



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

Hinês de Paula Cavalcanti

**Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório Realizado em uma Confeitaria  
Especializada em Cookies, na Cidade do Recife.**

Recife – PE

Abril/2023

Hinês de Paula Cavalcanti

**Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório Realizado em uma Confeitaria  
Especializada em Cookies, na Cidade do Recife.**

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

Orientador/Supervisor: **Prof. Dr. Caio Monteiro Veríssimo**

Recife – PE

Abril/2023

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação  
Universidade Federal Rural de Pernambuco  
Sistema Integrado de Bibliotecas  
Gerada automaticamente, mediante os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

---

- C377r CAVALCANTI, HINES  
Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório Realizado em uma Confeitaria Especializada em Cookies, na  
Cidade do Recife. / HINES CAVALCANTI. - 2023.  
33 f. : il.
- Orientador: Caio Monteiro Verissimo.  
Inclui referências.
- Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Universidade Federal Rural de Pernambuco, Bacharelado em  
Gastronomia, Recife, 2023.
1. Biscoitos. 2. Gastronomia. 3. Doces. 4. Negócio Local. 5. Gestão. I. Verissimo, Caio Monteiro, orient. II. Título

CDD 641.013

---

Hinês de Paula Cavalcanti

**Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório Realizado em uma Confeitaria  
Especializada em Cookies, na Cidade do Recife.**

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

Data: \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

Resultado: \_\_\_\_\_

**BANCA EXAMINADORA**

---

Prof. Dr. Caio Monteiro Veríssimo  
Universidade Federal Rural de Pernambuco

---

Prof. Dr. Edenilze Teles Romeiro  
Universidade Federal Rural de Pernambuco

---

Prof. Dr. Bruno Celso Vilela Correia  
Universidade Federal Rural de Pernambuco

Recife – PE

Abril/2023

## RESUMO

A confeitaria é uma das áreas que mais se destacam dentro da gastronomia, associada a tradição, técnica, aperfeiçoamento e disciplina. Tem como base a maioria de suas receitas a utilização do açúcar, que junto a outros ingredientes, como manteiga, farinha e ovos, são base de muitas receitas de doces tradicionais. Cookies são feitos a base de açúcar, manteiga, farinha, ovos, fermento e elementos saborizantes como chocolate. Podem ser encontrados produzidos de forma industrial, ou artesanal. O objetivo deste trabalho foi relatar a experiência gastronômica e profissional experienciada na empresa Frederick Cookies, na cidade do Recife, durante o período de Estágio Supervisionado Obrigatório, bem como associar as experiências práticas com a literatura aprendida em sala de aula. O objetivo do estágio foi de adquirir conhecimentos práticos em gastronomia, especificamente nas áreas de confeitaria e administração, além de conhecer o mercado de trabalho e evoluir a postura pessoal profissional na área. As atividades desenvolvidas no estágio foram: auxiliar na produção de cookies e fritos; controle de qualidade; organização de estoque; processos de produção; verificação de temperatura dos equipamentos; produção de ficha técnica; conferência de planilhas; conferência de notas; balanço mensal com análise das despesas. O estágio obrigatório na empresa foi de extrema importância, tanto para o conhecimento profissional, quanto pessoal. Durante o período, foi colocado em prática conhecimentos teóricos adquiridos em sala de aula.

Palavras chave: Biscoitos; Gastronomia; Doces; Negócio Local; Gestão.

## AGRADECIMENTOS

Agradeço a Universidade Federal Rural de Pernambuco, por ter sido minha segunda casa ao longo dos últimos anos e que, por mais difícil que tenha sido manter o ensino e a ciência devido ao último governo, resistiu;

Agradeço a cada um dos professores e professoras que contribuíram na minha formação, e me deram conhecimentos que estão para além da gastronomia;

Agradeço a Frederick Cookies, em especial a Mariana Rodrigues, Silvia Santos e Vinícius Henrique, por terem me acolhido e me ensinado tanto no período de estágio;

Agradeço a minha família, em especial minha mãe, Josefa e minha Irmã, Hamanda, que são os amores da minha vida e por terem sido apoio e colo em toda minha jornada;

Agradeço a cada um dos meus amigos, desde os mais antigos, os que fiz ao longo do curso, e também os do estágio, por terem me acompanhado nessa caminhada dos últimos anos. Essa jornada não teria sido tão feliz e enriquecedora sem a presença deles. Agradeço por estarem comigo em todos os momentos de construção do conhecimento. Sou uma pessoa transformada e mais evoluída graças a eles, que compartilharam seu tempo, suas trajetórias e suas filosofias de vida comigo.

## SUMÁRIO

<b>1. APRESENTAÇÃO.....</b>	<b>7</b>
<b>2. CARACTERIZAÇÃO DO ESTÁGIO.....</b>	<b>10</b>
<b>3. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS.....</b>	<b>15</b>
3.1. PRODUÇÃO DE COOKIES E FREDITOS.....	15
<b>3.1.1 Ingredientes.....</b>	<b>17</b>
3.2. TÉCNICAS DE UTILIZAÇÃO DE CHOCOLATE.....	22
3.3. EQUIPAMENTOS UTILIZADOS NO PROCESSO.....	25
3.4. PRODUÇÃO DE FICHAS TÉCNICAS.....	27
3.5. ATIVIDADES DE ADMINISTRAÇÃO.....	29
<b>3.5.1. Conferência e adequação de planilhas.....</b>	<b>29</b>
<b>3.5.2. Análise de despesas.....</b>	<b>29</b>
<b>4. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....</b>	<b>31</b>
<b>REFERÊNCIAS.....</b>	<b>32</b>

## 1. APRESENTAÇÃO

Os primeiros registros dos primeiros produtos feitos com doce datam do século I a. C, hoje conhecido como o *Cannolo Siciliano*. Depois tornaram-se conhecidas receitas de cremes e pudins feitos com a mistura de ovos, leite, mel e pimenta-do-reino. Além disso, era comum a caramelizar amêndoas e avelãs com mel e rechear frutas secas com nozes. A doçura também se encontrava presente em bebidas, sendo a mais comum o hidromel (CASIMIRO, 2020).

Em contrapartida, há quem diga que o surgimento do primeiro doce foi o “Doce de Noé”, que é considerado uma das sobremesas mais antigas do mundo e certamente uma das mais famosas da Turquia. Conhecido como *Aşure* em turco, ou *Ashure* em inglês, esse doce é basicamente uma mistura de grãos, frutas e nozes, e existe muita história e tradição por trás dessa combinação (CARVALHO, 2015).

