

Projeto de Ensino: Atuação do Tecnólogo em Alimentos no IFRS – campus Bento Gonçalves

¹Deise Neumann, ¹Vaneisa Gobatto, ¹Shana Paula Segala Miotto, ¹Raquel Bondan de Lima
*Lucia De Moraes Batista
*Orientador

¹Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) - *campus* Bento Gonçalves.
Bento Gonçalves, RS, Brasil

O curso superior de Tecnologia em Alimentos, proporciona aos alunos, conhecimentos para que o futuro profissional atue em diversos setores da indústria de alimentos, buscando soluções tecnológicas e agregando valor aos produtos elaborados. Ao longo do curso, são proporcionadas diversas oportunidades de vivenciar o que é aprendido na teoria, através de aulas práticas nas dependências do campus, bem como visitas técnicas, que permitem a aproximação dos acadêmicos com o meio profissional, ampliando sua formação. O projeto “Atuação do Tecnólogo em Alimentos no IFRS – campus Bento Gonçalves” tem como objetivo proporcionar ao aluno a vivência numa das possíveis áreas de atuação, dentre as muitas possibilitadas pela graduação: o laboratório. Durante a execução do mesmo, o estudante acompanhou e auxiliou no preparo das atividades, experimentando o que acontece previamente a ocorrência das aulas práticas e reforçando o que já foi visto em algumas disciplinas. As aulas práticas foram realizadas para os cursos de Agronomia, Tecnologia em Alimentos, Tecnologia em Horticultura e Tecnologia em Viticultura e Enologia, os quais também realizam análises de alimentos e bebidas a fim de compreender padrões de identidade e qualidade exigidos pelo consumidor e pela legislação, atentando-se ao uso das Boas Práticas de Fabricação. No segundo semestre da bolsa realizaram-se aulas de isolamento de bolores e leveduras, microscopia básica, coloração de Gram, qualidade de carnes e sementes. Para estas, o bolsista, sob supervisão do técnico de laboratório, procedeu: i) o recebimento das solicitações; ii) separação dos materiais, preparo de soluções e sua padronização, esterilização de utensílios e meios de cultura por autoclave e filtração; iii) calibração dos equipamentos, verificação de funcionamento e modo de operação; iv) reativação da biblioteca de microrganismos; v) acompanhamento e auxílio em projetos de pesquisa, extensão e trabalhos de conclusão de curso; vi) higienização das vidrarias, descarte consciente dos resíduos em recipientes específicos, ou neutralização de substâncias e organização do ambiente. Estas atividades permitiram o aperfeiçoamento de técnicas facilitando a compreensão dos conteúdos. O projeto possibilitou também a atuação voluntária na Agroindústria, possibilitando o acompanhamento do processamento do leite, análises físico-químicas, tratamento térmico (inativação de microrganismos) e elaboração de derivados. Com isso, percebeu-se que a participação de um futuro Tecnólogo em Alimentos nos projetos de ensino é de extrema importância, pois além de agregar e complementar o conhecimento, enriquece o currículo e facilita a inserção no mercado de trabalho.

Palavras-chave: Prática; Aprendizado; Formação complementar.

Nível de ensino: Graduação

Área do conhecimento: Ciências Agrárias

Trabalho executado com recursos do Edital PIBEN (Bolsas de Ensino).