal, sendo os óleos vegetais os mais utilizados. Deve-se tomar cuidado com o uso de gorduras que possam deixar algum odor indesejável.

Leite em Pó

Quando utilizado na massa, aumenta a capacidade de absorção, pois a caseína aumenta a capacidade de retenção de água.

Massas feitas com farinhas menos duras são firmadas pelo leite. Por causa do efeito de retenção de água, o leite aumenta a tolerância da massa à fermentação, o que significa que a massa não vai maturar tão rapidamente.

Geralmente adiciona-se o leite à massa, na proporção de 6% do peso da farinha.

Gestão

Planejamento Estratégico:

- ✓ **Missão:** Oferecer produtos que estejam sempre de acordo com desejos e necessidades do cliente investindo-se constantemente nos processos e produtos da empresa e visando sempre agregar valor no que tange a qualidade ao consumidor.
- ✓ **Visão:** Oferecer ao cliente produtos diferenciados, frescos e de qualidade.
- ✓ **Objetivos Permanentes:** Ser referência no mercado.
- ✓ **Políticas:** Políticas de diferenciação do produto, de redução de custos operacionais e logísticos e de atendimento ao consumidor.
- ✓ **Diretrizes:** Aperfeiçoar a qualidade dos produtos a partir da preferência do consumidor e trabalhar uma rígida relação com fornecedores, compradores e colaboradores, afim de que se possa minimizar as despesas com desperdícios e transporte.



Como comercializar seus produtos

Em qualquer situação da vida, seja no mercado de trabalho ou até mesmo com o parceiro, é comum ter que se utilizar de um bom discurso para alcançar o objetivo desejado. Falar bem faz a diferença em todas as ocasiões.

Saber o que vai dizer

Em qualquer tipo de discurso, quer seja a apresentação de um orador, um brinde após o jantar, uma apresentação formal para uma grande convenção ou a proposta de um orçamento para um conselho de diretores - é fundamental saber o que se deve dizer.

Preparação

A principal causa de se ter medo de falar em público reside no fato de não estar acostumado a isso. O mais eficaz antídoto para o medo do palco e outros inconvenientes que atingem o ato de discursar é uma preparação total e tirana.



Predispor-se para o sucesso

A vontade de obter êxito deve ser parte vital no processo de se tornar um orador bem-sucedido. Persistência e autoconfiança são ingredientes importantes para acreditar que terá êxito. Afaste sua atenção dos estímulos negativos que possam prejudicá-lo.



Agir com confiança

Para desenvolver a coragem quando estiver de frente a um auditório, é importante agir como se tivesse coragem. É claro que se não estiver preparado, pouco adiantará proceder assim... Aumentar o suprimento de oxigênio respirando profundamente durante trinta segundos antes de se defrontar com um auditório é uma boa técnica - dominar a respiração facilita o controle do nervosismo e aumenta a confiança.



Utilizar auxiliares visuais

Os psicólogos nos dizem que mais de 85% de nossos conhecimentos chegam por meio de impressões visuais. Falar em público é uma arte visual e auditiva. Sempre que possível, demonstre.



Demonstrar respeito e afeição pelo seu auditório

Para conquistar a atenção, a atitude em relação aos seus ouvintes é muito importante. A personalidade humana não só demanda amor como respeito.



Todo ser humano possui um sentimento íntimo de valor, importância e dignidade. Fira um destes sentimentos e você terá, para sempre, perdido essa pessoa.

Falar com animação e energia

Falar com energia e entusiasmo tem um efeito benéfico sobre o seu processo mental. Desde que o nosso corpo esteja predisposto e animado, não tardará a que tenhamos nossa mente funcionando em ritmo acelerado. Lance-se com espontaneidade em sua fala e você estará ajudando a garantir o seu êxito como orador.



Receitas - Massas

Massa Tradicional

Ingredientes

- 1 kg de farinha de trigo
- 2 + 1/2 xícaras (chá) de água morna (600ml)
- 1/2 sache de fermento biológico seco (5g)
- 1 colher (sopa) de açúcar (14g)
- 1 colher (sopa) de sal (18g)
- 3 colheres (sopa) de azeite de oliva (45ml)

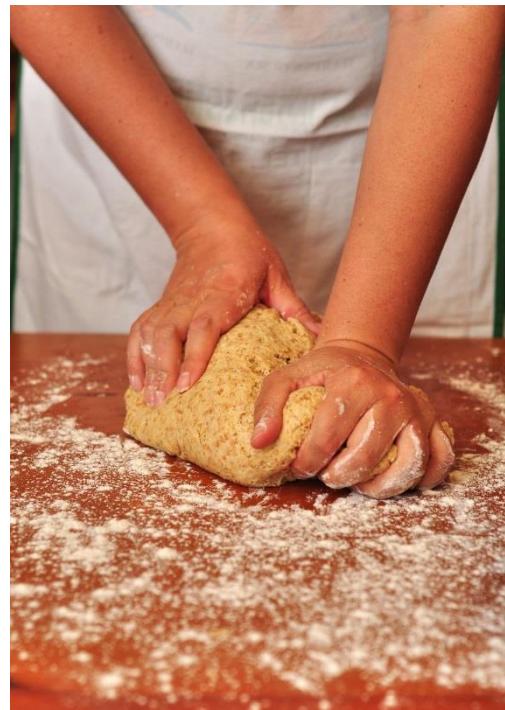
Modo de preparo

1 - Em uma vasilha adicione a água, o fermento, o açúcar e metade da farinha; com o auxílio de uma colher, misture tudo e deixe descansar por 30 minutos.

2 – Na mesma vasilha adicione o azeite, o sal e o restante da farinha, misture até atingir uma consistência firme, transfira a massa para uma bancada e sove por 10 minutos.

3 – Coloque a massa na vasilha novamente e cubra com uma película de pvc, deixa descansar em temperatura ambiente por 6 horas, ou em geladeira por 24 hora.

4 – Abra a massa em uma bancada enfarinhada, de forma que ela fique mais fina no meio do que nas bordas. Adicione o recheio e leve ao forno.



Massa Rápida

Ingredientes

- 1 kg de farinha de trigo
- 2 xícaras (chá) de água morna (480ml)
- 2 sachês de fermento biológico seco (20g)
- 1 ovo (50g)
- 1 colher (sopa) de açúcar (14g)
- 1 colher (sopa) de sal (18g)
- 1/3 xícara (chá) de azeite de oliva (80ml)

Modo de preparo

1 - Em uma vasilha adicione a água, o fermento, o açúcar e metade da farinha, com o auxílio de uma colher misture tudo e deixe descansar por 30 minutos.

2 – Na mesma vasilha adicione o ovo, o azeite, o sal e o restante da farinha, misture até atingir uma consistência firme, transfira a massa para uma bancada e sove por 10 minutos.

3 – Coloque a massa na vasilha novamente e cubra com uma película de pvc, deixa descansar em temperatura ambiente por 1 hora.

4 – Abra a massa em uma bancada enfarinhada, de forma que a massa fique mais fina no meio do que nas bordas. Adicione o recheio e leve ao forno.



Massa Pizza Pan (Massa da Pizza Hut)

Ingredientes - Massa

- 1 kg de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de água morna (240ml)
- 500g de batata sem casca cozida
- 1/2 de xícara (chá) de óleo (120 ml)
- 2 ovos (100g)
- 2 sachês de fermento biológico seco (20g)
- 4 colheres (sopa) de açúcar (56g)
- 1 colher (sopa) de sal (18g)

Ingredientes - Montagem

- 1/2 xícara (chá) de óleo de soja

Modo de preparo

- 1 - Em uma vasilha adicione a água, o fermento, o açúcar e metade da farinha, com o auxílio de uma colher misture tudo e deixe descansar por 30 minutos.
- 2 – Na mesma vasilha adicione o leite em pó, o óleo, o ovo, o sal e o restante da farinha, misture até atingir uma consistência firme, transfira a massa para uma bancada e sove por 10 minutos.
- 3 – Coloque a massa na vasilha novamente e cubra com uma película de pvc, deixa descansar em temperatura ambiente por 2 horas.
- 4 – Pré-aqueça o forno em 200°. Abra a massa deixando-a com uma espessura de 4 cm. Unte uma assadeira redonda, transfira a massa adicione o recheio e deixe crescer por 30 a 60 minutos. Asse no forno até dourar as bordas.