Com a expansão marítima por meio das grandes navegações e a exploração da América, o açúcar passa a ser mais barato e as práticas de confeitaria tornam-se mais frequentes. Surge uma sobremesa que marca história da confeitaria e da gastronomia: o bolo genovês, feito pelo confeito italiano Giobatta Cabona, que criou bolos fofos, leves e aerados. Com o uso de açúcar de beterraba, no século XIX, massas de biscoito, folheadas, amanteigadas e de amêndoas eram produzidas e servidas como acompanhamento para a mais nova moda europeia: o café, o chá e o chocolate quente. Surgiram então os *cafés* e as *confeitarias*. Nos anos 50 ocorreu um aumento considerável de estabelecimentos comerciais, devido à procura de produtos cada vez mais elaborados (CASIMIRO, 2020).

O sabor doce é associado muitas vezes a sensações prazerosas e até mesmo viciantes. As três formas principais de se sentir o sabor doce estão associadas aos açúcares sacarose, frutose e lactose. A frutose é encontrada, de forma geral, em todas as frutas. Ela pode ficar ainda mais concentrada por meio de compotas de doces e redução das mesmas. A lactose é o açúcar presente no leite e seus derivados. Já a sacarose pode ser encontrada em grandes quantidades, principalmente na cana de açúcar, que produz o açúcar cristal, refinado, mascavo e muitos outros (LEVY, 2012); sendo esses açúcares os mais usados na confecção de doces.

Apesar disso, não podemos esquecer que também existem outras formas muito típicas e ancestrais de se trabalhar a confeitaria. No Brasil pré-colonial, os povos indígenas faziam consumo do mel e de outros produtos em que a frutose das frutas se caracterizava pelo gosto doce. Além disso, o costume de consumir alimentos doces era feito em praticamente todas as refeições do dia, o que foi mudado com a chegada dos portugueses que consumiam os doces em forma de sobremesas, em momentos específicos (CESAR, 2008).



No Brasil colonial, o açúcar, que era feito por meio do trabalho escravo de povos africanos, tornou-se o grande astro da economia e também de grande parte das receitas doces aqui produzidas. A gastronomia brasileira deve muito às técnicas, aos costumes, aos ingredientes e aos modos de fazer receitas, em principal a esses três povos - indígenas, africanos e portugueses (FREYRE, 1966).

O escritor Machado de Assis (1878), escrevia sobre a construção da identidade brasileira, incluindo a gastronomia. Ele costumava criticar hábitos alimentares e retratava também sobre a confeitaria brasileira por meio de seus escritos. A seguir, um trecho em que ele fala sobre “manuais de confeitaria” em Crônicas, vol. IV, p. 10:

[...] é fora de dúvida, que a literatura confeitológica sentia necessidade de mais um livro em que fossem compendiadas as novíssimas fórmulas inventadas pelo engenho humano para o fim de adoçar as amarguras deste vale de lágrimas. Tem barreiras a filosofia; a ciência política acha um limite na testa do capanga. Não está no mesmo caso a arte do arroz-doce, e acresce-lhe a vantagem de dispensar demonstrações e definições. Não se demonstra uma cocada, come-se. Comê-la é defini-la. No meio dos graves problemas sociais cuja solução buscam os espíritos investigadores do nosso século, a publicação de um manual de confeitaria, só pode parecer vulgar a espíritos vulgares; na realidade, é um fenômeno eminentemente significativo. Digamos todo o nosso pensamento: é uma restauração, é a restauração do nosso princípio social. O princípio social do Rio de Janeiro, como se sabe, é o doce de coco e a compota de marmelos. Não foi outra também a origem da nossa indústria doméstica. No século passado e no anterior, as damas, uma vez por ano, dançavam o minuete, ou viam ver correr argolinhas; mas todos os dias faziam renda e todas as semanas faziam doce; de modo que o bilro e o tacho, mais ainda do que os falcões pedreiros de Estácio de Sá, lançaram os alicerces da sociedade carioca.

Com a modernização dos meios de produção, as grandes guerras e principalmente a internet, o mundo passa pela globalização, e a gastronomia tem forte papel nesse processo. Ela é uma grande aliada, pois a comida tem o poder de ativar a curiosidade e ao mesmo tempo, de unir pessoas. Os Estados Unidos é um país que sempre teve forte influência no Brasil, e sua confeitaria não fica de fora, de modo que foi popularizado o consumo de doces como donuts, cheesecakes, brownies, cookies e muitos outros tão populares. Os cookies, em específico, são feitos a base de açúcar, manteiga, farinha, ovos, fermento e elementos saborizantes, como o chocolate. Podem ser encontrados produzidos de forma industrial, ou artesanal (WHAT 'S COOKING AMERICA, 2008).

Embora tenha raízes da cultura de imigrantes ingleses, escoceses e holandeses, os cookies são conhecidos nos círculos culinários Norte Americanos, em especial nos Estados Unidos. Os primeiros produtos eram bastante simples, às vezes aromatizados apenas com água de rosas e manteiga, que sempre serviu de base. Além disso, não tinham destaque nos livros de receitas, e quando se encontravam, estavam sempre junto aos bolos (WHAT 'S COOKING AMERICA, 2008).

Apesar de sua atual popularidade e a facilidade de acesso a livros e receitas sobre o assunto, nem sempre foi dessa maneira. Nos primeiros livros de receitas os cookies não possuíam capítulos específicos e se encontravam junto às receitas de bolos. Com o tempo e com sua popularização, passou a ganhar destaque e a possuir capítulos inteiros dedicados a ele. Por outro lado, a cultura oral sempre esteve presente na gastronomia, principalmente nos tempos mais remotos. Por volta do ano de 1700 em Massachusetts, dois terços das mulheres não sabiam escrever seus próprios nomes, e apenas poucas mulheres com maior poder econômico social conseguiam ler. Apesar disso, elas ensinavam seus filhos que aprendiam escutando e assistindo-às fazendo suas receitas, incluindo as de cookies. (SEMBER, 2012).

Após muitos anos de luta e com a entrada das mulheres no mercado de trabalho, foi possível uma maior participação das mesmas na literatura de livros e revistas de gastronomia, também em shows de televisão, marca do grande ‘boom’ da gastronomia Norte Americana. A partir desses meios, foram se espalhando as receitas de diversos sabores de cookies, entre os mais famosos *chocolate chips cookies* e *ginger cookies*, o último comumente consumido no natal. Essa forma de registro oral, até hoje bastante utilizada, fez com que as receitas de cookies não se perdessem e fossem passadas de geração em geração (SEMBER, 2012).

Uma dessas mulheres foi a americana Julia Child, uma das primeiras apresentadoras de televisão de culinária que mudou o modelo gastronômico norte-americano, principalmente para mulheres. Ela foi a primeira mulher a apresentar um programa culinário, intitulado de “*Baking with Julia*”. Foi feito um livro de receitas a partir de seu programa, em que continha as receitas de dois outros sabores populares de cookies, o *double chocolate chip* e o *mocha chocolate chip* (SEMBER, 2012).

