

Realização de experimentos didáticos vinculados a área de tecnologia de alimentos de origem vegetal

LIMA, Mariana da Cruz de¹
RAMPI, Luana Tomkelski²
BORSZCZ, Valeria*
SANTOS, Priscilla Pereira dos**

Os cursos da área de alimentos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) - *Campus* Erechim disponibilizam atividades práticas em diversos componentes curriculares, com o intuito de implementar os conhecimentos adquiridos em aulas teóricas e promover a formação integral de seus estudantes. Para que isso aconteça de fato é preciso planejar as atividades a partir das informações gerais sobre os temas estudados, de cada componente curricular. Neste sentido, o propósito deste trabalho foi realizar experimentos adjacentes e aplicá-los nas aulas práticas de Tecnologia de Frutas e Vegetais, Tecnologia de Massas e Panificados, Tecnologia de Produtos Açucarados, Tecnologia de Panificação e Massas e Projeto de Conclusão, dos cursos de Técnico em Alimentos e Engenharia de Alimentos, visando a complementação dos conteúdos teóricos ministrados. Foram desenvolvidas geleias com diferentes concentrações de sólidos totais, chocolates, balas, pães e *cupcakes*. Experimentos relacionados a vida de prateleira de vegetais, empregando o uso de embalagem a vácuo e cloreto de cálcio (CaCl_2); extração de pectinas de laranjas, maçãs e maracujás; e geleificação de diferentes tipos de pectinas comerciais foram testados. Para cada experimento, protocolos de aula foram elaborados e apresentados aos estudantes que, desta forma, tiveram autonomia para realizarem corretamente as atividades práticas com a supervisão da professora orientadora. Além disso, foram desenvolvidas atividades de organização das Usinas-piloto de Panificação e de Frutas e Vegetais. Todas estas ações fazem parte do projeto de Ensino 'Ciência e Arte em Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal' e vem apresentando bom desempenho ao que diz respeito em instigar a curiosidade dos estudantes para realização das atividades e buscar novas maneiras de trabalhar os assuntos em suas vidas profissionais, ao passo que está promovendo constante melhoria das metodologias utilizadas e a inovação do ensino técnico e superior dos Institutos Federais do Brasil.

Palavras-chave: construção de conhecimento; ensino de qualidade; práticas instrutivas.

Modalidade: Ensino.

1 Engenharia de Alimentos, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) *Campus* Erechim, marianadelima_@hotmail.com

2 Engenharia de Alimentos, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) *Campus* Erechim, tana.rampi@hotmail.com

* Professora, Técnico em Alimentos e Engenharia de Alimentos, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) *Campus* Erechim, valeria.b@erechim.ifrs.edu.br

** Professora, Técnico em Alimentos e Engenharia de Alimentos, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) *Campus* Erechim, priscilla.santos@erechim.ifrs.edu.br