DOCÊNCIA ORIENTADA NO COMPONENTE CURRICULAR DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Luiz Torres Neto [1]

Gabriel Pedroso Viçozzi [2]

Riciele Moreira de Morais [3]

Eduardo André Bender [4]

Pedro Santos da Silva [5]

Cristiane Casagrande Denardin [6]

Resumo:

A tecnologia de alimentos pode ser vista como a aplicação das ciências biológicas, físicas, químicas e a engenharia para seleção, conservação, transformação, acondicionamento, distribuição e uso de alimentos nutritivos e seguros. Tendo como como o principal objetivo a garantia de manter o alimento nutritivo e saudável, para que chegue a todos os lugares habitados, além de serem produzidos em quantidade suficiente para atender à crescente demanda. É uma disciplina de substancial importância ao curso de Farmácia onde tem como principal objetivo capacitar o discente para supervisionar as várias fases dos processos de industrialização de alimentos além de desenvolver novos produtos e coordenar programas e trabalhos nas áreas de conservação, controle de qualidade e otimização dos processos industriais. Incluindo o planejamento e gerenciamento de processos relacionados ao beneficiamento, industrialização e conservação de alimentos. A docência orientada é uma disciplina realizada na pós-graduação que se objetiva a contribuir na formação do profissional docente, sendo obrigatória a todos os estudantes matriculados em cursos stricto sensu. Essa possibilidade de interação entre a teoria e a prática proporciona a o discente desenvolver a prática com docência. Dessa forma, este trabalho tem como objetivo relatar docência orientada realizada no componente curricular de Tecnologia de Alimentos, bem como apresentar dados referente a atividades com os alunos. A docência orientada foi realizada no componente curricular de Tecnologia de alimentos do curso de Farmácia. Foi abordado o tópico de Ciência e Tecnologia de Queijos, onde foram ministradas uma aula teórica e duas aulas práticas. No início da aula teórica foi entregue aos alunos uma ficha de avaliação pelo mestrando, onde foi possível ter um parecer mais direto da turma. A aula de Ciência e Tecnologia de Queijos foi preparada e ministrada para turma, com o acompanhamento do docente orientados. As avaliações dos alunos das aulas ministradas foi positiva, na aula prática foi possível de retomar os principais conceitos que abordados em aula, bem como possibilitar, de forma prática, a realização as etapas principais da elaboração de queijos moles e duros. A oportunidade de fazer a disciplina de docência orientada contribuiu de forma extremamente positiva para a formação do aluno. Onde possibilitou construir sua prática pedagógica de forma direta. Assim, possibilitando ver os pontos necessários na formação de um docente, que se constitui de um aprendizado constante.

Palavras-chave: Docência; Alimentos;

Modalidade de Participação: Pesquisador

DOCÊNCIA ORIENTADA NO COMPONENTE CURRICULAR DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

[1] Aluno de pós-graduação. torresneto1995@gmail.com. Autor principal

[2] Aluno Pós-Graduação. gabrie.vicozzi@gmail.com. Co-autor

[3] Aluna Graduação. ricielemoreira@gmail.com. Co-autor

[4] Docente. eduardobender@unipampa.edu.br. Co-autor

[5] Aluno de Graduação. pedraosilva12@gmail.com. Co-autor

[6] Docente. cristianedenardin@unipampa.edu.br. Orientador

DOCÊNCIA ORIENTADA NO COMPONENTE CURRICULAR DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

1 INTRODUÇÃO

A tecnologia de alimentos pode ser vista como a aplicação das ciências biológicas, físicas, químicas e a engenharia para seleção, conservação, transformação, acondicionamento, distribuição e uso de alimentos nutritivos e seguros. Tendo como como o principal objetivo a garantia de manter o alimento nutritivo e saudável, para que chegue a todos os lugares habitados, além de serem produzidos em quantidade suficiente para atender à crescente demanda (NESPOLO et al., 2015).

É uma disciplina de substancial importância ao curso de Farmácia onde tem como principal objetivo capacitar o discente para supervisionar as várias fases dos processos de industrialização de alimentos além de desenvolver novos produtos e coordenar programas e trabalhos nas áreas de conservação, controle de qualidade e otimização dos processos industriais. Incluindo o planejamento e gerenciamento de processos relacionados ao beneficiamento, industrialização e conservação de alimentos (UNIPAMPA, 2014).

A docência universitária exige que o professor atue sobre fundamentos pedagógicos do processo de ensino-aprendizagem, aliados aos saberes de sua experiência e de sua produção científica, além do conhecimento sobre a área específica de sua formação. Nesse sentido a atuação dos programas de pós-graduação vão muito além de formar pesquisadores, formam profissionais atuantes na educação superior (NEUENFELDT et al., 2006; JUNGES et al., 2015).

A docência orientada é uma disciplina realizada na pós-graduação que se objetiva a contribuir na formação do profissional docente, sendo obrigatória a todos os estudantes matriculados em cursos stricto sensu. Essa possibilidade de interação entre a teoria e a prática proporciona a o discente desenvolver a prática com docência (BOLZAN et al., 2007; LIMA et al., 2016).