A partir disso, e até chegarmos aos dias atuais, os cookies se tornaram um dos produtos mais clássicos e populares da confeitaria Norte Americana. Estão na infância de grande parte das crianças, nos intervalos de trabalho dos adultos, além de diversas variações e subprodutos, como cookies veganos, glúten free, zero açúcar, tortas com base de cookies, bolos, sorvetes, cafés com notas de biscoitos e muitos outros.

O objetivo deste trabalho é relatar a experiência gastronômica e profissional passada na empresa Frederick Cookies, na cidade do Recife, durante o período vivenciado no Estágio Supervisionado Obrigatório, bem como associar experiências práticas vividas com a literatura aprendida em sala de aula.

## 2. CARACTERIZAÇÃO DO ESTÁGIO

O referido estágio teve início no dia 08 de novembro de 2022 e término no dia 02 de março de 2023, contando o total 23 horas semanais e 360 horas totais, realizadas nos dias de segunda-feira (8:00 às 12:00 hrs), terça-feira (08:00 às 12:30), quinta-feira (08:30 às 12:00), sexta-feira (08:30 às 13:30) e sábado (08:30 às 14:30). As atividades desenvolvidas no estágio foram: auxiliar na produção de cookies e freditos; controle de qualidade; organização de estoque; processos de produção; verificação de temperatura dos equipamentos; produção de ficha técnica; conferência de planilhas; conferência de notas; balanço mensal com análise das despesas.

A princípio, durante a pandemia do COVID-19, no ano de 2019, a Frederick Cookies surgiu apenas com delivery e retiradas por encomenda, sem a opção de espaço físico para consumo, nem para retirada por pronta entrega. Sua produção era feita em cozinha compartilhada com a padaria Pacha Mama, localizada na Rua Santo Elias, no bairro do Espinheiro, na cidade do Recife. Sua estrutura organizacional contava com duas sócias gestoras e mais dois cozinheiros.

Após alguns meses de vendas, a gestora da empresa conseguiu recursos para mudar seu estabelecimento para um local próprio, em que pudesse ser feito tanto atendimento presencial com pronta entrega, quanto também por delivery. Logo, foi feita a inauguração da Frederick Cookies na loja 2 da Galeria 30, localizada na Rua Carneiro Vilela, no bairro do Espinheiro, Recife. Com a nova estrutura e adição de mais clientes, foi necessário contratar mais um funcionário (auxiliar de confeitaria) e um estagiário para auxiliar nos processos.

Com o tempo, o número de cookies vendidos aumentou e também as quantidades de sabores do cardápio; foram adicionados também dois novos produtos, o *fredito* e os cafés especiais da Kaffe, em grãos ou moído. Atualmente a Frederick Cookies se encontra na mesma loja física e plataforma de pedidos, mas ainda houveram outras mudanças que ajudaram no seu crescimento. Foi adquirida uma máquina de sorvete, então o cardápio ganhou mais um item. Esse, vendido apenas nos finais de semana, com novos sabores semanalmente. Foi comprada também uma cafeteira tipo Bunn, para venda de café coado na hora para consumo no local.

Além disso, contratou-se serviço de consultoria administrativa durante seis meses, formando-se então uma nova estrutura organizacional, composta por: duas sócias gestoras, uma administradora, uma confeitaria, uma auxiliar de confeitaria, uma estagiária, além de um atendente e dois entregadores. Os cookies pararam de ser produzidos na então loja e passaram

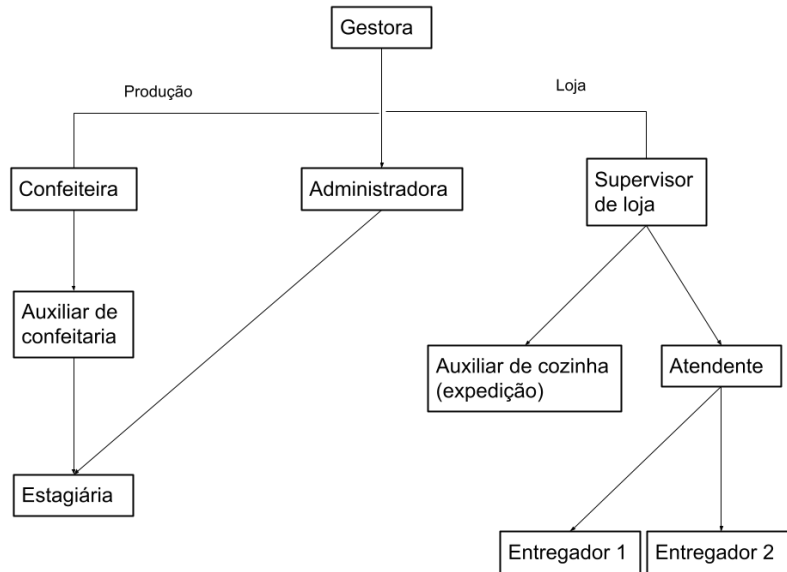
a ter um lugar próprio de produção no bairro de Santo Amaro. Com isso, a estrutura da equipe foi dividida em dois locais e cada uma passou a ter sua própria estrutura organizacional interdependente uma da outra.

Outro ponto relevante na caracterização da empresa se dá pela diversidade de seus colaboradores. Durante a história, certos grupos sociais, especialmente homens cis, brancos, ocidentais, heterossexuais de origem étnica cristã, gozaram de privilégios. Eles geralmente ocupavam os melhores cargos e eram os mais adequados e aptos para liderar e desempenhar funções dentro da empresa. Atualmente, as minorias conquistam seus espaços em condições mais igualitárias e com menos diferenças de poder. A diversidade envolve pessoas com diferenças de caráter étnico, religioso, sexual ou relacionadas às pessoas com deficiências. Empresas e organizações devem se comprometer e se tornarem capazes de lidar com as pessoas e suas diversidades, criando respeito e aprendizagem mútuos (OLIVEIRA, 2018).

Foi analisado o quadro de funcionários da empresa de acordo com suas diversidades, incluindo cor, gênero, sexualidade e se a pessoa possuía alguma deficiência. Dos 11 funcionários da empresa, 6 deles são mulheres cis (54,5%), 3 deles são homens trans (27,3%) e apenas 2 deles são homens héteros (18,2%). Dos 11 funcionários, 9 deles são pertencentes à comunidade LGBTQIA + (81,8%). Já em relação a cor e a condição física, a maioria é de cor branca e nenhum funcionário possui algum tipo de deficiência.

A unidade de produção ficou organizada com a seguinte estrutura: confeitaria, auxiliares de confeitaria e estagiária. Já a loja de vendas ficou organizada da seguinte maneira: supervisor de loja, auxiliar de cozinha (expedição), atendente e entregadores. Lá também acolhe o trabalho da gestora, administradora e estagiária de administração, que é a mesma da confeitaria (Figura 1).

**Figura 1:** Fluxograma de cargos da empresa



Fonte: a autora, 2023.