Massa Integral

Ingredientes

- 1 + 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo integral (225g)
- 2 xícaras (chá) de água morna (480ml)
- 2 sachês de fermento biológico seco (20g)
- 1 ovo (50g)
- 1 colher (sopa) de açúcar (14g)
- 1 colher (sopa) de sal (18g)
- 1/3 xícara (chá) de óleo de soja (80ml)
- Farinha de trigo até dar o ponto (cerca de 750g)

Modo de preparo

1 - Em uma vasilha adicione a água, o fermento, o açúcar, a farinha integral e metade da farinha refinada, com o auxílio de uma colher misture tudo e deixe descansar por 30 minutos.

2 – Na mesma vasilha adicione o ovo, o azeite, o sal e o restante da farinha, misture até atingir uma consistência firme, transfira a massa para uma bancada e sove por 10 minutos.

3 – Coloque a massa na vasilha novamente e cubra com uma película de pvc, deixa descansar em temperatura ambiente por 1 hora.

4 – Abra a massa em uma bancada enfarinhada, de forma que a massa fique mais fina no meio do que nas bordas. Adicione o recheio e leve ao forno.



Massa Doce

Ingredientes

- 1 kg de farinha de trigo
- 2 xícaras (chá) de leite morno (480ml)
- 2 sachês de fermento biológico seco (20g)
- 2 ovos (100g)
- $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de açúcar (100g)
- 2 colheres (chá) de sal (12g)
- $\frac{1}{3}$ xícara (chá) de óleo de soja (80ml)

Modo de preparo

1 - Em uma vasilha adicione a água, o fermento, o açúcar, a farinha integral e metade da farinha refinada, com o auxílio de uma colher misture tudo e deixe descansar por 30 minutos.

2 – Na mesma vasilha adicione o ovo, o azeite, o sal e o restante da farinha, misture até atingir uma consistência firme, transfira a massa para uma bancada e sove por 10 minutos.

3 – Coloque a massa na vasilha novamente e cubra com uma película de pvc, deixa descansar em temperatura ambiente por 1 hora.

4 – Abra a massa em uma bancada enfarinhada, de forma que a massa fique mais fina no meio do que nas bordas. Adicione o recheio e leve ao forno.



Receitas – Recheios

Molho de tomate

Ingredientes

- 1 ½ kg de tomate tipo italiano maduro
- 2 colher (chá) de sal (12g)
- 1 colher de sopa de açúcar (16g)
- 2 colheres de sopa de azeite (30ml)
- 1 colher de café de orégano (1g)



Modo de preparo

- 1) Prepare os tomates concassè.
- 2) Bata-os no liquidificador no modo “pulsar” de forma que não fique muito fino e nem muito grosso.
- 3) Coloque em um recipiente e adicione o açúcar, o azeite, o orégano e o sal.
- 4) Misture bem com uma concha e espalhe sobre a massa uniformemente.

Salgadas

OBS.: As quantidades descritas nas receitas a seguir foram calculadas para uma pizza tamanho padrão (350g de massa).

Pizza de calabresa

- 250g de linguiça calabresa defumada fatiada
- 250g de cebola fatiada
- 2g de orégano desidratado
- 8 azeitonas (32g)



Pizza de muçarela

- 250g de queijo tipo muçarela ralado
- 2g de orégano desidratado
- 8 azeitonas (32g)



Pizza de margherita

- 200 g de queijo tipo muçarela ralado
- 50g de queijo tipo parmesão ralado
- 1 tomate italiano grande fatiado (150g)
- 3 ramos de manjericão (30g)
- 8 azeitonas (32g)



Pizza de frango com catupiry

- 250g de peito de frango desfiado
- 1 cebola média picada (150g)
- 4 dentes de alho picados (20g)
- 200g de requeijão cremoso tipo culinário (de bisnaga)
- 1 colher de café de orégano



Pizza de abobrinha

- 2 abobrinhas italianas médias (400g)
- 5 dentes de alho picado (25g)
- 150g de queijo tipo muçarela ralado
- 50g de queijo tipo parmesão ralado
- 8 azeitonas (32g)



Pizza de Atum

- 2 latas de atum ralado (320g)
- 1 cebola grande fatiada (200g)
- 2g de orégano desidratado
- 8 azeitonas (15g)



Pizza Napolitana

- 200g de queijo tipo muçarela ralado
- 50g de queijo tipo parmesão ralado
- 1 tomate italiano grande fatiado (150g)
- 2g de orégano desidratado
- 8 azeitonas (15g)



Pizza Portuguesa

- 100g de presunto fatiado
- 200g de muçarela ralada
- 1 lata de ervilha (200g)
- 1 cebola pequena fatiada (100g)
- 1 ovo cozido (50g)
- 2g de orégano desidratado
- 8 azeitonas (32g)



Pizza quatro queijos

- 150g de queijo tipo muçarela
- 50g de queijo tipo parmesão
- 50g de queijo tipo gorgonzola
- 2g de orégano desidratado



Doces

Pizza de chocolate com morango

- 300g de chocolate meio amargo
- 1 caixa de morango (250g)



Pizza de brigadeiro

- 1 lata de leite condensado (395g)
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal (15g)
- 1/4 de xícara (chá) de cacau em pó 50% (25g)



Pizza de banana com leite condensado e canela

- 3 bananas nanicas (300g)
- ½ lata de leite condensado (198g)
- ½ colher (chá) de canela em pó (2g)



Referências Bibliográficas e Webgráficas

HELSTOSKY, Carlos. Pizza – Uma história global, Editora SENAC.

FERRARI, Massimo e SILVA, Fausto – Pizza do Faustão, Editora Globo Livros, Globo Estilo.

ANTHONY, Carroll e LOH, Elain Wei Voon – Pizza Perfeita (kit), DCL Editora, 1^a ed., 2013.

Revista Cláudia - <http://vejasport.abril.com.br/materia/boas-receitas-de-pizza/>

<https://pt.wikipedia.org/wiki/Pizza>

<http://www.tudogostoso.com.br>

<http://www.receitadodia.com>

<https://www.receiteria.com.br>

<https://www.comidaereceitas.com.br>

<https://cybercook.uol.com.br>



ESCOLA DE Gastronomia





ESCOLA DE Gastronomia



CURSO DE **SALGADEIRO**



Sumário

Propriedades dos alimentos	3
Higienização	5
Uniforme	12
Implantando as Boas Práticas (BP)	13
Postura, função e rotina do profissional.....	18
Técnicas de manuseio dos equipamentos e utensílios	20
Qualidade da matéria-prima.....	23
Ingredientes	24
Técnica de modelagem para salgados assados	25
Técnica de modelagem para salgados fritos.....	26
Técnicas de fritura.....	27
Técnicas de congelamento, armazenamento e conservação	29
Gestão.....	31
Receitas	33
Bolinha de queijo	33
Risole de presunto e queijo.....	34
Coxinha de frango com massa de mandioca.....	35
Palitinho de calabresa (Bread Stick).....	36
Esfirra de carne com massa de batata (Assada)	37
Empada de banha com carne seca Ingredientes - Recheio.....	38
Croquete de carne	39
Quibe Frito.....	40
Empanada Argentina.....	41
Pastel frito.....	42
Referências Bibliográficas	43

Propriedades dos alimentos



O que são os alimentos?

- São todas as substâncias utilizadas pelos seres vivos como fontes de matéria e energia, para poderem realizar as suas funções vitais, incluindo o crescimento, movimento e reprodução.

Alimentação saudável



A alimentação saudável é aquela que contém todos os nutrientes e em quantidades adequadas ao bom funcionamento do organismo.

Dessa forma, ela tem importância fundamental para garantir a saúde e o bom crescimento e desenvolvimento físico. Para isso, ela deve ser variada, apresentando os três principais grupos de alimentos que são:

Grupo dos Construtores

- É composto pelas carnes em geral (bovina, aves, peixes e suína), leite, ovos, feijão etc. Atuam na construção e manutenção do organismo, auxiliando no crescimento físico, na reparação da pele, cabelos, unhas etc.

Grupo dos Energéticos

- É composto por arroz, massas, pães, biscoitos etc. Fornecem energia para trabalhar, estudar, caminhar etc.

Grupo dos Reguladores

- É composto por frutas, verduras e legumes que possuem vitaminas, minerais e fibras que auxiliam na regulação do organismo, protegendo-o de doenças.