Dessa forma, este trabalho tem como objetivo relatar docência orientada realizada no componente curricular de Tecnologia de Alimentos, bem como apresentar dados referente a atividades com os alunos.

2 METODOLOGIA

A docência orientada é uma disciplina do programa de Pós-graduação em Ciências Farmacêuticas onde foi realizada no componente curricular de Tecnologia de alimentos do curso de Farmácia. Foi abordado o tópico de Ciência e Tecnologia de Queijos, onde foram ministradas uma aula teórica e duas aulas práticas.

No início da aula teórica foi entregue aos alunos uma ficha de avaliação pelo mestrando, onde foi possível ter um parecer mais direto da turma, sendo considerado os seguintes requisitos:

A. Demonstra clareza e objetividade na abordagem do conteúdo;
B. O conteúdo é apresentado de forma organizada e sequencial;
C. Esclarece dúvidas formuladas pelos alunos;
D. Mostra segurança no conhecimento;
E. Incentiva a participação dos alunos;

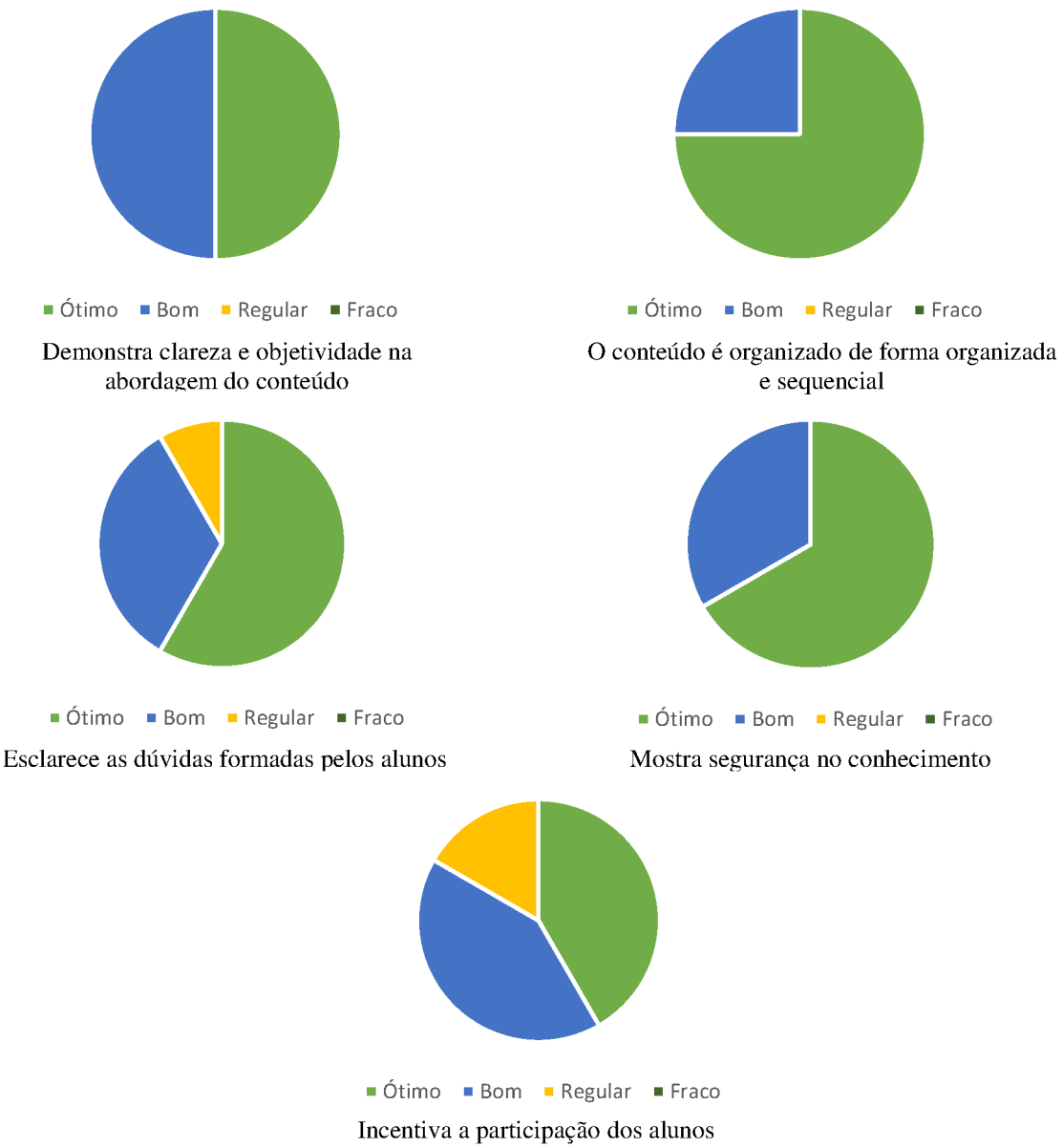
Dentro destes tópicos os alunos puderam ranquear entre Ótimo, Bom, Regular e Fraco, assim possibilitando uma melhor avaliação do discente perante a aula ministrada. Nas aulas práticas houve a possibilidade dos discentes da disciplina colocarem em prática o visto em teoria, assim, foi realizada uma breve introdução, retomando o anteriormente abordado em aula seguido da prática, onde os discentes da disciplina elaboraram queijos por diferentes métodos

de coagulação (Enzimática e Láctica) assim possibilitando uma melhor assimilação do conteúdo dado.