A loja do espinheiro conta com uma estrutura que compõe uma galeria com outras 3 lojas, além de banheiro feminino e masculino e estacionamento externo. Na área da galeria, existem banquinhos de madeira e cadeirinhas de praia (Figura 2) para acomodar os comensais, e também, diversas plantas (Figura 3). Já a parte interior da loja é composta por dois andares: o primeiro andar composto pela parte administrativa e o térreo, com a parte de atendimento e a parte de expedição.

**Figura 2:** Banco de madeira e cadeirinhas de praia na entrada da loja



Fonte: a autora, 2023.

**Figura 3:** Plantas ornamentando a entrada da loja



Fonte: a autora, 2023.

A ala de atendimento possui um balcão que separa o atendente do cliente e tem uma porta de vidro móvel com o cardápio da loja (Figura 4); conta também com decoração com letreiro de led, escrito “aprecie com calma”, o slogan da empresa. Na ala de expedição, do outro lado da porta de vidro, ficam os balcões, o forno, a freezer e as pias. Lá trabalham o supervisor de loja e o auxiliar de cozinha, que assam os cookies e montam os pedidos dos clientes. Já o local de produção, que fica em Santo Amaro, é uma estrutura mais simples, composta por duas salas e um banheiro. A primeira sala comporta uma freezer, um balcão e uma estante; já na segunda sala está a batedeira industrial, o ultra congelador, pias, bancadas, geladeira e prateleiras de estoque de insumos.

**Figura 4:** Cardápio



Fonte: a autora, 2023.

Com o estágio, objetivou-se adquirir conhecimentos práticos em gastronomia, especificamente nas áreas de confeitaria e administração, além de conhecer o mercado de trabalho e evoluir a postura pessoal profissional na área.

### 3. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS

#### 3.1. PRODUÇÃO DE COOKIES E FREDITOS

O cookie é descrito como um bolo fino, doce e geralmente pequeno. Seu nome é derivado da palavra holandesa '*koekje*', que significa "bolo pequeno". Acredita-se que os primeiros bolos em forma de biscoito datam do século 7 d.C., na Pérsia, um dos primeiros países a produzir açúcar (o Império Persa era rico em doces luxuosos, grandes e pequenos). Segundo historiadores, o açúcar se originou nas planícies de Bengala ou outras partes do Sudeste Asiático (WHAT 'S COOKING AMERICA, 2008).

Biscoitos são consumidos e produzidos em todo o mundo, e cada país tem sua forma de chamá-lo. Na Inglaterra e Austrália são conhecidos como *biscuits*; na Espanha, *galletas*; na Alemanha, *keks*; na Itália, *amaretti* ou *biscotti*; no Brasil é chamado de *biscoito* e nos Estados Unidos, lugar onde esse produto mais se popularizou, é conhecido como *cookie*. (GISSLEN, 2015).

Na Frederick Cookies foi aprendido a produzir e assar cookies de diversos sabores (Figuras 5, 6 e 7), incluindo o tradicional *ao leite*, feito com pedacinhos de chocolate ao leite; *chocolates*, com a massa de cacau e pedacinhos de chocolate branco; *chocolatudo*, com a massa de chocolate 50% e pedacinhos de chocolate meio amargo; *pistache*, com a massa tradicional, pedacinhos de chocolate branco e pistaches cortados; *farinha láctea*, com massa de farinha láctea e pedacinhos de chocolate branco; *nutella*, com a massa tradicional, pedacinhos de chocolate blend e recheio de Nutella®; além de outros sabores especiais (limitados), sorvetes de diversos sabores, cafés especiais com notas de cookies e chocolate, barrinhas de chocolate recheadas com cookies e freditos, que são pedacinhos de cookies mais crocantes banhados no chocolate branco ou blend, vendidos em potes de vidro personalizados (Figura 8).



**Figura 5:** Cookie sabor Nutella



Fonte: Página da Frederick no Instagram, 2023.

**Figura 6:** Cookies nos sabores Ao Leite e Chocolates



Fonte: Página da Frederick no Instagram, 2023.

**Figura 7:** Cookie sabor Chocolatado



Fonte: Página da Frederick no Instagram, 2023.

**Figura 8:** Freditos



Fonte: Página da Frederick no Instagram, 2023.

### **3.1.1 Ingredientes**

Durante a realização do estágio na Frederick foram utilizados ingredientes fundamentais na confecção dos cookies. Sendo eles: farinha de trigo, manteiga, ovos, bicarbonato de sódio, fermento, sal, açúcar cristal e açúcar mascavo. Até chegar no produto final, existe todo um trabalho de pesagem, porcionamento, pré-preparo, preparo, congelamento e cocção desses ingredientes; juntos formam o que chamamos de cookie. Cada um desses ingredientes e etapas tem uma função importantíssima dentro da receita, conferindo características que fazem o produto ser o que ele é: crocante por fora, macio por dentro, extremamente cheiroso e saboroso.

#### a) Farinha de trigo

O grão de trigo consiste em três partes principais: pericarpo, gérmen, e endosperma. A moagem do trigo é feita com o intuito de separar o endosperma do farelo e do gérmen, além de moer o endosperma com a finalidade de obter-se um pó fino. As farinhas mais fortes são utilizadas para produção de pães e outras massas levedadas; elas possuem alto teor de proteínas. Já as farinhas mais fracas são utilizadas na produção de bolos, biscoitos e tortas, já que possuem um baixo teor de proteínas (GISSLEN, 2015).

A farinha ideal específica para a produção de cookies (pastry flour) apesar de possuir baixo teor de glúten, como as farinhas para bolos, é um pouco mais forte; possui coloração creme, e seu teor de proteínas está em torno dos 9%, enquanto o teor de cinzas está entre 0,4 e 0,45%. Sua função é dar estrutura para a massa, mas também crocância e, junto com a manteiga, maciez (GISSLEN, 2015).

#### b) Açúcar

Os açúcares ou adoçantes apresentam a função de: adoçar os alimentos e conferir sabor; conferir textura macia e delicada (em parte porque enfraquecem a estrutura do glúten); conferir cor à casca dos produtos; aumentar prazo de validade dos produtos, por possuir propriedade de conservação; ajudar a formar o creme pelo método de cremoso e a espuma no método de espumoso. Na produção de cookies são usados a mistura de dois tipos de açúcares, o cristal e o mascavo (GISSLEN, 2015).

O açúcar cristal é um açúcar sólido que passou por um processo de refino e possui forma cristalina. Ele é amplamente utilizado na indústria alimentícia na produção de bebidas, biscoitos, doces, entre outros (COSTA, 2018). Além do sabor doce, o açúcar cristal também ajuda na formação da crosta e coloração dos cookies por meio da caramelização.