Alimento funcional

Na regulamentação brasileira, a portaria nº 398 de 30/04/99, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde no Brasil fornecem a definição legal de alimento funcional: “todos aqueles alimentos ou ingrediente que além das funções nutricionais básicas, quando consumido como parte da dieta usual, produz efeitos metabólicos e/ou fisiológicos e/ou benefícios à saúde, devendo ser seguro para consumo sem previsão médica”.

É importante ressaltar que não existe um alimento mágico, o consumidor deve estar atento a esse tipo de alimento e suas corretas propriedades para não ser induzindo ao erro. O consumo desses alimentos pode contribuir na prevenção das doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), porém deve estar também associado a uma alimentação balanceada e um estilo de vida saudável e equilibrado.

A tabela abaixo exemplifica alguns alimentos com propriedades funcionais comprovadas:

Alimento Funcional	Nutrientes	Benefícios à Saúde
Alimento a base de soja com cálcio e antioxidantes	Ca, Zn, Cu, Mn, Se, Vit.C e E	Reduz o risco de doenças coronarianas, efeito da menopausa, osteoporose e combate os radicais livres.
Bebida ou barra de cereais energética	Mg Cr	Fornece energia adicional, reduz fadiga e melhora metabolismo de carboidratos.
Biscoito integral light	Fibras, Zn, Cu, Mn, Cr, Vit.C baixa gorduras	Controle de peso, regulariza o trato gastrintestinal, reduz o risco de doenças coronarianas, combate os radicais livres.
Bebida Láctea com probióticos e zinco	Zinco, Lactobacillus	Restaura a flora intestinal e melhora o sistema imunológico.
Sucos de frutas e outras bebidas com cálcio (especialmente a base de soja)	Cálcio	Reduz o risco de osteoporose e contribui no crescimento.
Cereais matinais, biscoitos e - barra de cereais com antioxidantes	Zn, Cu, Mn, Se, Vit.C, A e E	Combate os radicais livres, reduz o stress melhora a saúde em geral, em especial o sistema imune.
Leite desnatado para gestantes	Fe, ácido fólico, Ca	Evita deficiências e promove uma gestação saudável
Pães e biscoitos infantis com ferro	Fe	Desenvolvimento físico e mental, resistência às infecções.
Petit-suisse com zinco	Zn	Crescimento e imunidade.

Higienização

Limpeza e higiene são sinais de boa saúde.

A manutenção da limpeza do corpo, do ambiente e dos alimentos é uma tarefa importante e indispensável.

Higiene pessoal

O primeiro passo para uma boa higiene começa por VOCÊ! A higiene pessoal é de extrema importância tanto para o trabalho como para a vida pessoal.

Seguir as recomendações básicas de higiene garante a qualidade dos produtos que se manipulam, bem como evita adquirir doenças como: micoses nos pés e no corpo, cárries, doenças de unhas e várias outras relacionadas aos microrganismos que diariamente carregamos das ruas.



Na planta de processamento, seja de uma indústria ou de uma pequena cozinha, o manipulador deve seguir algumas recomendações como as descritas nos quadros abaixo:

DEVE

Tomar banho diariamente antes de ir para o trabalho;

Lavar e secar bem os pés para evitar micoses;

Escovar os dentes para evitar cárries e sua perda;

Trocar o uniforme sempre que necessitar sendo obrigatório o mínimo de uma vez por dia;

Manter botas e sapatos limpos;

Sob a touca, o bibico ou o chapéu, trazer os cabelos sempre bem presos e, se necessário, usar rede;

Usar os aventais plásticos somente nas áreas de higienização; Usar desodorante sem odor;

Escovar os dentes após as refeições, bem como ao levantar-se e antes de dormir;

Lavar a cabeça com frequência e escovar bem os cabelos;

Fazer a barba diariamente; evitar bigodes e costeletas (estes, se adotados, devem ser bem aparados, limpos e não exagerados).

NÃO DEVE

Usar perfumes, creme nas mãos, maquiagem etc.;

Usar anéis, colares, pulseiras, relógios, brincos, fitinhas etc.;

Falar, tossir, cantar, espirrar sobre os alimentos;

Provar os alimentos com as mãos;

Usar capa/avental no banheiro;

Sentar-se em pisos externos e de sanitários, com o uniforme de trabalho;

Participar de jogos e brincadeiras com o uniforme, mesmo durante o horário de almoço ou descanso;

Mascar bala ou goma, palito de fósforo ou outros materiais na área de manipulação;

Mexer nos alimentos com as mãos ou prová-los com o mesmo talher utilizado para mexer;

Enxugar o suor com a mão, pano ou avental;

Usar unhas compridas e qualquer tipo de esmalte.

Higiene das Mão



As mãos são consideradas um dos maiores meios de transporte de contaminação.

Deve-se sempre lavar as mãos:

- Ao chegar no trabalho e antes de iniciar as tarefas.
- Ao iniciar um novo serviço ou trocar de atividade.
- Depois de utilizar o sanitário, tossir, espirrar ou assoar o nariz.
- Depois de usar panos ou materiais de limpeza.
- Depois de recolher lixo ou outros resíduos.
- Sempre que tocar em sacarias, caixas, garrafas, sapatos etc.
- Depois de manusear alimentos crus ou não higienizados.
- Antes de iniciar o manuseio de alimentos prontos.
- Depois de tocar em alimentos estragados.
- Depois de manusear dinheiro.
- Depois de fumar (quando permitido e em local apropriado).

Para uma boa higienização das mãos, devem-se adotar os seguintes passos:

- Molhar as mãos e antebraços;
- Ensaboá-los por 15 a 20 segundos;
- Enxaguar bem as mãos e os antebraços;
- Secar as mãos com papel toalha;
- Fazer antisepsia com álcool em gel 70% ou outro produto permitido.

Higiene de ambientes

A higiene de ambientes (pisos, paredes, portas, ralos, janelas, banheiros etc.) deve ser feita da seguinte forma:

- Remover a sujeira visível;
- Lavar com detergente;
- Enxaguar;
- Retirar o excesso de água com auxílio de rodo;
- Desinfetar com solução clorada para ambientes.



Observações:

- Começar sempre pelas partes mais altas;
- Higienizar tanques, ralos, vassouras, panos e rodo;
- Separar os materiais para lavar o chão daqueles que são usados para lavar pias e utensílios.

Higiene de utensílios

É a higiene de pratos, talheres, panelas, tabuleiros etc.

Retirar os resíduos;

Lavar com detergente;

Enxaguar;

Desinfetar com solução clorada para utensílios/equipamentos;

Secar ao ar livre sempre que possível;

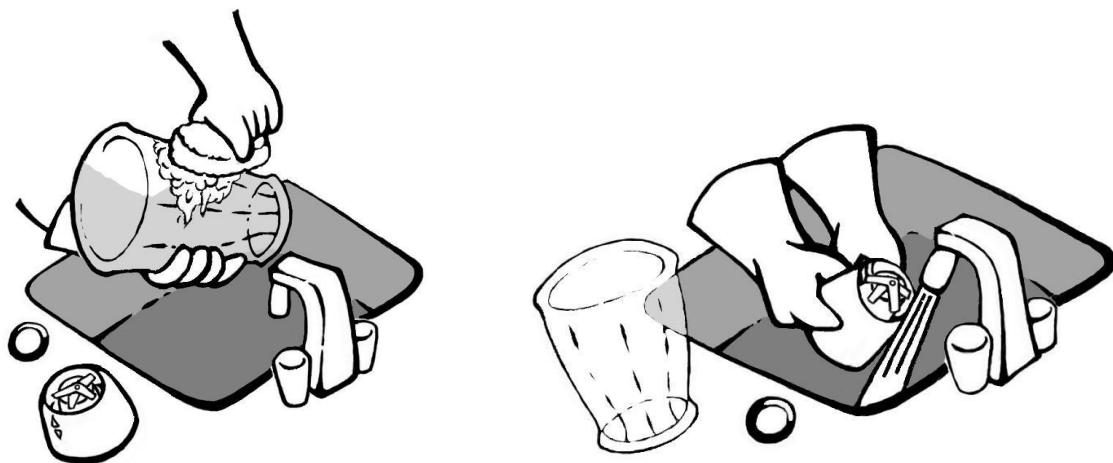
Guardar emborcados em local limpo e protegido.



Higiene de equipamentos

É a higiene de liquidificador, batedeira, moedor de carne, freezer, geladeira etc.