3 RESULTADOS e DISCUSSÃO

A aula de Ciência e Tecnologia de Queijos foi preparada e ministrada para turma, com o acompanhamento do docente orientados. Na figura 1 são apresentadas as avaliações dos alunos da aula ministrada. Pode-se observar que a maioria dos requisitos apresentaram parecer positivos (Ótimo e Bom).

Figura 1. Avaliação dos alunos da aula ministrada pelo mestrando.



Fonte: do autor, 2018.

Entretanto “Esclarecer dúvidas formadas pelos alunos” e “ Incentivar a participação dos alunos”, apresentaram índices regulares mostrando que existem pontos a serem trabalhados em

relação à didática em aula. Nas aulas práticas ministradas houve a possibilidade de retomar os principais conceitos que abordados em aula, bem como possibilitar, de forma prática, a realização as etapas principais da elaboração de queijos moles e duros (Figura 2 e 3).

Figura 2. Aula prática 1 queijos moles.



Fonte: do autor, 2018.

A principal diferença entre esses dois tipos de queijo é a forma de obtenção de coalhada, queijos moles são obtidos por uma coalhada ácida, a partir da fermentação de microrganismos produção de ácido láctico, o qual desestabiliza a suspensão. Já os queijos duros, são obtidos por uma coalhada enzimática, a partir da quinina, uma enzima que pode ser obtida de microrganismos, plantas, e o mais comum, de estomago de bezerros em período de amamentação (ORDÓÑEZ et al., 2015).

Figura 2. Aula prática 2 queijos duros.



Fonte: do autor, 2018.

Logo os alunos realizaram a produção dos queijos, sendo observadas todas as etapas, onde durante atividade eram tomadas notas para futura avaliação.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A oportunidade de fazer a disciplina de docência orientada contribuiu de forma extremamente positiva para a formação do aluno. Onde possibilitou construir sua prática pedagógica de forma direta. Assim, possibilitando ver os pontos necessários na formação de um docente, que se constitui de um aprendizado constante.

REFERÊNCIAS

BOLZAN, D. P. V.; SANTOS, E. A. G.; BASSO, F. P. Docência orientada: uma possibilidade de aprendizagem para docência na educação superior. In: IV Seminário Nacional de

Pedagogia Universitária: aprendizagem na educação superior, 2006, Porto Alegre. **Anais IV Seminário Nacional de Pedagogia Universitária: aprendizagem na educação superior**. Porto Alegre: RIES, 2006. v. 1. p. 1-10.

JUNGES, K. S.; BEHRENS, M. A. Prática docente no Ensino Superior: a formação pedagógica como mobilizadora de mudança. **Perspectiva (UFSC)**, v. 33, p. 285-317, 2016.

LIMA, M. S. L.; BRAGA, MARIA MARGARETE S. DE CRAVALHO. Relação ensino-aprendizagem da docência: traços da Pedagogia de Paulo Freire no Ensino Superior. **Educar em Revista**, p. 71-88, 2016.

NESPOLO, C. R.; OLIVEIRA, F. A.; PINTO, F. S. T; OLIVEIRA, F. C. **Práticas em tecnologia de alimentos.** Porto Alegre, Artmed, 2015.

NEUENFELDT, M. C.; ISAIA, S. M. A. As práticas de docência orientada nos cursos de pós-graduação em educação: um caminho possível na trajetória formativa dos docentes universitários. In: 12ª jornada Nacional de Educação e 2º Congresso Internacional de Educação, 2006, Santa Maria. **Anais Educação e Sociedade: Perspectivas Educacionais no século XXI**. Santa Maria/RS: Unifra, 2006.

ORDÓÑEZ, J. A. **Tecnologia de Alimentos - Alimentos de Origem Animal**. Tradução de Fátima Murad. Porto Alegre: Artmed, 2005. v. 2, 279 p.

UNIPAMPA. Projeto pedagógico do curso de bacharelado em ciência e tecnologia de alimentos. In: Universidade Federal do Pampa, 2014. Uruguaiana, RS, BR: UNIPAMPA, 2014. Disponível em: < http://dspace.unipampa.edu.br/bitstream/riu/146/3/PPC_Farm%C3%A1cia_Uruguaiana.pdf>. Acessado em: 12 set. 2018.