

**Realização de atividades experimentais para inserção em componentes curriculares do curso  
Técnico em Alimentos do IFRS - *Campus* Erechim**

Danusa Ferenz<sup>1</sup>, Luiza Pieta<sup>1</sup>, Valeria Borszcz<sup>1\*</sup>  
\*Orientadora

<sup>1</sup>Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) - *Campus* Erechim.  
Erechim, RS, Brasil

Promover atividades experimentais curriculares oportuniza a integração entre a teoria e a prática profissional, auxiliando na construção do conhecimento em áreas específicas da Tecnologia de Alimentos. Portanto, este trabalho teve como objetivo demonstrar as atividades realizadas no Projeto de Ensino intitulado “Ciência e Arte em Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal”. Primeiramente foi testada uma formulação para a produção de pão por fermentação *Levain* à base de batata, uva e maçã. Na sequência realizou-se o estudo do branqueamento de couve-flor em diferentes tempos de cocção; a desidratação osmótica do abacaxi; o estudo do efeito de diferentes fontes de cálcio (hidróxido de cálcio e cloreto de cálcio) na estrutura da parede celular de abóbora em calda para conserva; a desidratação de vegetais (cenoura e beterraba) para a obtenção de *chips*; a influência do tempo, temperatura e concentração de acidulante no processo de extração de pectina de cascas de maracujá e laranja; a avaliação da influência de diferentes teores de acidez no processo de fabricação da geleia de laranja; e a produção de geleia de pimenta com calda de abacaxi e pães artesanais. Desta forma, os acadêmicos matriculados nas disciplinas de Tecnologia de Massas e Panificados tiveram a oportunidade de avaliar a influência de diferentes substratos no crescimento da massa de pão por fermentação *Levain*, após três dias de fermentação natural. Já os discentes matriculados na disciplina de Tecnologia de Frutas e Vegetais constataram que o tempo do processo de branqueamento tem influência na inativação de enzimas responsáveis pelo escurecimento enzimático; há a viabilidade da extração de pectina de cascas de frutas cítricas; a utilização de diferentes concentrações de acidulante no processo de fabricação de geleia resulta em diferentes consistências do produto; e que o cálcio influencia diretamente na dureza da parede celular de abóbora. Com a elaboração dos diferentes produtos de origem vegetal, os alunos tiveram a oportunidade de avaliar a influência dos ingredientes no processo de fabricação de alimentos, obtendo diferentes características físicas, reológicas e sensoriais dos produtos. Além dessas atividades foram realizadas também a escrita de protocolos dos experimentos e pesquisas bibliográficas e, oportunizado o atendimento aos discentes, para a elucidação de dúvidas sobre os assuntos abordados nos componentes curriculares. Essas atividades auxiliam na prática pedagógica do professor, bem como na qualidade do aprendizado e por parte dos discentes.

**Palavras-chave:** Atividades experimentais. Processo ensino-aprendizagem. Matérias-primas.

Trabalho executado com recursos do Edital Proen/IFRS nº 04/2016 - Bolsas de Ensino 2017.