O açúcar mascavo é composto principalmente de sacarose (85% a 92%), e também contém quantidades variadas de caramelo, melaço e outras impurezas que lhe conferem seu sabor característico. Basicamente, o açúcar mascavo é a sacarose que não foi totalmente refinada. Por conter muitos ácidos, esse tipo de açúcar, deve ser usado com bicarbonato de sódio para ajudar no crescimento das massas (GISSLEN, 2015).

#### c) Manteiga

As principais funções da gordura na confeitaria são: conferir umidade e untuosidade à preparação, auxiliar na conservação e agregar sabor. Os cookies da Frederick levam manteiga

extra em sua composição; esta é devidamente cortada, pesada e porcionada antes do batimento da massa, que é feito a partir do método cremoso.

No processo de produção dos cookies, uma das funções da manteiga é retardar o envelhecimento do amido presente na composição da massa. Isso faz com que haja perda de umidade (atividade de água) da massa, mantendo o frescor e aumento de vida útil do produto por mais tempo. Além disso, ela também funciona como agente lubrificante, facilitando a manipulação da massa no processo de boleamento (COSTA *et al.*, 2018).

Nos EUA, a manteiga possui em torno de 80% de gordura, 15% de água e 5% de sólidos de leite. Assim como as manteigas brasileiras, as manteigas norte-americanas são feitas com creme de leite pasteurizado. A manteiga sem sal possui menor vida de prateleira quando comparada com a com sal, porém possui sabor mais fresco e adocicado, sendo preferível na confeitaria. Cada país possui sua legislação. Nos Estados Unidos, a classificação é feita pelo USDA, com os tipos AA, A, B e C. A classificação das manteigas brasileiras é dividida entre manteigas de mesa (tipo extra. primeira qualidade ou comum) e manteigas de cozinha, a depender dos teores de gordura, sal, acidez e corantes (GISSLEN, 2015).

De acordo ainda com o Ministério da Agricultura do Abastecimento e da Reforma Agrária (1996):

Manteiga entende-se o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca, por promessa tecnologicamente adequada. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. [e ainda], manteiga extra: é a manteiga que corresponde à classe de qualidade I da classificação por avaliação sensorial. Manteiga de primeira qualidade: é a manteiga que corresponde à classe de qualidade I da classificação por avaliação sensorial.

#### d) Ovos

Os ovos podem desempenhar muitas funções na confeitaria. Algumas delas são: corante, emulsificante, aglutinante, agente de volume e umectante. Também é um importante agregador de nutrientes, vitaminas, minerais e ácidos graxos essenciais à nutrição humana. A gema é a parte amarelo-alaranjada do ovo que varia de cor devido ao betacaroteno, proveniente da dieta animal. É composta por 48% de água, 17,5% de proteína, 32,5% de gordura e 2% de minerais. Ela representa 1/3 do peso do ovo e é a principal fonte de vitaminas e minerais. Já a clara é a parte transparente do ovo e se divide de 88% de água, 11% de proteínas, 0,2% de gorduras e 0,8% de minerais (COSTA, 2018).

Segundo Costa *et al.* 2018, “ a capacidade de emulsificação da gema do ovo está relacionada aos fosfolipídios presentes na lecitina: eles conseguem ligar gordura e água , facilitando assim a formação da emulsão”.

A qualidade dos ovos é fundamental para o sucesso de qualquer receita e ela é, em boa parte, assegurada pelo frescor dos mesmos. Nos Estados Unidos, os ovos são classificados de acordo com a qualidade do USDA (Ministério da Agricultura dos Estados Unidos). Sua classificação é realizada com os tipos: AA, A e B - sendo os AA o parâmetro para os ovos de melhor qualidade. Possuem clara sólida e gema que sobressai em relação a clara.

No Brasil essa classificação é feita por meio do tipo do ovo - branco, vermelho, caipira ou orgânico. Além disso, também são classificados pelo seu tamanho - jumbo, extra-grande, grande, médio e pequeno (GISSLEN, 2015). De acordo ainda com o RIISPOA (2020), “entende-se o ovo de galinha em casca, sendo os demais acompanhados da indicação da espécie de que procedem (Art.709)” e ainda, para o ovo fresco:

Entende-se o ovo em casca que não foi conservado por qualquer processo e se enquadre na classificação estabelecida (Art. 707). Este ovo perderá sua denominação de fresco se for submetido intencionalmente a temperaturas inferiores a 8°C, visto que a temperatura recomendada para armazenamento do ovo fresco está entre 8°C e 15°C com uma umidade relativa do ar entre 70% - 90%.

#### e) Fermento químico e bicarbonato de sódio

Segundo Wayne Gisslen (2015), “O bicarbonato de sódio é uma mistura cristalina e de sabor alcalino solúvel em água. Quando um líquido e um ácido estão presentes, o sódio libera gás carbônico, que faz com que o alimento cresça”, enquanto em Panificação e Confeitaria Profissionais, p. 10:

O fermento em pó químico é uma mistura de bicarbonato de sódio e um ou mais ácidos que reagem com ele. Também contém amido, que evita o empedramento da mistura e diminui o poder de crescimento para um nível padrão. Como o poder de crescimento do fermento em pó químico não depende dos ingredientes ácidos da receita, é um produto mais versátil.

Dessa forma, tanto o fermento químico quanto o bicarbonato de sódio colaboram com o aumento do volume dos cookies, além de acrescentar forma e textura. Eles liberam gases produzidos por meio de reações químicas. O bicarbonato de sódio reage então com os ácidos do açúcar mascavo presente na massa do cookie, junto com o calor, conferindo suas características próprias.

#### f) Sal

O sal ajuda na massa dos cookies fortalecendo a estrutura da rede de glúten, mas muitas vezes não há sal suficiente em uma receita de biscoito para fazer uma diferença tão significativa. Normalmente, uma pequena quantidade de sal é adicionada apenas para realçar o sabor (SUAS, 2012). Além disso, o sal também possui papel importantíssimo de realçar sabores.

g) Aromáticos e saborizantes

Durante o processo de batimento da massa e modelagem, outros ingredientes são adicionados com o intuito de caracterizar cada sabor de cookie. O chocolate (Figura 9) é o principal deles, com a variação de chocolate ao leite, meio amargo, blend e branco. Além dos chocolates, outros ingredientes também fazem esse papel de diversificar os sabores, como é o caso de insumos como pistache (Figura 10), nutella, pasta de amendoim, cacau em pó, farinha láctea, oleaginosas, entre outros.

**Figura 9:** Adição de chocolate na massa de cookie



Fonte: Página da Frederick no Instagram, 2023.

**Figura 10:** Pistache sendo cortado



Fonte: Página da Frederick no Instagram, 2023.

h) Ar

Outro componente essencial na confecção de cookies é o ar. De acordo com Wayne Gisslen (2015), “O ar é incorporado em todas as massas durante o processo de mistura. A

formação de bolhas de ar é importante até mesmo nos produtos que levam fermento biológico ou químico em sua composição, pois são essas bolhas que aprisionam os gases liberados.” Dessa forma, assim como o fermento químico e o bicarbonato de sódio, o ar auxilia no crescimento dos cookies, e também em sua estruturação.

