

Realização de atividades práticas de processamento de alimentos com a participação de estudantes matriculados nos cursos Técnico de Alimentos e Engenharia de Alimentos do IFRS Campus Erechim.

Yelimar Gabriela Hernandez¹, Jorge Augusto Picolli¹, Monalise Marcante Meregalli¹,
Fernanda Elisa De Oliveira Venturini¹, Valeria Borszcz^{1*}
Orientadora*

¹Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) –
Campus Erechim. Erechim, RS

Atividades de elaboração de alimentos artesanais e industriais são importantes para complementar a formação acadêmica de estudantes matriculados nos cursos Técnico em Alimentos e Engenharia de Alimentos do IFRS Campus Erechim, e contribuem para desenvolvimento da relação teoria-prática. Com a suspensão das atividades presenciais nos períodos letivos de 2020 e 2021/1, aulas práticas não puderam ser ministradas nos componentes curriculares de Tecnologia de Alimentos, tais como Tecnologia de Panificação e Massas, Tecnologia de Frutas e Vegetais e Tecnologia de Produtos Açucarados. Para tanto, o objetivo deste trabalho foi ofertar atividades práticas e visitas técnicas aos estudantes da área de Alimentos. Realizaram-se técnicas de processamento de pães, bala dura e mastigável, bala de goma, *marshmallow*, compota de abacaxi, geleia de morango, massas alimentícias, pão de queijo, bolos, biscoitos e trufas. Os estudantes tiveram a oportunidade de visitar duas empresas da cidade de Erechim/RS e conhecer o processo de fabricação de massas alimentícias como macarrão, pastel e *agnolini* (Empresa João das Massas) e produção de farinha de milho, arroz e sal temperado (Empresa Moinho Brzostek). Participaram dos encontros cerca de quatorze estudantes. Os processos práticos foram realizados nas Usinas Pilotos de Panificação e de Frutas e Vegetais e ministradas por profissionais habilitados, seguindo as normas de Boas Práticas de Fabricação e prevenção a saúde do manipulador. Este projeto teve a finalidade de apresentar como estratégia principal a promoção da melhoria e qualidade do ensino técnico e superior e estimular a confecção de seus próprios alimentos, aproximando assim, o conteúdo teórico com a prática profissional do mundo do trabalho.

Palavras-chave: alimentos; oficinas; ensino.

Modalidade: Ensino