

Atuação do Tecnólogo em Alimentos no setor de Vegetais do IFRS - *Campus* Bento Gonçalves

Ana Carolina Barossi¹; Cristian Kubiak¹; Larissa Orsatto¹; Lucia de Moraes Batista¹; Daiane de Marco¹

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

A profissão do tecnólogo em alimentos é voltada para a atuação na industrialização de alimentos, desenvolvendo novos produtos e atividades tecnológicas para o controle e qualidade dos alimentos. A Agroindústria do IFRS - *Campus* Bento Gonçalves é composta por quatro setores: Laticínios, Vegetais, Carnes e Padaria; proporcionando aos estudantes do curso um ambiente de aprendizagem. Os alimentos produzidos no setor, como polpas, sucos e doces cremosos de fruta, são para o consumo interno da instituição, tendo como destino o abastecimento do refeitório. O objetivo do presente trabalho foi que o estudante de Tecnologia em Alimentos acompanhasse a produção de alimentos, limpeza e higienização dos materiais, utensílios e instalações no setor de Vegetais. O trabalho realizado no setor de Vegetais foi de cunho prático e acompanhado pelos responsáveis do setor, os quais mediaram o conhecimento da teoria e da prática, dando autonomia aos bolsistas para executarem as atividades propostas, os processamentos serão descritos a seguir. As polpas processadas no setor são utilizadas no mesmo local para produzir sucos e doces cremosos de fruta. Para o processamento da polpa de maracujá, as frutas foram lavadas para a retirada das sujidades, sanitizadas utilizando solução de hipoclorito de sódio a 200ppm por 15 minutos, e enxaguadas com água. Após, foi feita a retirada da polpa da fruta, sendo embalada e acondicionada na câmara de congelamento. Para o processamento do suco de amora e uva, as polpas foram retiradas das embalagens plásticas, e colocadas em um tacho, nele foram adicionados água e açúcar e então foram misturados até completa homogeneização do produto. No processamento do doce cremoso de figo, a polpa da fruta, o açúcar, a pectina e o ácido cítrico foram adicionados em etapas distintas em um tacho com aquecimento, sendo o doce concentrado até 67 °brix. A fim de manter controles periódicos da qualidade da água utilizada nos processamentos, foi realizado o teste do pH e do Cloro residual. Aleatoriamente uma amostra de água foi coletada no setor, e colocada nos dois lados do medidor. Em um lado foi colocado quatro gotas da solução B (orto-tolidina) para medir o cloro e no outro, quatro gotas da solução A (vermelho de fenol) para medir o pH, agitou-se o recipiente e então fez-se a leitura comparando as cores obtidas com as cores padrões do medidor. Os dados obtidos foram registrados em uma planilha de controle. Além das atividades de produção, foi realizada a leitura dos Manuais de Boas Práticas de Fabricação e Procedimentos Operacionais Padronizados do setor. A atuação do tecnólogo em alimentos no setor de Vegetais da Agroindústria, durante o período do estágio, propiciou aprendizado e experiência, incentivando o futuro profissional a conhecer muito além dos espaços de uma indústria, porque além de observar as instalações foram verificadas e executadas as mais variadas funções dentro do setor, tornando-o apto a exercer a profissão.

Palavras-chave: Frutas; processamento; Agroindústria.

Trabalho executado com recursos dos Editais N°12/2019 e N°37/2019 do IFRS - *Campus* Bento Gonçalves, ambos vinculados ao Edital IFRS N° 82/2018 – Bolsas de Ensino 2019 da Pró-Reitoria de Extensão.