Para agregar ar, existe o método de batimento de massa empregado na Frederick, conhecido como “método cremoso”. Ele consiste em bater a manteiga junto com os açúcares, com o auxílio da raquete, até se incorporarem e ficarem homogêneas o suficiente para ficar uma mistura “fofa” e esbranquiçada.

### 3.2. TÉCNICAS DE UTILIZAÇÃO DE CHOCOLATE

O cacauero é nativo das Américas, especialmente do norte da América do Sul, ao sul do México. Muito antes de os europeus chegarem às Américas, os povos indígenas faziam uma bebida amarga e sem açúcar com grãos de cacau, que eram secos e fermentados. Essas bebidas eram servidas quentes e geralmente aromatizadas com pimenta e ervas. Foi inclusive usado como moeda e desempenhou papel importante em cerimônias religiosas (GISSLEN, 2015).

As sementes foram introduzidas na Europa no século XVI, e no século XVIII, haviam se espalhado por grande parte da Europa. Ainda eram consumidos como bebida, embora com versões açucaradas. Verificou-se que a adição de manteiga de cacau aos grãos moídos produzia uma pasta lisa que endurecia quando resfriada. No ano de 1842, na Inglaterra, os irmãos Cadbury vendiam os primeiros chocolates em barras. Já no século XIX, o suíço Daniel Peter formulou o chocolate ao leite, adicionando leite em pó à massa de chocolate (GISSLEN, 2015). Com a Revolução Industrial, o chocolate começou a ser produzido em grandes escalas e se tornou mais acessível a diversos públicos (COSTA *et al.*, 2018).

Para se produzir chocolate é necessário que as sementes do cacau sejam colhidas e deixadas secar e fermentar. O processo de fermentação é uma etapa importante no processo de produção, pois é quando os sabores se desenvolvem. Em seguida é feita a torrefação, em que as sementes passam por vários tratamentos para produzir sólidos de cacau, ingrediente básico de todos os produtos de chocolate. É esse processo de produção que determina a qualidade do chocolate. Quanto maior a porcentagem de sólidos de cacau, mais autêntico é o sabor do chocolate (FARROW, 2005).

Na Frederick Cookies o chocolate é usado não somente nas massas dos cookies, mas também na produção das barrinhas de chocolate (Figura 11) recheadas com cookies e também nos *freditos*. Tanto na confecção das barrinhas, quanto na confecção dos *freditos*, é necessária

a temperagem do chocolate. Existem diversas técnicas de temperagem, mas as utilizadas e aprendidas na empresa foram as de *difusão* e de *tablage*.

**Figura 11:** Barrinhas de chocolate recheadas



Fonte: Página da Frederick no Instagram, 2023.

A temperagem se caracteriza por aumentar a temperatura do chocolate, derreter e pré-cristalizar a manteiga de cacau, em seguida, diminuir a temperatura do mesmo. A consequência desse processo no chocolate é brilho, crocância e resistência ao *fat bloom*. O chocolate em que a técnica de temperagem não for bem aplicada ou armazenado de forma inadequada, desenvolverá uma crosta de gordura chamada *fat bloom*. Embora este chocolate seja perfeitamente comestível, não possui boa apresentação e se derrete com mais facilidade (SUAS, 2012).

De acordo com Costa *et al.* (2018), Confeitaria Básica, p. 95, temperar consiste em:

Reorganizar os cristais na manteiga de cacau a partir de uma temperatura ideal. Nesse processo, as moléculas de gordura que se encontram em uma estrutura desordenada começam a se organizar, permitindo o depósito de camadas sobre as outras, modificando, consequentemente, as características de brilho e textura.

Dessa forma, temperar o chocolate para banhar os cookies é indispensável para uma boa apresentação e qualidade do produto em si.

A temperatura ambiente do local que é feita a temperagem do chocolate deve ser 21 °C. Em locais muito quentes, o chocolate encontra dificuldades, porque pode não ocorrer pré-cristalização da manteiga de cacau. Para temperar o chocolate, ele precisa ser aquecido, resfriado e depois elevado a uma temperatura específica. O chocolate amargo derrete a 49 °C, já o chocolate ao leite e o branco derreterem a 43 °C. Eles devem ser resfriados até 29 °C para o meio amargo e 28 °C para o branco e ao leite. Depois, devem ser reaquecidos até 31 °C para o meio amargo, e até 30 °C, para o chocolate o branco e o ao leite (SUAS, 2012). (ver quadro 1 abaixo).



**Quadro 1: Temperaturas para temperagem do chocolate**

Temperaturas para temperagem do chocolate ( °C)		
Processo	Chocolate amargo/meio amargo	Chocolate ao leite/branco
Derretimento	49 °C	43 °C
Resfriamento	27° a 29°C	26° a 28°C
Reaquecimento	30° a 31°C	29° a 30°C

Fonte: Adaptado de SUAS, 2012.

A temperagem pelo método *tablage* é feita com o chocolate cortado em pequenos pedaços e derretidos até chegar a temperatura de 49 °C para o meio amargo e 43 °C para o branco e o ao leite. Após o processo, o chocolate é colocado em pedra de mármore e com o auxílio de espátulas de metal, o chocolate derretido deve ser movimentado rapidamente, de forma que seja espalhado e reagrupado várias vezes, até perder calor e atingir a temperatura ideal de até 28 °C, logo em seguida, reaquecido a 31 °C e 33 °C. O chocolate estará pronto para ser usado (GISSLEN, 2015).

Já a técnica de temperagem pelo método *difusão* também é feita com o chocolate picado e derretido até atingir a temperatura de 49 °C para o meio amargo e 43 °C para o branco e o ao leite. A diferença consiste no método de resfriamento que se dá pela adição de pedaços de chocolate picado a mistura do chocolate derretido, misturando tudo sem parar, até atingir a temperatura ideal de até 28 °C, logo em seguida, reaquecido a 31 °C e 33 °C (GISSLEN, 2015). De acordo com Costa *et al.* (2018), “... consiste em derreter  $\frac{3}{4}$  do chocolate e acrescentar  $\frac{1}{4}$  de callets (pequenas gotas de chocolate)”.

As duas técnicas são aplicadas na empresa. A temperagem por *difusão* é feita na produção dos freditos, que requer uma menor quantidade de chocolate. Já a temperagem por *tablage* é realizada para a produção das barrinhas recheadas, que requerem quantidades maiores de chocolate.

### 3.3. EQUIPAMENTOS UTILIZADOS NO PROCESSO

Os equipamentos utilizados na cozinha são: masseira (Figura 12), utilizada para produção das massas de cookie; ultra congelador (Figura 13), que atua pela técnica *flash freezing*, baseando-se em congelar os alimentos em temperaturas muito baixas, em pouquíssimo tempo, preservando dessa maneira as características do alimento e seus nutrientes (DE CARVALHO, 2020).; um freezer (Figura 14) para manter o estoque dos

cookies congelados quando saem do ultra congelador e uma geladeira com a finalidade de estocar produtos que necessitam de refrigeração, como a manteiga.

