

ISSN 2238-9113**ÁREA TEMÁTICA:** (marque uma das opções)

- COMUNICAÇÃO
- CULTURA
- DIREITOS HUMANOS E JUSTIÇA
- EDUCAÇÃO
- MEIO AMBIENTE
- SAÚDE
- TRABALHO
- TECNOLOGIA

CONSOLIDANDO O “SABER FAZER” PARA O ENSINO MÉDIO PROFISSIONALIZANTE: ESTÁGIOS CURRICULARES

Tatiana Sopko (tatiana_sopko@hotmail.com)
Nelci Catarina Chiquetto (nelcichic@yahoo.com.br)
Lessandra Silva (lessandra.silva@hotmail.com)
Fernanda Lao Miró (fernanda.miro@hotmail.com)
Jéssica Tozetto Valentim (jetozetto@gmail.com)

RESUMO - A Universidade Estadual de Ponta Grossa (UEPG) conta com espaço para atividades com alunos e professores da educação básica pública, chamado “Hall Tecnológico”, que tem laboratórios para a realização de aulas práticas, oficinas, palestras e para a realização de estágios curriculares. Este espaço vem sendo usado para as atividades de socialização dos conhecimentos e de estímulo ao “saber fazer”. Os estágios são entendidos pela escola como de interesse curricular e pedagogicamente úteis e são uma estratégia que integra o processo de ensino-aprendizagem, compatíveis com o contexto básico do curso expresso no seu projeto político pedagógico. Como atividade do presente projeto foram ofertadas 7 vagas de estágio para alunos do curso técnico em alimentos do Centro de Educação Profissional de Ponta Grossa (CEEPPG), e do colégio João Ricardo Von Borell Du Vernay supervisionados por professores e auxiliados por acadêmicos do curso de Engenharia de Alimentos. Compete à universidade o papel de interagir com a comunidade e a oferta de estágios na instituição oportuniza um conjunto de experiências com a finalidade de consolidar o “saber fazer”. Os acadêmicos e estagiários participantes demonstram que a experiência adquirida consolida sua formação e a convivência no ambiente universitário estimula o interesse na continuidade dos estudos.

PALAVRAS – CHAVE : Palmeira juçara. Curso técnico de alimentos. Engenharia de alimentos

Introdução

O projeto Práticas de análise de alimentos: Consolidando o “saber fazer” para o ensino médio profissionalizante tem como objetivos disponibilizar o laboratório do curso de Engenharia de Alimentos do Hall Tecnológico para a realização de aulas práticas de análises em alimentos, o auditório deste espaço para a realização de eventos técnico-científicos bem como ofertar vagas para a realização de estágios curriculares para alunos de cursos técnicos profissionalizantes e sequenciais na área de alimentos.

De acordo com a lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008 (BRASIL, 2008), “estágio é ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo de educandos que estejam frequentando o ensino regular em instituições de educação superior, de educação profissional, de ensino médio, da educação especial e dos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional da educação de jovens e adultos”. O estágio faz parte do projeto pedagógico do curso, além de integrar o itinerário formativo do educando. O estágio visa ao aprendizado de competências próprias da atividade profissional e à contextualização curricular, objetivando o desenvolvimento do educando para a vida cidadã e para o trabalho (BRASIL, 2008).

Pelo perfil profissional de conclusão de curso do colégio João Ricardo Von Borell Du Vernay, “o técnico em Manipulação de Alimentos possui conhecimentos científicos, tecnológicos e sócio históricos relevantes que foram produzidos pela humanidade, compreende o seu processo de produção, utiliza as diferentes linguagens de expressão e comunicação de forma a intervir na realidade do trabalho e nas relações sociais amplas com autonomia intelectual e moral para o agir crítico e transformador. Tem condições de orientar e executar tarefas na transformação, no preparo e na conservação de alimentos, garantindo a melhoria higiênico – sanitária dos alimentos, preservando sua qualidade nutricional e sensorial” (REDESCOLA, 2015).

De acordo com o perfil profissional de conclusão de curso do Centro Estadual de Educação Profissional de Ponta Grossa (CEEPPG), o “Técnico em Alimentos tem condições de orientar e executar tarefas na transformação, no preparo e na conservação de alimentos garantindo a melhoria higiênico-sanitária dos alimentos e preservando sua qualidade nutricional. Atua no processamento e conservação de matérias-primas, produtos e subprodutos da indústria alimentícia e de bebidas, realizando análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais. Auxilia no planejamento, coordenação e controle de atividades do setor e realiza a sanitização das indústrias alimentícias e de bebidas. Controla e corrige desvios nos processos manuais e automatizados, acompanha a manutenção de equipamentos e participa do desenvolvimento de novos produtos e processos” (REDESCOLA, 2015).

Para tanto há a necessidade da aplicação prática dos conhecimentos teóricos, mas algumas escolas carecem ainda de infraestrutura e as oportunidades de estágio muitas vezes são restritas.

