

Ciência e arte em tecnologia de produtos de origem vegetal

Suleiga Cigognini¹, Valeria Borszcz^{1*}

*Orientadora

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

O emprego de práticas experimentais de elaboração de produtos nas disciplinas que envolvam tecnologia de alimentos é uma ação importante no processo de ensino e aprendizagem. Porém, algumas atividades, não sendo possíveis de se realizar no período de aula, necessitam de elaboração prévia ou posterior, além de pessoal capacitado para realização de alguns produtos especiais. Na busca da melhoria da qualidade das disciplinas de Tecnologia de Massas e Panificados, Tecnologia de Frutas e Vegetais e de Tecnologia de Produtos Açucarados, ao longo deste ano foram realizadas diversas práticas, executadas com a doação de ingredientes e insumos, e sua elaboração por profissional habilitado, enviados por empresa que dispuseram a colaborar. Para cada atividade prática, estudos científicos prévio foram realizados a respeito de cada tema proposto, seguido de análises e inserção aos alunos, onde estes tiveram a oportunidade de aplicar o experimento, bem como, de conhecer produtos que inviabilizariam sua elaboração em período de aula. Dentre as atividades práticas de laboratório e de usina-piloto foram testados a extração e quantificação de pectina de albedo de diversos tipos de laranja, avaliação do crescimento da massa de pão utilizando diferentes tipos de açúcares (refinado, cristal, demerara e mascavo), processo de fermentação natural (Levain) e fabricação de artesanal de tofu e elaboração de diferentes tipos de pães, cucas, panetone, balas duras e mastigáveis e bolos. Essas atividades auxiliaram na qualidade do aprendizado dos discentes e da bolsista, bem como na prática pedagógica do docente. Ao longo do projeto algumas dificuldades foram encontradas, tais como, carência de livros e artigos sobre os assuntos abordados e falta de recursos para a compra de materiais. Com isso, pôde-se concluir que a aplicação da teoria em elaboração de práticas possibilitou uma maior compreensão do conteúdo, do funcionamento de equipamentos dos e a importância das boas práticas e do funcionamento das usinas pilotos.

Palavras-chave: Elaboração de alimentos. Ensino. Práticas experimentais.

Nível de ensino: Técnico de nível médio

Área do conhecimento: Ciências Agrárias

Trabalho executado com recursos do Edital IFRS nº 80/2017 – Bolsas de Ensino 2018