**Figura 12:** Maseira utilizada na produção de cookies



Fonte: a autora, 2023.

**Figura 13:** Ultra congelador



Fonte: a autora, 2023.

**Figura 14:** Freezer utilizada para estocagem de cookies



Fonte: a autora, 2023.

Já os equipamentos utilizados na loja, no setor de expedição (área em que os cookies são assados e embalados para retirada e delivery) são: freezer para estocagem de cookies; balcão de resfriamento (Figura 15); forno (Figura 16), precisando ser pré aquecido antes de assar os cookies, além de ser aplicado o binômio tempo de cocção e temperatura de assamento para cada sabor; máquina de sorvete (Figura 17), que precisa ser montada e desmontada a cada dia em que for utilizada.

**Figura 15:** Balcão de resfriamento



Fonte: a autora, 2023.

**Figura 16: Forno**

Fonte: a autora, 2023.

**Figura 17: Máquina de sorvete**

Fonte: Página da Frederick no Instagram, 2023.

### 3.4. PRODUÇÃO DE FICHAS TÉCNICAS

Outro ponto abordado durante o estágio foi a produção de fichas técnicas dos sorvetes. Como a máquina de sorvete possui limitação de sabor e a comercialização é feita apenas nos finais de semana e feriados (Figura 18, 19 e 20), é produzido um novo sabor de sorvete a cada final de semana. Assim, foi necessário o desenvolvimento de fichas técnicas, desenvolvendo aspectos como ingredientes, modo de preparo, rendimento, custo total e unitário de cada

sabor, com o intuito de manter o padrão de qualidade de cada sabor de sorvete, e também viabilizar a produção e a venda.

**Figura 18:** Sorvete sabor Pistache



Fonte: Página da Frederick no Instagram, 2023.

**Figura 19:** Sorvete sabor Frutas Vermelhas



Fonte: Página da Frederick no Instagram, 2023.

**Figura 20:** Sorvete especial para o dia das crianças



Fonte: Página da Frederick no Instagram, 2023.

### 3.5. ATIVIDADES DE ADMINISTRAÇÃO

De acordo com Moraes *et al.* (2015),

A finalidade de um sistema de gestão é prover às organizações um modelo de gestão eficaz que possa ser integrado a outros requisitos. O objetivo de um sistema de gestão é aumentar constantemente o valor percebido pelo cliente nos produtos ou serviços oferecidos... o cliente é uma peça importantíssima num sistema de gestão, porém a organização deve buscar a satisfação de seus colaboradores, assim como a melhoria contínua de seus processos.

Assim, clientes e colaboradores de uma empresa são peças fundamentais para seu funcionamento e para as duas partes necessitam ser aplicados sistemas de gestão para que funcionem e exerçam seus papéis de maneira efetiva.

#### 3.5.1. Conferência e adequação de planilhas

Devido à necessidade de estudar informações detalhadas, várias ferramentas surgiram para ajudar a controlar e gerenciar dados de empresas. Dentre muitas existentes, podemos destacar as planilhas físicas ou digitais (LIMA, 2014). Durante o período de estágio na Frederick foi realizada a formatação, preenchimento e aplicação de planilhas digitais e físicas como ferramenta para controle e aquisição de dados. Dentre as mais importantes, foi aprendido a elaborar e preencher planilhas de: estoque de insumos, estoque de cookies, cookies perdidos, despesas e vendas.

O uso de planilhas no geral é muito eficiente, pois pode-se realizar desde cálculos básicos até cálculos mais complexos, a partir dos quais podem ser gerados diagramas mais detalhados de todas as operações da empresa. Sua usabilidade no departamento de contabilidade e administração é essencial, pois controla e gerencia toda a situação financeira da empresa, adquire recursos financeiros, controla patrimônio, gera gráficos e relatórios para a gestão. Assim, a tomada de decisão é feita por meio dessas informações, ocasionando uma circulação facilitada da informação pela empresa, propositando a obtenção de seus objetivos no mercado (LIMA, 2014).

#### 3.5.2. Análise de despesas

A análise de despesas também faz parte da área administrativa e de gestão. Durante o período de estágio foram feitos balanços mensais com o intuito de contabilizar e analisar dados referentes a vendas, lucros e despesas. Isso foi feito por meio de verificação de notas fiscais das vendas diárias, semanais e mensais, análise de compras de insumos, materiais de limpeza, materiais de expedição, gastos fixos como aluguel, contas de água e energia, e gastos variáveis como serviços no geral.

De acordo com Iudícibus *et al.* (2017),

Para a gerência, a análise de balanços faz mais sentido quando, além de sua função de informar o posicionamento relativo e a evolução de vários grupos contábeis, também serve como um “painel geral de controle” da administração. Neste sentido, podemos construir uma série de indicadores financeiros e avaliar sua evolução em espaços de tempo mais curtos, digamos, mês a mês.

Além dos balanços mensais, foi realizado também, no mês de janeiro do ano de 2023, o balanço geral referente aos dados do ano de 2022. O intuito foi registrar, analisar e entender sobre as despesas e lucros do ano que se passou para que se pudesse melhorar outros aspectos do ano que estaria por vir.

#### 4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O estágio obrigatório na Frederick Cookies foi de extrema importância, tanto para o conhecimento profissional, quanto pessoal. Durante o período de estágio foi colocado em prática conhecimentos teóricos adquiridos em sala de aula. Dentre alguns deles, técnicas e aplicações gastronômicas, química que envolve os alimentos, uso de utensílios e equipamentos, noções de confeitaria, panificação, ética trabalhista, gestão de pessoas e serviços.

Foram adquiridos conhecimentos que vão além da sala de aula, os quais serão levados por toda minha jornada profissional. Alguns dos principais deles são o valor do trabalho, a importância de uma boa equipe e a necessidade de mudanças nas áreas gastronômica e trabalhista. O estágio me enriqueceu também no quesito pessoal. Com ele, tornei-me mais consciente dos meus limites e de minhas potências, aprendi a separar com mais discernimento as questões pessoais das profissionais, fiz amigos que levarei sempre no coração e consegui ressignificar minha relação com a gastronomia.

Outro ponto importante que deve ser destacado é a inclusão social dentro da empresa. Minorias sociais, especialmente de mulheres e transexuais, são boa parte do número do quadro de funcionários da Frederick, que é de extrema importância social.