1. Retirar da tomada e desmontar;
2. Lavar com detergente;
3. Enxaguar;
4. Desinfetar com solução clorada para utensílios/ equipamentos;
5. Secar ao ar;
6. Remontar;
7. Usar após 15 minutos ou guardar em local limpo e fechado.



Como preparar a solução clorada?

Para utensílios, equipamentos e ambientes

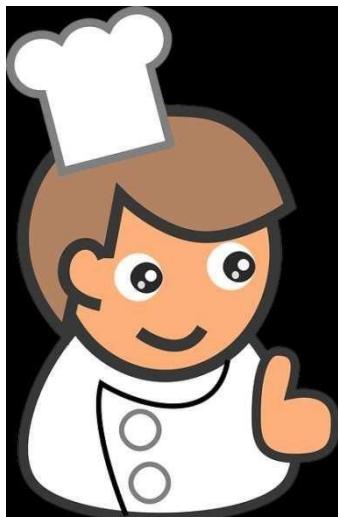
Uma colher de sopa de água sanitária (com 2% de cloro) para um litro de água limpa ou 100 ml água sanitária (com 2% de cloro) para 10 litros de água limpa.



LEMBRETES

- A desinfecção com a solução clorada pode ser feita borrifando a superfície ou deixar o utensílio de molho por 2 minutos;
- só reutilizar 15 minutos depois;
- após o uso de panos de cozinha, lavá-los e fervê-los. Usar sempre panos secos e limpos, trocando-os sempre que necessário.

Uniforme



O uniforme deve refletir a preocupação com a parte visual diante do cliente, mas o principal objetivo é a atenção com a higiene e organização do local de trabalho.

A percepção do cliente com relação aos profissionais de confeitoraria passa pela forma como estão vestidos e sua limpeza. Se essa percepção é positiva, o cliente passa a ter uma confiança pelo profissional e pela empresa.

Quando possível, é importante que o uniforme do confeiteiro tenha as características e a identificação do estabelecimento;

O design deve ser simples com cores claras. As roupas claras passam ao cliente a sensação de organização e limpeza;

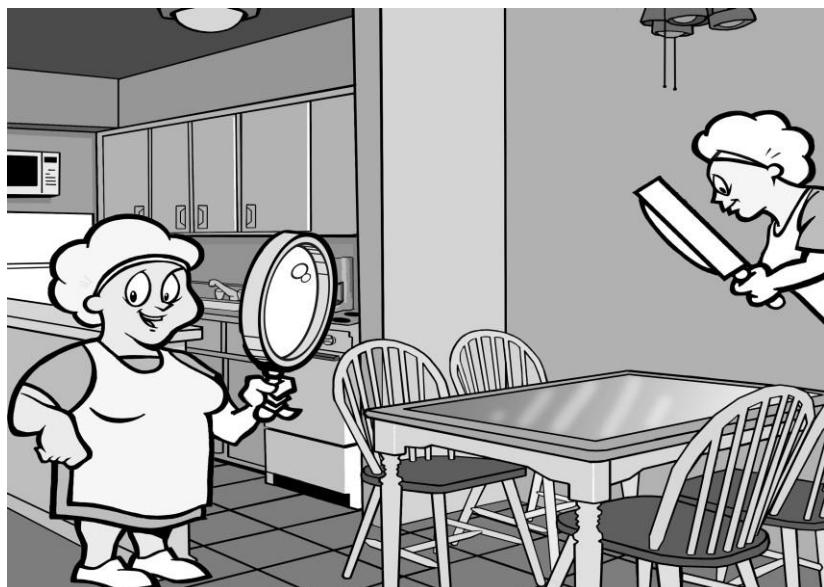
O tecido deve ser fácil de secar e simples de vestir, de forma que facilite a movimentação e locomoção do profissional. O tecido mais apropriado é o algodão que permite a transpiração corporal;

É fundamental a proteção da cabeça com bonés, chapéus de mestre-cuca e bandanas para atuar no manuseio de alimentos e

Os calçados devem ser sapatos totalmente fechados sem cadarços ou saltos para evitar acidentes.

Implantando as Boas Práticas (BP)

Você já ouviu falar nisso? As Boas Práticas são regras que, quando executadas, ajudam a evitar ou reduzir os perigos.



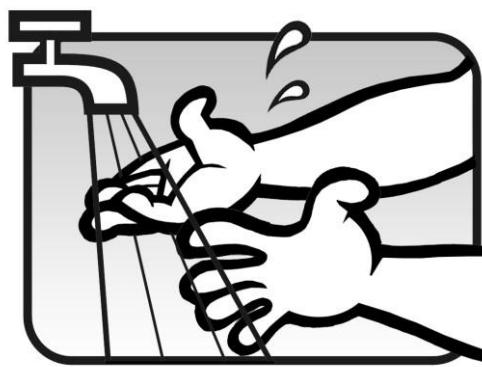
As Boas Práticas envolvem:

- adequação e manutenção das instalações;
- prevenção da contaminação por utensílios, equipamentos e ambientes;
- prevenção da contaminação por colaboradores;
- prevenção da contaminação pelo ar ambiente (ar condicionado, condensação etc.);
- prevenção da contaminação por produtos químicos;
- controle de pragas;
- garantia da qualidade da água (ex: limpeza da caixa d'água);
- cuidado com o lixo.

Qualidade da água

A água é usada na cozinha para:

- beber;
- lavar utensílios e equipamentos;
- preparar alimentos; •
lavar as mãos.



Portanto ela deve ser de boa qualidade, ou seja, sem gosto, sem cheiro, transparente e livre de microrganismos perigosos.

CUIDADO: GALÕES QUE FORAM USADOS COM PRODUTOS TÓXICOS (QUÍMICOS) NÃO DEVEM SER REAPROVEITADOS COMO DEPÓSITO DE ÁGUA.

USE SEMPRE ÁGUA TRATADA OU FILTRADA E FERVIDA!

Controle de Pragas



Moscas, baratas, formigas, ratos, pássaros, gatos e outros animais podem representar grande risco de contaminação.



Por isso não é permitida a presença de animais e pragas nas áreas de preparo, manipulação e armazenamento de alimentos.

Cuidados com o lixo

O lixo acumulado na cozinha é uma fonte perigosa de microrganismos. Por isso:



- É importante removê-lo diariamente, ou tantas vezes quantas forem necessárias durante o dia;
- Ele deve estar sempre ensacado e em recipientes apropriados e com tampa;
- Quando removido dos ambientes, o lixo deve ser armazenado em local fechado e frequentemente limpo, até a coleta pública ou outro fim a que se destine.

Lixo exposto atrai insetos, roedores e outros animais.

Higienização

Envolve duas etapas:



1 - Limpeza: retiramos a sujeira que vemos.



2 - Desinfecção: retiramos a sujeira que não vemos (os microrganismos).

Resíduos de alimentos deixados no ambiente e materiais fora de uso favorecem o aparecimento de pragas.

Os produtos de limpeza devem ser guardados em local separado dos alimentos.

Critérios de Validade

Produtos cujas embalagens foram abertas devem seguir as recomendações do fabricante ou os seguintes critérios de validade:

PRODUTOS REFRIGERADOS	ARMAZENAMENTO	
	Temperatura Máxima	Tempo
Pescados e seus produtos manipulados crus	4°C	24 horas
Carnes (bovina, suína, aves etc.)	4°C	72 horas
Sobremesas, frios e laticínios manipulados	8°C 6°C 4°C	24 horas 24 horas 72 horas
Folhosos e frutas sensíveis	10°C	72 horas
Outras frutas e legumes	10°C	1 semana
Alimentos pos-cocção	4°C	72 horas
Pescados pos-cocção	4°C	24 horas
Ovos	10°C	14 dias
Maionese e misturas de maionese com outros alimentos	4°C	24 horas

PRODUTOS CONGELADOS	TEMPO MÁXIMO DE ARMAZENAMENTO
0 a -5°C	10 dias
-5 a -10°C	20 dias
-10 a -18°C	30 dias
< -18°C	90 dias

Produtos secos após serem abertos

Validade máxima de 30 dias, não ultrapassando o prazo indicado na embalagem.

Postura, função e rotina do profissional

Chamamos de salgadeiro o profissional responsável pela confecção de salgados ou que possui um empreendimento (empresa) que fabrica e vende salgados.

O curso de formação inicial de salgadeiro tem por objetivo o desenvolvimento de competências relativas à execução do processo produtivo de salgados, o planejamento das quantidades de matérias-primas e do produto final, bem como da utilização de equipamentos e utensílios e o controle do processo de produção levando sempre em conta aspectos de qualidade e normas de segurança e higiene do trabalho.



