

Oficinas de elaboração de alimentos: integrando teoria e prática no ensino técnico e superior

Irene Luiza Guerres, Fernanda Elisa de Oliveira Venturini, Jonatan Maicon Antônio Tonin, Valeria Borszcz*

Orientador(a)*

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

As oficinas constituem um conjunto de táticas amplamente utilizadas em diversas áreas educacionais, sociais e profissionais por possibilitarem uma aprendizagem ativa, participativa e significativa. Dentro do campo alimentício, esse recurso metodológico assume relevância ainda maior, considerando que no cenário atual temos uma crescente procura não apenas pelo conhecimento teórico, mas inclusive pela parte prática aplicada em aulas. Dessa maneira, as oficinas de elaboração de alimentos se tornam espaços indispensáveis para quem deseja conhecer novas áreas, obter um melhor desempenho na parte prática e um diferencial no currículo. Em vista disso, o objetivo deste trabalho foi realizar oficinas de elaboração de chocolate e pizza para estudantes do Ensino Médio Integrado aos Cursos Técnicos de Química, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia (IFRS-Campus Erechim), e de produtos sem açúcar adicionado, para estudantes do curso de Pedagogia da Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS-Campus Erechim). Para efetivação das oficinas foi elaborado um formulário de inscrição e lista de presença, bem como um material de apoio para ser entregue aos participantes, contendo informações sobre definições e características de cada produto, modo de preparo e padrões de identidade e qualidade dos produtos, conforme legislação brasileira de alimentos e rotulagem. Na oficina de chocolate foi compartilhado informações sobre as matérias primas e método de produção de chocolate, bem como ensinado técnicas de temperagem, moldagem, endurecimento e embalagem de bombons, trufas e barras. Nas oficinas de pizzas ensinou-se a técnica de preparação e abertura da massa, tempo de fermentação e tipos de recheios para pizza napolitana. Durante a oficina de produtos sem açúcar foram preparadas diversas dietas de introdução alimentar, como papinhas de frutas, geleia, bolos e docinhos, utilizando insumos naturais e de fácil acesso, com foco na alimentação saudável. As oficinas contaram com a participação de aproximadamente 40 estudantes, proporcionando um ambiente dinâmico para a aplicação prática de conceitos teóricos. Foi possível observar o fortalecimento de componentes curriculares como matemática, química, física e biologia, promovendo uma compreensão aprofundada dos processos envolvidos no preparo dos alimentos. A experiência demonstrou que a integração entre teoria e prática, realizada por meio das oficinas, não apenas consolidou o conhecimento, mas também foi fundamental para o desenvolvimento de habilidades técnicas específicas e para estimular o engajamento ativo dos estudantes em seu próprio processo de aprendizagem.

Palavras-chave: Minicurso; Integração; Acadêmico.

Nível de ensino: Ensino Técnico - Oral

Área do conhecimento: Ciências Agrárias