

Card interativo para o ensino-aprendizagem das transformações que levam à obtenção do merengue

¹Louise Pires Angnes
*Cristina Simões Da Costa
*Orientador

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

Os fenômenos que ocorrem durante o preparo dos alimentos na prática profissional do técnico em panificação são fundamentados, analisados e discutidos na disciplina de Bioquímica de Alimentos. A compreensão e domínio dessas transformações que ocorrem no preparo de itens de panificação e confeitaria confere autonomia e segurança ao Técnico em Panificação em sua atuação profissional. Contudo, os materiais didáticos que abordam conteúdos de bioquímica de alimentos são, em geral, descontextualizados da prática do ofício do profissional, causando estranheza e desinteresse pela disciplina por parte dos discentes. Tendo isso em vista, percebe-se que há uma demanda dos alunos para que o ensino-aprendizagem da disciplina seja mais interativo e contextualizado com a prática. A partir deste contexto, desenvolveu-se o card interativo 'merengue francês' objetivando a criação de uma ferramenta didática para promover o ensino-aprendizagem dos conceitos e transformações ligados à obtenção deste produto. O card interativo é uma ferramenta acessada de modo online no qual o aluno interage a partir de um card principal que tem hiperlinks para outros cards com outras interações que são escolhidas conforme a navegação do discente na plataforma. O processo de elaboração do card ocorreu de forma colaborativa entre as integrantes do projeto e durou 3 meses que compreenderam a concepção da estrutura e layout do card, seleção e teste das ferramentas digitais utilizadas para sua construção, seleção do tema, conteúdos, bibliografia e recursos a serem utilizados, elaboração dos cards, montagem e testagem do card interativo. Para montagem da identidade visual dos cards utilizou-se a ferramenta Canva e para a montagem do card interativo utilizou-se o site Thinglink. Escolheu-se o merengue como tema do card interativo por essa ser uma preparação simples, versátil e tradicional da confeitaria, permitindo trabalhar conteúdos relevantes da Bioquímica de Alimentos de forma contextualizada. A partir de um layout divertido e amigável baseado em imagens e conceitos-chaves, o card do merengue francês permite a exploração interativa de seu processo de obtenção. Nele, são apresentados os modos de preparo, ingredientes e fatores que influenciam o produto final, relacionando-os com os fenômenos ligados às transformações que ocorrem com as proteínas e à formação de espuma, responsáveis pela obtenção do produto. O card integra diferentes recursos como imagens, vídeos, conceitos-chaves e animações, permitindo ao aluno diferentes níveis de aprofundamento dos tópicos através das seções Para saber mais e Por dentro da Química, as quais apresentam informações específicas sobre os processos. O recurso didático construído tem grande potencial de alcance, pois, pode ser acessado em ambientes virtuais de aprendizagem como o Moodle, ou, ser veiculado em redes sociais. Além disso, o recurso permite autonomia ao aluno no processo de ensino-aprendizagem, permitindo-o ser agente ativo desse processo.

Palavras-chave: Imagem Interativa. Ensino profissional. Alimentos.

Nível de ensino: Ensino Médio/Técnico

Área do conhecimento: Ciências Agrárias



6º SALÃO de
PESQUISA,
EXTENSÃO
e ENSINO
EDIÇÃO VIRTUAL

100 Anos de Paulo Freire: ensino,
pesquisa e extensão para uma
educação popular e crítica



INSTITUTO
FEDERAL
Rio Grande
do Sul

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