O profissional salgadeiro prepara, confecciona e acondiciona diversos tipos de salgados tradicionais e finos, levando em consideração as normas e procedimentos técnicos de higiene e manipulação de alimentos, qualidade, saúde, segurança e preservação ambiental. Deve ter senso crítico e impulsionar o desenvolvimento econômico da região em que atua, integrando a formação técnica ao pleno exercício da cidadania.



Dessa forma, ao concluir sua formação, o profissional deverá estar preparado para:

- Elaborar variados tipos de salgados, de maneira artesanal ou de forma industrializada, para consumo imediato ou venda;
- Elaborar variados produtos de salgados e afins;
- Controlar o processo de produção e ajustar os equipamentos utilizados;
- Embalar e armazenar produtos acabados;
- Aplicar procedimentos de segurança;

- Manejar os principais utensílios e equipamentos usados na produção de salgados;
- Conhecer e aplicar as normas de boas práticas de fabricação;
- Aplicar e disseminar técnicas de conservação, manutenção de equipamentos e material permanente na sua área de atuação;
- Analisar e interpretar laudos e fazer avaliações que sirvam de base técnica para tomada de decisão;
- Realizar a apuração de custos e administrar, gerenciar e elaborar o plano de negócio.

Esse profissional dever ser muito criativo e detalhista, pois a apresentação dos salgados tem grande importância para atrair e encantar seus clientes. Se tem uma apresentação visual cuidadosa pode transformar um simples ato de degustar num momento especial e único.

Os detalhes e caprichos são, portanto, fundamentais para o sucesso profissional. Esses pontos podem transformar simples receitas em sofisticadas apresentações.

Seu trabalho envolve rotinas e cuidados com sua própria segurança e com a segurança alimentar das pessoas que consomem seus produtos. Para tanto, é necessário que conheça com profundidade as matérias-primas que utiliza, seu teor nutricional, as formas de conservação dos alimentos, os equipamentos adequados ao seu uso, a higiene dos alimentos e do local de trabalho e os equipamentos de proteção necessários à sua segurança.



Técnicas de manuseio dos equipamentos e utensílios

Em primeiro lugar, ter equipamentos certos na cozinha torna tudo mais fácil, mas é importante saber utilizá-los e mantê-los. Isto não significa gastar fortunas ou comprar utensílios que jamais sairão da caixa. O conhecimento de técnicas básicas aliado à criatividade, ao prazer e à prática constante dão mais resultado na cozinha do que a compra de qualquer equipamento.

Façamos um apanhado geral dos utensílios e equipamentos necessários na cozinha.

Facas

Um conjunto de facas de boa qualidade é imprescindível. Se utilizadas e mantidas corretamente, duram muitos anos e farão valer o investimento. Há vários tipos, para diversos fins. A *faca do chef (french knife)* é uma das mais importantes: encontrada geralmente com lâminas de 8 a 14 polegadas e servem para picar, fatiar etc. Para descascar alimentos, a mais conhecida é a *paring knife*, com lâminas entre 2 e 4 polegadas.



Panelas

Panelas com cabo, caçarolas, frigideiras e assadeiras têm o formato relacionado à função e, por este motivo, é importante decidir qual usar de acordo com o método de cocção e o tipo de preparação que se vai executar.



Batedores

Os *batedores aramados* e/ou *fouets* geralmente são utilizados com tigelas (ou *bowls*) nas preparações. Estas, por sua vez, não foram feitas para guardar alimentos pré-preparados ou em estoque: para isso existem vários recipientes apropriados.



Medidores

São importantes pois a precisão nas quantidades é quase sempre fundamental para o êxito das receitas. Instrumentos para medir peso, volume e temperatura devem ter, de preferência, opções das escalas mais utilizadas mundialmente.



Balança

A balança é um instrumento fundamental para a medição precisa dos ingredientes para o sucesso do produto final. O modelo digital é o mais apropriado para a medição dos ingredientes.



Aros cortadores/modeladores

São aros fabricados em metal ou material sintético, encontrados em diferentes formatos e tamanhos.



Bowls

Produzido em material de vidro ou inox. Utiliza-se para porcionar ingredientes, derreter chocolate, preparar massas e cremes.



Batedeira

Muito utilizada para auxiliar na sova de diversos tipos de massa.



Processador e liquidificador

Equipamento utilizado para processar oleaginosas e frutas e preparar misturas.



Fornos

Essencial para o processo de cocção da maior parte das receitas.



Pequenos utensílios



Com o *descascador de legumes*, ganha-se tempo no preparo dos vegetais. Deve ter boa lâmina dupla e empunhadura confortável. *Raspador de limão*, *zester* e um *boleador* também facilitam a decoração de um prato. *Peneiras*, *chinois* e *passadores de legumes*: cada um tem sua função e um não substitui o outro. Um *moedor de pimentas*, uma boa *prancha para corte* e um *ralador* são também importantes.

Utilização de EPIs (Equipamentos de Proteção Individual)

 Luva Térmica para Cozinha Punho em algodão	 Luva de Malha de Aço Anticorte
 Luva para Aplicações em Frigoríficos, abatedouros, cozinha industrial...	 Bota de Borracha
 Luva Cozinha Industrial. Luva modelo Mão de Gato	 Avental Tipo Açougueiro em Trevira Dupla
 Luva de Proteção de Látex Cano Longo para Cozinha	 Avental, Perneira e Mangotes de Raspa

Qualidade da matéria-prima

O controle de qualidade visa melhorar as boas práticas nos procedimentos de higiene e manipulação de alimentos para que estejam livres de qualquer contaminação e para que não coloquem em risco a saúde de quem os consumir.

Para a segurança dos alimentos, é importante fiscalizar e verificar a qualidade dos produtos em todas as etapas da produção, desde o abate ou colheita, até o transporte realizado, o recebimento, o armazenamento, o processamento e, se possível, até a distribuição final ao consumidor.



Há legislações que regulamentam e regularizam os padrões higiênico sanitários que devem ser seguidos e mantidos por todos os estabelecimentos da área de alimentação, seja manipulando, transportando, dividindo ou distribuindo os alimentos. Os estabelecimentos são padarias, lanchonetes, bares, restaurantes, pizzarias, churrascarias, buffets e supermercados, entre outros.

Técnicas de seleção da matéria-prima

Na indústria alimentícia é imprescindível que a matéria-prima seja de boa qualidade e que os funcionários saibam verificar cada tipo de alimento que chega ao estabelecimento.

Esse procedimento evitará a contaminação por microrganismos e o desperdício por falta de controle local.

A escolha de bons fornecedores de alimentos define a qualidade da matéria-prima. Para uma boa escolha, podemos citar:

- Fazer uma pesquisa e pré-seleção de alguns fornecedores no mercado;
- Realizar uma visita aos fornecedores pré-selecionados para conhecer a infraestrutura e instalação local e até mesmo o sistema de produção;
- A preferência de escolha deve ser dada aos que são credenciados, que possuem marca registrada ou que desfrutem de uma boa reputação no mercado;
- Observar se os procedimentos das boas práticas de fabricação estão enquadrados adequadamente e
- Observar todos os detalhes do processo de produção da matéria-prima.

Ingredientes

Farinha de trigo refinada - A função da farinha na produção de salgados é garantir estrutura e volume para os produtos finais. Ela absorve os líquidos e une os ingredientes, além de acrescentar sabor e nutrientes.

Amido – Pode ser extraído do milho, arroz, mandioca ou batata. É utilizado para espessar cremes, recheios e pode até substituir a farinha de trigo em algumas receitas.

Ovo - Esse é um ingrediente muito utilizado na produção de salgados é ele que confere estrutura e sabor às preparações, além de agregar valor nutricional, dar cor e emulsificar, pois a lecitina presente na gema é um emulsificante natural.

Gorduras - Pode ser de origem animal ou vegetal. Manteiga, margarina, óleo vegetal e banha são as principais gorduras utilizadas na confeitoria, que têm como função:

- Melhorar a conservação, a maciez e a umidade do produto
- Aperfeiçoar as características organolépticas (cor, sabor e textura) do produto
- Contribuir para o manuseio da massa.

Deve-se usar a gordura em temperatura igual à da massa e incorporá-la depois da hidratação total dos amidos e das proteínas da farinha.

