

A constante melhoria e aprimoramento do ensino técnico e superior: práticas que aperfeiçoam

¹Mariana da Cruz de Lima, ¹Luana Tomkelski Rampi, ¹Priscilla Pereira Dos Santos

*Valeria Borszcz

*Orientador

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

Práticas de ensino são fundamentais para a qualidade da educação quando aliada à produção de experimentos práticos. Atividades práticas e experimentais auxiliam no processo efetivo de ensino-aprendizagem que através da fixação dos conhecimentos adquiridos nas aulas teóricas promovem o desenvolvimento nos estudantes e a capacidade de reflexão e a construção de ideias e atitudes, já que a vivência de uma experiência facilita a fixação das informações. Observando a necessidade dos estudantes aprimorarem suas habilidades intelectuais e técnicas no desenvolvimento e produção de alimentos funcionais, saborosos e seguros ao consumidor, este trabalho teve por objetivo promover a melhoria do ensino técnico e superior no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul, Campus Erechim dos componentes curriculares de Tecnologia de Frutas e Vegetais, Tecnologia de Massas e Panifícios, Tecnologia de Produtos Açucarados, Tecnologia de Panificação e Massas e Projeto de Conclusão dos cursos Técnico em Alimentos e Engenharia de Alimentos. A partir das ementas curriculares, confeccionou-se um cronograma com as aulas práticas a serem ofertadas durante o semestre letivo e, em seguida o planejamento das respectivas atividades, propondo em prioridade métodos mais atuais para a execução destas. Realizou-se também, cursos e oficinas de curta duração, ministrados por diferentes profissionais da área de alimentos, com a participação de discentes de diversas áreas do Campus Erechim, sobre Ervas Aromáticas e Condimentares, Elaboração de Petit Gâteau e Produção de Biscoitos e Massa Folhada. Estas atividades promoveram a busca constante do aperfeiçoamento do conteúdo repassado ao estudante, futuro profissional, que com competências em diferencial, irá se destacar no mercado de trabalho. Como resultado, certificou-se que os estudantes estão respondendo aos estímulos intelectuais e tendo aproveitamento satisfatório acerca das aulas práticas, visto que o conteúdo programático realizado aborda as técnicas mais importantes referentes a produção dos alimentos. Visando a continuada agregação de conhecimento, pretende-se prosseguir com a realização de experimentos técnicos que trazem inovação, entusiasmam e instigam os estudantes a buscarem cada vez mais sabedoria e capacitação.

Palavras-chave: Alimentos; Ensino; Inovação

Nível de ensino: Graduação

Área do conhecimento: Ciências Agrárias

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