



ALIMENTANDO CONHECIMENTO

Érika Borsoi¹, Karine Michele Kern, Maria Giulia Stefanello Langone, Caroline Bosco Strey, Andréia Dalla Rosa, Cristiane Fagundes, Samantha Lemke Gonzalez, Fabiana Bortolini Foralosso²

Ensinar e incentivar estudantes para que aprendam de forma autônoma e participativa e, produzam conhecimento por meio de desafios e solução de problemas são objetivos primordiais da educação. Projetos de ensino oportunizam o educando à compreensão e a construção do conhecimento, através do uso de metodologias abrangentes e eficazes para complementar sua formação. O projeto de ensino “Alimentando Conhecimento” objetiva contribuir para a melhoria do processo de ensino-aprendizagem dos estudantes dos cursos Técnico em Alimentos e Técnico em Agropecuária do IFC - Campus Concórdia, através da oferta de oficinas e palestras sobre assuntos relacionados à Ciência, Engenharia e Tecnologia de Alimentos visando a permanência e a verticalização do ensino. Os eventos são ministrados por professores, técnicos-administrativos e acadêmicos do curso de Engenharia de Alimentos, para apresentar ao público alvo, conhecimentos relacionados à composição, análises, reações e técnicas de produção de alimentos. As oficinas e palestras são realizadas em um ciclo de três eventos ao longo do ano letivo, a saber: “O papel dos microrganismos na produção de alimentos”; “pH e alimentos” e “Oficina vitaminada”, sendo estas, desenvolvidas em conjunto com disciplinas afins aos temas. No primeiro ciclo, foram realizadas três palestras e oficinas para o terceiro ano do Técnico em Alimentos, com duração aproximada de 45 minutos cada. O evento “O papel dos microrganismos na produção de alimentos”, abordou os diferentes tipos de fermentações, microrganismos e sua importância. Paralelamente à palestra, executou-se uma oficina sobre fermentação alcoólica. O evento “pH e alimentos”, apresentou conceitos, relação com os alimentos, importância e diferentes tipos de indicadores. Esse tema foi consolidado com uma atividade prática utilizando o repolho roxo como indicador natural de pH. E o evento “Oficina vitaminada” apresentou a classificação das vitaminas e sua importância. Esse conteúdo foi fixado com uma prática de elaboração de sucos nutritivos utilizando diferentes fontes de vitaminas. Ao final de cada evento foram aplicados questionários para os estudantes responderem sobre os temas estudados e para uma autoavaliação, atribuindo os conceitos “muito bom”, “bom” ou “ruim”. Adicionalmente, será aplicado um questionário avaliativo final, abordando perguntas como: “O quanto você gostou de participar das oficinas?”, “O quanto agregou em sua formação?”, “O quanto gerou interesse em cursar Engenharia de Alimentos?”, com o objetivo de verificar o impacto da execução do projeto na vida dos estudantes. Os resultados apontaram que mais de 96% dos alunos atribuíram nota “muito bom” e avaliações descritivas positivas. Foram atendidos 30 alunos em cada evento e no segundo semestre, será dada continuidade para as demais turmas e disciplinas envolvidas. A dinâmica utilizada no desenvolvimento do projeto permitiu uma grande interação entre os participantes. Além disso, perguntas sobre os temas foram respondidas corretamente por 100% dos alunos, indicando que os conteúdos abordados foram trabalhados de maneira clara, objetiva e adequada, promovendo a aprendizagem e incentivando à verticalização do ensino para o curso superior de Engenharia de Alimentos, como forma de promover e incentivar a permanência dos estudantes do ensino médio na instituição. Suporte financeiro IFC campus Concórdia – Projeto de Ensino Edital nº 22/2021.

Palavras-chave: Projeto de Ensino, Palestras, Oficinas, Alimentos.

¹ Autor para correspondência: borsoierika@gmail.com

² Orientadora