Manteiga – é uma gordura de origem animal, derivada do leite, que pode ser encontrada em supermercados, com ou sem sal. Contém em sua composição aproximadamente 80-85% de gordura.

Margarina – também disponível em supermercados, leva o nome de gordura vegetal hidrogenada. Como o nome indica, tem origem vegetal.

Óleos vegetais – são gorduras de origem vegetal em estado líquido. Podem vir de frutos, como a azeitona (azeite de oliva), ou de sementes como as do girassol e do gergelim.

Banha – gordura de origem animal. A mais utilizada é a banha de porco.

Leite - A importância da utilização do leite na confeitoria está relacionada à melhoria do sabor, à retenção da umidade, ao fortalecimento da massa e ao aumento do valor nutricional.

Açúcar - É o mesmo que o cristal, porém triturado, branqueado e mais fino. A ele são acrescidos aditivos, a fim de se evitar o endurecimento e a formação de blocos.

Farinha de rosca – A farinha de rosca é obtida a partir do pão seco moído e é utilizada na maioria das receitas que passa pelo processo de fritura por imersão, já que é utilizada para empanar os salgados.

Sal - Elemento fundamental na produção de salgados, responsável pelo balanço ideal de sabor de todas as receitas

Técnica de modelagem para salgados assados

Os salgados assados fazem sabidamente menos mal à saúde pois não passam pela fritura, confira a seguir um exemplo de modelagem de esfirra.

1. Sempre que você for fazer esfihas (ou esfirras, ambas estão corretas), antes de modelar, faça bolinhas. Isso fará com que todas tenham aproximadamente o mesmo tamanho.



2. Pegue cada bolinha e achaté, abrindo a massa com as pontas dos dedos ou com um rolo até virar um disco. Não deixe muito fina para não correr o risco de rasgar. Coloque uma porção de recheio no centro.



3. Feche a parte superior como se fosse fazer um triângulo, pressionando a massa com os dedos para grudar bem.



4. Agora una a outra parte da massa e repita a operação de fechar as bordinhas com as pontas dos dedos.



5. Achaté as bordinhas que ficaram erguidas deitando-as para o lado.



6. Agora é só ir colocando na assadeira, pincelar gema de ovo e assar!

Técnica de modelagem para salgados fritos

1. Cubra a massa com um pano enquanto modela para não ressecar. Faça um rolo com a massa (como para nhoques, só que um pouco maior), e corte em pedaços de tamanhos aproximadamente iguais.



2. Para facilitar o trabalho, arredonde um pouco esses pedaços.



3. Faça um copinho com a massa. Você pode modelar o copinho com o dedo indicador no centro da bolinha.



5. Feche no formato de coxinhas.



6. Para empanar, molhe com leite ou água as coxinhas e passe na farinha de rosca.

Técnicas de fritura

Método de Fritar: Calor seco, que utiliza altas temperaturas de gordura na panela.

Existem três tipos principais:

1. Fritar em pouca gordura (Frigir): Fritura feita na **sautéuse**, utilizando-se gordura somente para cobrir o fundo da panela, sem imergir o alimento.



panela sautéuse

2. Frigir à chinesa: Cozinhar rapidamente pequenas porções de alimento em pouca gordura, mantendo o recipiente em constante movimento. Utiliza-se o **wok**, panela chinesa, que deve se adaptar à boca do fogão e regular a intensidade da chama.



panela wok (chinesa)

3. Fritar por imersão: mergulhar completamente o alimento em grande quantidade de gordura, utilizando recipientes adequados, grandes frigideiras ou fritadeiras industriais.



Alguns cuidados imprescindíveis ao fritar com pouca gordura são:

- Nunca encher um frigideira ou fritadeira com mais de 1/3 de sua capacidade
- Enxugar bem os alimentos antes de fritar, algumas vezes devem ser previamente enfarinhados,
- Empanar alguns alimentos antes de fritar,
- Após a fritura, escorrer bem os alimentos em papel absorvente,
- Alguns cuidados ao fritar por imersão são:
 - Empanar alguns alimentos,
 - Manter a gordura limpa, trocando-a sempre que necessário,
 - Nas fritadeiras dois processos são utilizados: o de cesta, em que se mergulham os alimentos na gordura quente em cestas de metal, e o de pesca, em que se colocam os alimentos diretamente na gordura quente, retirando-os com auxílio de uma escumadeira.

Procedimento:

- Fazer todo o “mise en place”,
- Aquecer o óleo a uma temperatura de 180°C (nem mais nem menos),
- Colocar o alimento e deixar até o ponto desejado,
- Retirar com escumadeira para escorrer o excesso de óleo,
- Colocar sobre papel absorvente por alguns minutos, para retirar o máximo possível do óleo da fritura,
- Servir em seguida para não perder qualidade.

Empanamento

Empanar consiste em recobrir alimentos crus ou cozidos em misturas diferentes, o alimento fica protegido, tendo o seu sabor melhorado ou modificado.

Há vários tipos de empanamento, o padrão é envolver o alimento em farinha de trigo, em ovos batidos e finalizar passando na farinha de rosca. Também é muito utilizada a massa semilíquida para proteger o alimento durante a cocção.

A camada do empanamento concentra o aroma e a umidade, evitando que o alimento se fragmente e absorva óleo enquanto está sendo frito.

As camadas podem ser duplas, ou seja, passa-se no trigo, no ovo, na farinha de rosca e repete-se o processo. É possível adicionar temperos nas farinhas ou nos ovos, ou variar e/ou misturar as farinhas.

Processo para empanar os alimentos:

- Fazer o “mise en place”,
- Temperar o alimento conforme a receita,
- Passar pela farinha de trigo, retirar o excesso, e bater levemente para aderir bem,
- Passar nos ovos batidos (pode ser diluído com outro líquido, água, leite, cerveja etc.),
- Escorrer o excesso e passar em farinha de rosca, bater levemente para retirar o excesso,
- Fritar imediatamente para manter maior crocância e servir em seguida.

Técnicas de congelamento, armazenamento e conservação

Como já vimos anteriormente, todas as técnicas empregadas na manipulação de alimentos visam impedir a proliferação de bactérias e microrganismos. No caso de carnes, é ainda mais importante que estes cuidados sejam observados, visto que o consumo de produtos animais deteriorados pode trazer graves consequências à saúde, incluindo intoxicações e doenças com risco de morte.

O congelamento deve ser rápido para evitar contaminações e ressecamento e para manter a suculência da carne.



O descongelamento é também primordial para manter o sabor e a textura da carne. Deve-se retirar a carne do freezer levá-la à geladeira, onde descongelará gradativamente em mais ou menos 12 horas. Nunca recongele um alimento.

Caso tenha pressa em descongelar, o forno micro-ondas pode ser utilizado, mas o sabor da carne será alterado e haverá perda de nutrientes. Evite



descongelar carnes em temperatura ambiente ou imersas em água, pois isso facilita a contaminação.

Os produtos que precisam de refrigeração são aqueles que estragam mais facilmente e não podem ficar armazenados por muito tempo. Mas devese ficar atento: nas temperaturas de refrigeração também pode haver crescimento de microrganismos. É importante que a geladeira não esteja com excesso de produtos, pois isso pode afetar sua capacidade de resfriamento, prejudicando a conservação dos alimentos e causando perdas.

As carnes só devem ser conservadas na geladeira se forem ser usadas no mesmo dia ou, no máximo, no dia seguinte. Caso contrário, devem ser congeladas.

Alguns exemplos de alimentos que devem ser guardados na geladeira: ovos, leite, queijo, manteiga, margarina, alguns vegetais e frutas, além de embutidos (presunto, salsicha e linguiça entre outros).



Todos os alimentos, dentro ou fora da geladeira, deverão estar em recipientes fechados com tampa ou cobertos com película de pvc transparente.

Mantenha a temperatura da geladeira abaixo de quatro graus, enquanto o freezer deve ficar entre doze e dezoito graus negativos.

Após a abertura da embalagem original perde-se o prazo de validade informado pelo fornecedor.

Produtos cujas embalagens foram abertas devem seguir as recomendações do fabricante ou os seguintes critérios de validade:

Gestão

Planejamento Estratégico:

Missão: Oferecer produtos que estejam sempre de acordo com desejos e necessidades do cliente investindo-se constantemente nos processos e produtos da empresa e visando sempre agregar valor no que tange a qualidade ao consumidor.

Visão: Oferecer ao cliente produtos diferenciados, frescos e de qualidade.