Além disso, escrever este Relatório de Estágio Obrigatório me fez aprender e reafirmar meus conhecimentos adquiridos na área, fechando de fato o ciclo do estágio. No geral, fiquei bastante satisfeita com a experiência. Pude aprender muito, e também pude aplicar muito do que aprendi. Me relacionei com pessoas novas e aprendi a conviver com elas no ambiente de trabalho, para que juntos, desempenhássemos o melhor resultado possível. Acredito assim, que nesse período pude alcançar crescimento profissional e pessoal, o que é extremamente importante e enriquecedor para qualquer um.



## REFERÊNCIAS

ASSIS, Machado. **Obra Completa de Machado de Assis**. Rio de Janeiro: Nova Aguilar, Vol. III, 1994. Publicado originalmente em O Cruzeiro, Rio de Janeiro, de 02/06/1878 a 01/09/1878. Disponível em:

<<https://machadodeassis.ufsc.br/obras/cronicas/CRONICA,%20Notas%20semanais,%201878.htm>>. Acesso em: 14 Abr. 2023.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. **Resolução – RDC N° 216, de 15 de Setembro de 2004**. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 17 set. 2004.

CASIMIRO, Giovanna. **A história da confeitaria**. 2020. Disponível em: <<https://www.daninoce.com.br/gastronomia/sobre-tudo-e-sobre-o-nada/a-historia-da-confeitaria/>>. Acesso em: 14 Abr. 2023.

CARVALHO, Anna. **Aşure – Ashure – Doce de Noé**. 23 Out. 2015. Disponível em: <<https://annacarvalhotravel.com/2015/10/23/asure-ashure-doce-de-noe/>>. Acesso em: 27 Abr. 2023.

COSTA, Diego. *Et al.* **Manual Prático de Confeitaria**. Editora Senac São Paulo, 2018.

COSTA, Luana. **Confeitaria básica**. Grupo A, 2018. *E-book*. ISBN 9788595026742. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595026742/>>. Acesso em: 18 mar. 2023.

DE CARVALHO, Monique. **Ultracongelamento: tudo que você precisa saber sobre**. Disponível em:

<<https://www.pfzinho.com/ultracongelamento-tudo-que-voce-precisa-saber-sobre/#:~:text=Enquanto%20que%20congeladores%20comuns%20levam,mudan%C3%A7a%20ou%20impacto%20nos%20alimentos.>> Acesso em: 5 abr. 2023.

FARROW, Joanna. **Chocolate**. Editora Manole, 2005. *E-book*. ISBN 9788520443675.

Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520443675/>>. Acesso em: 25 mar. 2023.

FRANCO, A. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. São Paulo: Senac, 2004.

FREDERICK COOKIES. **Cookies para compartilhar**. Recife, 2019. Instagram: @frederickcookies. Disponível em: <<https://www.instagram.com/frederickcookies/>>. Acesso em: 12 Abr. 2023.

FREYRE, Gilberto. **Casa-Grande & Senzala: formação da família brasileira sob o regime de economia patriarcal**. 13. ed. brasileira. Rio de Janeiro: José Olympio, 1966.

GISSLEN, Wayne. **Panificação e Confeitaria Profissionais**. Editora Manole, 2015. *E-book*. ISBN 9788520444795. Disponível em:

<<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520444795/>> . Acesso em: 18 mar. 2023.

HISTORY OF COOKIES. **What 's Cooking America**. Disponível em: <<https://whatscookingamerica.net/History/CookieHistory.html>> . Acesso em: 04 mar. 2023.

IUDÍCIBUS, Sérgio de. **Análise de Balanços**. 11ª edição. Grupo GEN, 2017. *E-book*. ISBN 9788597010879. Disponível em: [<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597010879/>](https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597010879/). Acesso em: 05 abr. 2023.

LEVY, R. B., CLARO, R. M., BANDONI, D. H., MONDINI, L., MONTEIRO, C. A. **Disponibilidade de "açúcares de adição" no Brasil**: distribuição, fontes alimentares e tendência temporal. *Revista Brasileira De Epidemiologia*, 15(Rev. bras. epidemiol., 2012). Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S1415-790X2012000100001>. Acesso em: 04 mar. 2023.

LIMA, Savio. **O Uso da planilha eletrônica como ferramenta de gestão nas MPes**. Universidade Federal do Ceará, 2014. Disponível em: <https://www.quixada.ufc.br/wp-content/uploads/2014/04/PlanilhaFerramentaGestao.111.pdf> >. Acesso em: 05 abr. 2023.

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasília, 2010. BRASIL, 2017. **Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA)**. Disponível em: <https://wp.ufpel.edu.br/inspleite/files/2020/10/RIISPOA-ALTERADO-E-ATUALIZADO-2020.pdf> > Acesso em: 21 Abr. 2023.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA DO ABASTECIMENTO E DA REFORMA AGRÁRIA. **Regulamento Técnico De Identidade E Qualidade De Manteiga**. 1996. Disponível em: <http://www.agais.com/normas/leite/manteiga.htm>>. Acesso em: 08 Abr. 2023.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. Secretaria De Inspeção De Produto Animal. **Portaria Nº 1, De 21 De Fevereiro De 1990**. Disponível em: <https://www.cidasc.sc.gov.br/inspecao/files/2019/01/Portaria11990ovos.pdf>>. Acesso em: 08 abr. 2023.

MORAES, Márcia Vilma Gonçalves de. **Sistema de Gestão - Princípios e Ferramentas**. Editora Saraiva, 2015. *E-book*. ISBN 9788536531991. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536531991/>>. Acesso em: 05 abr. 2023.

OLIVEIRA, Luana Y M.; OLIVEIRA, Pablo R B.; SAWITZKI, Roberta; et al. **Gestão de pessoas**. Grupo A, 2018. *E-book*. ISBN 9788595023901. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595023901/>>. Acesso em: 02 abr. 2023.

SEMBER, Brette. **Cookie: A Love Story**: Fun Facts, Delicious Stories, Fascinating History, Tasty Recipes, and More About Our Most Beloved Treat. Disponível em: [https://books.google.com.br/books?id=pJIzo4Q3TD4C&dq=history+of+chocolate+chip+cookies+history&lr=&hl=pt-BR&source=gbs\\_navlinks\\_s](https://books.google.com.br/books?id=pJIzo4Q3TD4C&dq=history+of+chocolate+chip+cookies+history&lr=&hl=pt-BR&source=gbs_navlinks_s) >. Acesso em: 04 mar. 2023.

SUAS, Michel. **Pâtisserie - Abordagem profissional**. Cengage Learning Brasil, 2012. *E-book*. ISBN 9788522113378. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522113378/> . Acesso em: 18 mar. 2023.

TEMPASS, M. C. **OS Grupos Indígenas E Os Doces Brasileiros**. Espaço Ameríndio, Porto Alegre, v. 2, n. 2, p. 98, 2008. DOI: 10.22456/1982-6524.7201. Disponível em: <https://seer.ufrgs.br/index.php/EspacoAmerindio/article/view/7201>. Acesso em: 04 mar. 2023.