

ASSISTÊNCIA AO ENSINO À DISCIPLINA DE ANÁLISE DOS ALIMENTOS PARA ESTUDANTES DE FARMÁCIA BIOQUÍMICA EM TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Taís Dufau de Vargas

Resumo

A experiência didática é uma das principais atividades na formação de professores e a assistência ao ensino é uma ferramenta muito importante que possibilita o aprendizado docente. Nessa atividade, a assistência ao ensino foi realizada em uma disciplina da formação de Farmacêuticos Bioquímicos em Tecnologia de Alimentos da UFRGS. O objetivo deste trabalho foi apresentar a metodologia, bem como os resultados e as conclusões da assistência ao ensino à disciplina de Análise dos Alimentos, realizada por uma mestranda do Programa de Pós Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos da UFRGS.

Palavras-chave: alimentos; experiência docente; ensino

Introdução

Uma das atividades que o Farmacêutico Bioquímico em Tecnologia de Alimentos da UFRGS pode exercer é a análise dos alimentos, pois através de uma disciplina obrigatória do currículo do curso, eles estudam a composição física e química dos alimentos e a respectiva adequação dos mesmos para consumo humano, segundo parâmetros da legislação pertinente. Para exercer determinada análise de alimentos é necessário que o Farmacêutico Bioquímico tenha informações básicas sobre fundamentos e procedimentos dos métodos e das análises físico-químicas usuais para a formação de juízo a respeito da qualidade dos alimentos, vistos no conjunto dos seus grupos principais; e que busque ainda a contextualização da relação *alimento – adequação – qualidade*, através de informações em termos de conceito, origem, estrutura, composição, importância e parâmetros de referência para os produtos. A disciplina de Análise dos Alimentos (ITA 01002), oferecida anualmente no Curso de Farmácia Bioquímica em Tecnologia de Alimentos, tem como objetivo levar os alunos a adquirirem e aperfeiçoarem conhecimentos a respeito de conceitos, estrutura e composição dos principais grupos de alimentos e dos parâmetros legais estabelecidos para a adequação dos mesmos ao consumo na sociedade. O objetivo do presente trabalho foi apresentar a metodologia, assim como os resultados e conclusões da assistência ao ensino à disciplina de Análise dos Alimentos, oferecida no primeiro semestre de 2011 para uma turma de 6 estudantes do curso de Farmácia Bioquímica em Tecnologia de Alimentos da UFRGS.

Metodologia

A assistência ao ensino foi realizada por uma Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, no ICTA/UFRGS, a qual acompanhou e auxiliou o Professor na disciplina Análise dos Alimentos (ITA 01002). Os conteúdos teóricos abordados pela Mestranda foram apresentados na quinta, décima e décima segunda aula, de acordo com o Plano de Ensino da Disciplina.

Na quinta aula da disciplina, foi discutido sobre o tema Frutas e Hortaliças, onde se apresentou a definição, composição, perecibilidade, cor, classificação e operações mais empregadas de processamento em frutas e hortaliças, além das análises físicas e químicas que podem ser realizadas nestes tipos de alimentos.

Na décima aula foi apresentada uma introdução sobre Ovos e Derivados, além de suas estruturas, cor, composição centesimal, mineral, vitamínica, de colesterol, composição aminoacídica das proteínas do ovo, ácidos graxos, composição físico-química, classificação, avaliação, defeitos, comercialização, legislação, análises, entre outros aspectos.

Na décima segunda aula foram apresentadas características gerais dos principais tipos de Bebidas Estimulantes, assim como sua origem, ação fisiológica, legislação, composição centesimal, composição físico-química, transformações ocorridas durante o processamento das bebidas e as análises físico-químicas que são mais empregadas nestes tipos de alimentos.

Resultados e Discussão

A quinta aula levou os alunos a visualizar, principalmente, as etapas que envolvem o processamento de geléia de morango, fazendo-os ter uma noção das suas características gerais e dos seus quatro componentes básicos que devem estar presentes para garantir a boa qualidade do produto final. A Mestranda ainda expôs aos estudantes a legislação vigente e a importância da relação entre o grau de geleificação, concentração de pectina e açúcar da

geléia. Esta aula fez com que os alunos tivessem uma boa percepção de todo o fluxograma do processamento da geléia de morango, fazendo-os interagir com o assunto, contando suas experiências vividas com receitas caseiras. Na décima aula, os estudantes tiveram a oportunidade de receber informações gerais sobre ovos e derivados, levando todos a visualizar a composição das diferentes estruturas do ovo, como a casca, clara, gema, e outras partes. Assim como, as legislações, exigências, propriedades e usos do ovo nas indústrias de alimentos, preservação, conservação e armazenamento deste alimento, formas de comercialização dos ovos e seus derivados, os diferentes processos e as possíveis transformações ocorridas durante o processamento que afetam os parâmetros físicos e/ou químicos do ovo. Além disso, as contribuições do Professor e da Mestranda permitiram a percepção de situações reais das indústrias de ovos, as quais envolvem aspectos pessoais, étnicos, técnicos e culturais, que influenciam na produção de ovos e derivados, possibilitando uma troca de conhecimentos entre todos.

A décima segunda aula proporcionou aos alunos uma boa concepção sobre todas as características que são de importante conhecimento para se produzir bebidas estimulantes de forma segura e correta, além de também demonstrar os possíveis efeitos fisiológicos provocados pelo consumo destas bebidas.

Segundo o Professor, a contribuição da Mestranda foi de fundamental importância, auxiliando na estruturação do Plano de Ensino da Disciplina, além de trazer para os estudantes suas experiências pessoais e profissionais.

Conclusões

A metodologia estabelecida para a Disciplina é enriquecedora e mostra a importância da Análise dos Alimentos para as Empresas e para o Farmacêutico Bioquímico em Tecnologia de Alimentos. Os alunos correspondem às expectativas, pois participam das discussões com olhar crítico e questionador e, ainda trazem suas experiências e dúvidas, o que desperta o interesse da turma em cada apresentação, e evita que os estudantes assumem uma postura passiva. Além disso, é uma oportunidade para a Mestranda, formada em Nutrição, auxiliar aos alunos com sua experiência na área e aprender a atividade docente, através da assistência ao ensino.

Agradecimentos

Ao Ministério da Educação, através do Programa de Expansão das Universidades Públicas Brasileiras – REUNI, pela oportunidade e concessão de bolsa, ao Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos e à UFRGS.