Objetivos Permanentes: Ser referência no mercado.

Políticas: Políticas de diferenciação do produto, de redução de custos operacionais e logísticos e de atendimento ao consumidor.

Diretrizes: Aperfeiçoar a qualidade dos produtos a partir da preferência do consumidor e trabalhar uma rígida relação com fornecedores, compradores e colaboradores, a fim de que se possa minimizar as despesas com desperdícios e transporte.

Como comercializar seus produtos

Em qualquer situação da vida, seja no mercado de trabalho ou até mesmo com o parceiro, é comum ter que se utilizar de um bom discurso para alcançar o objetivo desejado. Falar bem faz a diferença em todas as ocasiões.

Saber o que vai dizer

Em qualquer tipo de discurso, quer seja a apresentação de um orador, um brinde após o jantar, uma apresentação formal para uma grande convenção ou a proposta de um orçamento para um conselho de diretores - é fundamental saber o que se deve dizer.

Preparação

A principal causa de se ter medo de falar em público reside no fato de não estar acostumado a isso. O mais eficaz antídoto para o medo do palco e outros inconvenientes que atingem o ato de discursar é uma preparação total e tirana.



Predispor-se para o sucesso

A vontade de obter êxito deve ser parte vital no processo de se tornar um orador bem-sucedido. Persistência e autoconfiança são ingredientes importantes para acreditar que terá êxito. Afaste sua atenção dos estímulos negativos que possam prejudicá-lo.



Agir com confiança

Para desenvolver a coragem quando estiver de frente a um auditório, é importante agir como se tivesse coragem. É claro que se não estiver preparado, pouco adiantará proceder assim... Aumentar o suprimento de oxigênio respirando profundamente durante trinta segundos antes de se defrontar com um auditório é uma boa técnica - dominar a respiração facilita o controle do nervosismo e aumenta a confiança.



Utilizar auxiliares visuais

Os psicólogos nos dizem que mais de 85% de nossos conhecimentos chegam por meio de impressões visuais. Falar em público é uma arte visual e auditiva. Sempre que possível, demonstre.



Demonstrar respeito e afeição pelo seu auditório

Para conquistar a atenção, a atitude em relação aos seus ouvintes é muito importante. A personalidade humana não só demanda amor como respeito.

Todo ser humano possui um sentimento íntimo de valor, importância e dignidade. Fira um destes sentimentos e você terá, para sempre, perdido essa pessoa.



Falar com animação e energia

Falar com energia e entusiasmo tem um efeito benéfico sobre o seu processo mental. Desde que o nosso corpo esteja predisposto e animado, não tardará a que tenhamos nossa mente funcionando em ritmo acelerado. Lance-se com espontaneidade em sua fala e você estará ajudando a garantir o seu êxito como orador.



Receitas

Bolinha de queijo

Ingredientes - Recheio

- 350g de queijo muçarela ralado
- 3g de orégano



Ingredientes - Massa

- 250g de farinha de trigo
- 500ml de leite
- 50g de margarina culinária
- 1 gema
- 8g sal

Ingredientes - Finalização

- 100g de farinha de rosca para empanar
- 50g de ovo batido com leite para empanar
- 900ml de óleo para fritar

Técnicas de preparo - Recheio

1) Misture todos os ingredientes.

Técnicas de preparo - Massa

1) Em uma panela adicione o leite, a margarina, o azeite, as gemas e o sal, misture tudo e leve ao fogo.

2) Quando começar a ferver, adicione de uma só vez toda a farinha de trigo e mexa vigorosamente até que a massa desgrude do fundo da panela.

3) Transfira a massa para uma mesa e sove com o auxílio de um rolo até que ela esfrie.

Técnicas de preparo - Finalização

1) Abra a massa com o auxílio de um rolo, corte em formatos redondos, adicione o recheio e feche em formato de bolinhas.

2) Passe as bolinhas no ovo batido com leite, depois na farinha de rosca e frite no óleo em 170°C.

Risole de presunto e queijo

Ingredientes - Recheio

- 200g de queijo muçarela ralado
- 200g de presunto ralado
- 3g de orégano desidratado



Ingredientes - Massa

- 250 g de farinha de trigo
- 500ml de leite
- 50g de margarina culinária
- 8g sal

Ingredientes - Finalização

- 100g de farinha de rosca para empanar
- 50g de ovo batido com leite para empanar
- 900ml de óleo para fritar

Técnicas de preparo - Recheio

1) Misture todos os ingredientes.

Técnicas de preparo - Massa

- 1) Em uma panela adicione o leite, a margarina e o sal, misture tudo e leve ao fogo.
- 2) Quando começar a ferver, adicione de uma só vez toda a farinha de trigo e mexa vigorosamente até que a massa desgrude do fundo da panela.
- 3) Transfira a massa para uma mesa e sove com o auxílio de um rolo até que ela esfrie.

Técnicas de preparo - Finalização

- 1) Abra a massa com o auxílio de um rolo, corte em formatos redondos, adicione o recheio e feche em formato de bolinhas.
- 2) Passe as bolinhas no ovo, depois na farinha de rosca e frite no óleo em 170°C.

Coxinha de frango com massa de batata

Ingredientes - Recheio

- 1kg de peito de frango sem osso
- 200g de cebola picada em cubos
- 20g de alho picado
- 45ml de óleo de soja
- 200g de requeijão
- 200g de creme de leite
- 30g de salsa
- 30g de cebolinha
- 8g de sal



Ingredientes - Massa

- 500g de farinha de trigo
- 1L de água de cozimento do frango
- 400g de batata cozida sem casca
- 125g de margarina sem sal
- 15g de sal

Ingredientes - Finalização

- 100g de ovo batido com leite para empanar
- 200g de farinha de rosca para empanar
- 900 ml de óleo para fritar

Técnicas de preparo - Recheio

- 1) Cozinhe o frango na panela de pressão por 40 minutos, pique o frango e reserve o caldo.
- 2) Em uma panela adicione o óleo, a cebola e o alho, refogue até que doure, adicione o requeijão e o creme de leite e deixe ferver, por fim adicione o frango, o queijo parmesão, o sal e as ervas.

Técnicas de preparo - Massa

- 1) Em uma panela adicione a água de cozimento do frango, a margarina, a batata e o sal, triture tudo com o auxílio de um mixer e leve ao fogo até ferver.
- 2) Quando começar a ferver, adicione de uma só vez toda a farinha de trigo e mexa vigorosamente até que a massa desgrude do fundo da panela.
- 3) Transfira a massa para uma mesa e sove com o auxílio de um rolo até que ela esfrie.

Técnicas de preparo - Finalização

- 1) Abra a massa com o auxílio de um rolo, corte em formatos redondos, adicione o recheio e feche em formato de coxinhas.
- 2) Passa as bolinhas no ovo batido com leite, depois na farinha de rosca e frita no óleo em 170°C.

Palitinho de calabresa (Bread Stick)

Ingredientes - Recheio

- 250g de linguiça calabresa defumada
- 250g de cebola picada
- 10g de suco de limão



Ingredientes - Massa

- 500g de farinha de trigo
- 250g de água morna
- 40g de óleo de soja
- 50g de ovo
- 20g de açúcar
- 10g de fermento biológico seco
- 10g de sal

Ingredientes - Finalização

- 30g de gema para pincelar

Técnicas de preparo - Recheio

Remova a película da linguiça, passe no ralador e transfira para uma panela, leve ao fogo em seguida adicione o suco de limão, quando a linguiça secar desligue o fogo, adicione a cebola e misture tudo.

Técnicas de preparo - Massa

- 1) Em uma vasilha adicione a água, o açúcar, o fermento e metade da farinha, misture tudo e deixe descansar por 30 minutos.
- 2) Depois de descansar adicione o restante dos ingredientes e misture até desgrudar da bacia, transfira a massa para uma mesa e sove por 10 minutos.
- 3) Caso a massa fique muito grudenta, vá aos poucos adicionando a farinha e sovando, o ponto ideal é quando a massa se mostra levemente grudenta.
- 4) Após atingir o ponto ideal da sova, coloque a massa em um saco para alimentos e deixe descansar por 2 horas.

Técnicas de preparo - Finalização

- 1) Unte uma assadeira com margarina, divida a massa em duas partes e abra com o auxílio de um rolo.
- 2) Cubra a assadeira com metade da massa, espalhe o recheio por cima e finalize com a segunda metade da massa, com o auxílio de uma espátula, corte a massa em formato retangulares, pincele com a gema e deixe descansar até dobrar de volume.
- 3) Leve ao forno e asse em 180°C até que doure.

Esfirra de carne com massa de batata

(Assada)

Ingredientes - Recheio

- 400g de coxão carne moida
- 100g de cebola picada em cubos
- 15g de alho picado em cubos
- 10g de salsa
- 10g de cebolinha
- 150g de tomate italiano
- 24g de óleo de soja
- 5g de sal



Ingredientes - Massa

- 600g de farinha de trigo
- 125g de água
- 100g de ovos
- 400g de batatas amassadas assada em forno ou micro-ondas
- 80g de óleo de soja
- 15g de sal
- 60g de açúcar
- 10g de fermento biológico seco

Ingredientes - Finalização

- 30g de gema para pincelar

Técnicas de preparo - Recheio

- 1) Remova a pele e a semente do tomate, pique-os em cubos, reserve.
- 2) Em uma panela adicione o óleo, a cebola e o alho, refogue até dourar, em seguida adicione a carne moída e o sal, refogue até secar e finalize com as ervas e o tomate.

Técnicas de preparo - Massa

- 1) Em uma vasilha adicione a água, o açúcar, o fermento, as batatas e metade da farinha, misture tudo e deixe descansar por 30 minutos.
- 2) Depois de descansar adicione o restante dos ingredientes e misture até desgrudar da bacia, transfira a massa para uma mesa e sove por 10 minutos.
- 3) Caso a massa fique muito grudenta, vá aos poucos adicionando a farinha e sovando, o ponto ideal é quando a massa se mostra levemente grudenta.
- 4) Após atingir o ponto ideal da sova, coloque a massa em um saco para alimentos e deixe descansar por 2 horas.

Técnicas de preparo - Finalização

- 1) Unte uma assadeira com margarina, abra a massa com o auxílio de um rolo e corte em formatos redondos, adicione o recheio e feche no modelo de esfirra, pincele com a gema e deixe descansar até dobrar de volume. Leve ao forno e asse em 180°C até que doure.

Empada de banha com carne seca

Ingredientes - Recheio

- 500g de carne seca
- 30ml de óleo de soja
- 200g de cebola picada em cubos
- 20g de alho picado em cubos
- 20g de salsa



Ingredientes - Massa

- 500g de farinha de trigo
- 250g de banha de porco
- 50g de ovo
- 15g de gema
- 10g de sal

Ingredientes - Finalização

- 30g de gema para pincelar

Técnicas de preparo - Recheio

- 1) Dessalgue e cozinhe a carne seca na panela de pressão por 40 minutos, pique a carne, reserve.
- 2) Em uma panela adicione o óleo e o alho, refogue até que doure, em seguida adicione a carne seca e refogue rapidamente, desligue o fogo e adicione a cebola e as ervas.

Técnicas de preparo - Massa

- 1) Adicione todos os ingredientes em uma vasilha e misture tudo até que a massa pare de grudar. Leve à geladeira por 30 minutos.

Técnicas de preparo - Finalização

- 1) Abra 2/3 da massa com o auxílio de um rolo e corte em formatos redondos, preencha as formas de empada com a massa e adicione o recheio.
- 2) Abra o 1/3 restante da massa e use-a para cobrir as forminhas, pincele com as gemas.
- 3) Pré-aqueça o forno a 180°C e leva as empadas para assar até que dourem.

Croquete de carne

Ingredientes - Recheio

- 300g de carne moída
- 200g de cebola picada em cubos
- 20g de alho picado em cubos
- 24g de óleo de soja
- 4g de sal
- 20g de salsa picada



Ingredientes - Massa

- 500g de batatas amassadas assada em forno ou micro-ondas
- 50g de farinha de rosca
- 50g de ovo
- 100g de queijo parmesão
- 4g de sal

Ingredientes - Finalização

- 50g de ovo batido com leite para empanar
- 100g de farinha de rosca para empanar
- 900mL de óleo para fritar

Técnicas de preparo:

Técnicas de preparo - Recheio

1) Em uma panela adicione o óleo, a cebola e o alho, refogue até que doure, em seguida adicione a carne e o sal, refogue novamente, desligue o fogo e adicione a salsa.

Técnicas de preparo - Massa

1) Adicione todos os ingredientes em uma vasilha e misture tudo.

Técnicas de preparo - Finalização

- 1) Unte as mãos com margarina e abra a massa em pequenos discos, adicione o recheio e feche a massa, modele no formato de croquete.
- 2) Passa os croquetes no ovo, depois na farinha de rosca e frite no óleo em 170°C.

Quibe Frito

Ingredientes - Massa

- 400g de trigo para quibe
- 600 ml de água quente
- 50g de suco de limão
- 500g de carne moída
- 200g de cebola picada
- 20g de alho picado
- 14g de sal
- 40g de salsa
- Pimenta do reino a gosto



Ingredientes - Finalização

- 900ml de óleo de soja para fritar

Técnicas de preparo - Massa

- 1) Em uma vasilha adicione o trigo de quibe e a água, deixe hidratar por 30 minutos.
- 2) Esprema bem o trigo para remover o excesso de água.
- 3) Adicione todos os ingredientes em uma vasilha e misture tudo.

Técnicas de preparo - Finalização

- 1) Modele os quibes e frite no óleo em 170°C.

Empanada Argentina

Ingredientes - Recheio

- 250g de queijo muçarela ralado
- 50g de queijo parmesão
- 200g de tomate italiano
- 50g de folhas de manjericão fresco



Ingredientes - Massa

- 500g de farinha de trigo
- 150g de banha de porco
- 240g de água morna
- 10g de sal

Ingredientes - Finalização

- 1 gema para pincelar

Técnicas de preparo - Recheio

1) Retire a pele e a semente do tomate e pique-os em cubos. Misture todos os ingredientes e reserve.

Técnicas de preparo - Massa

1) Adicione todos os ingredientes em uma vasilha e misture tudo, transfira a massa para uma mesa e sove a massa até que pare de grudar, enrole em uma película de pvc e leve à geladeira por 30 minutos.

Técnicas de preparo - Finalização

1) Abra a massa com um rolo, corte em formato de discos, adicione o recheio e feche no formato de empanadas.

2) Pincele com as gemas e asse no forno pré-aquecido a 250°C.

Pastel frito

Ingredientes - Massa

- 500g de farinha de trigo
- 100g de ovo
- 120g de água
- 60g de banha de porco derretida
- 12g de sal



Ingredientes - Recheio

- 500g de carne moída
- 200g de cebola
- 20g de alho
- 30 ml de óleo de soja
- 6g de sal
- Pimenta do reino a gosto
- 30g de salsa
- 200g de tomate italiano

Ingredientes - Finalização

- 900ml de óleo de soja

Técnicas de preparo - Recheio

1) Em uma panela adicione o óleo, a cebola e o alho, deixe refogar, sem seguida adiciona a carne moída, o sal e a pimenta, refogue novamente até secar, por fim adicione a salsa

Técnicas de preparo - Massa

- 1) Em uma bacia, adicione o ovo, a água, a banha e o sal, misture tudo, por fim adicione a farinha e sove a massa até que fique levemente grudenta, abra a massa com auxílio de um rolo, enrola em um plástico e leve à geladeira por 2 horas.
- 2) Retire a massa da geladeira, corte no formato desejado, adicione o recheio e frite.

Referências Bibliográficas

KASSADA, Dante Araújo. Salgadeiro. Editora do Livro Técnico. Curitiba, Paraná. 2016 <http://soreceitatassimples.blogspot.com.br/2013/07/como-bolear-massa-de-pao-com-passo-passo.html>

<https://www.vassourasurbanas.com.br>

<https://casaorganizada.weebly.com>

<https://docplayer.com.br/14120680-Salgados-da-palmirinha.html>



ESCOLA DE Gastronomia



Logo Oficial do Município
(deletar a moldura)



Certificado

Escola de Gastronomia

Certificamos que _____, CPF 000.000.000-0,
concluiu o Curso de _____ da
Escola de Qualificação Profissional, realizado pelo Fundo Social de São Paulo,
no período de 00 de mês a 00 de mês de 2023, com carga horária de 20 horas.

São Paulo, 00 de mês de 2023

Nome do(a) Presidente do Fundo Municipal
Presidente da Fundo Xxxx

Autoridade Competente
Fundo Social de São Paulo