Objetivos

Contribuir para que a formação dos estudantes responda às demandas do mercado de trabalho e oportunizar aos acadêmicos o exercício da cidadania e a demonstração para a comunidade de iniciativas de ação social da educação superior.

Referencial teórico-metodológico

Foram ofertadas 5 (2014) e 2 (2015) vagas de estágio curricular para os alunos dos cursos técnicos profissionalizantes Centro Estadual de Educação Profissional de Ponta Grossa (CEEPPG), e do colégio João Ricardo Von Borell Du Vernay. Os alunos foram recebidos e a infraestrutura do curso de Engenharia de Alimentos foi apresentada, bem como as boas práticas de utilização dos laboratórios. As atividades foram acompanhadas pelos acadêmicos do curso de Engenharia de Alimentos e compreenderam análises físico-químicas para caracterização do resíduo resultante do processamento dos frutos da palmeira Juçara.

Os estagiários de 2015 acompanharam o processamento dos frutos, que da origem a polpa e demais subprodutos, como sementes e borra (cascas e fibras das sementes), e calcularam os rendimentos do processo.

As análises físico químicas para caracterização da borra seguiram metodologias oficiais. Foram realizadas as análises de: umidade, cinzas, proteína, lipídeos, compostos fenólicos e antocianinas. Os dois últimos compostos foram quantificados também após a borra ser submetida a tratamento enzimático pré – determinado.

Os resultados foram analisados e discutidos para elaboração posterior do relatório de atividades exigido pela escola.

Resultados:

Os estagiários cumpriram a carga horária determinada pelas escolas e tiveram oportunidade em ter contato com a infra-estrutura dos laboratórios do curso de Engenharia de

Alimentos , conhecer novas técnicas analíticas e equipamentos que não faziam parte de seu cotidiano, também puderam obter conhecimento de como deveriam proceder para correta e segura utilização desses mesmos equipamentos, bem como dos procedimentos realizados nos laboratórios através das boas práticas.

Os estagiários de 2015 acompanharam o processamento dos frutos da palmeira juçara, seguindo parâmetros de higienização e maceração para extração da polpa e separação de resíduos, com subsequente realização dos cálculos de rendimento e perda , elaborando assim um fluxograma e um balanço de massa utilizando conceitos das disciplinas do curso como a matemática.

Puderam também ter contato com as análises oficiais de caracterização realizadas em laboratório as quais utilizam diferentes metodologias de quantificação de compostos presentes na amostra a ser analisada.

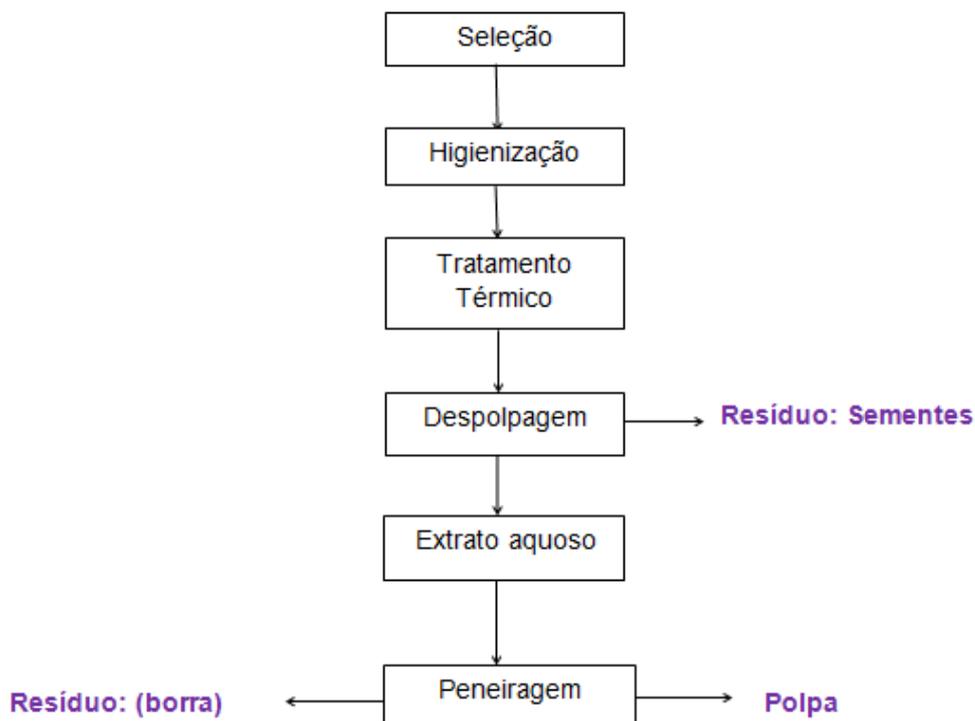


Figura 01, Fluxograma representativo do processamento dos frutos e obtenção de seus produtos e subprodutos.

Na figura 02 estão apresentados os frutos da palmeira juçara e o resíduo resultante do processamento que foram objetos de estudo pelos estagiários,

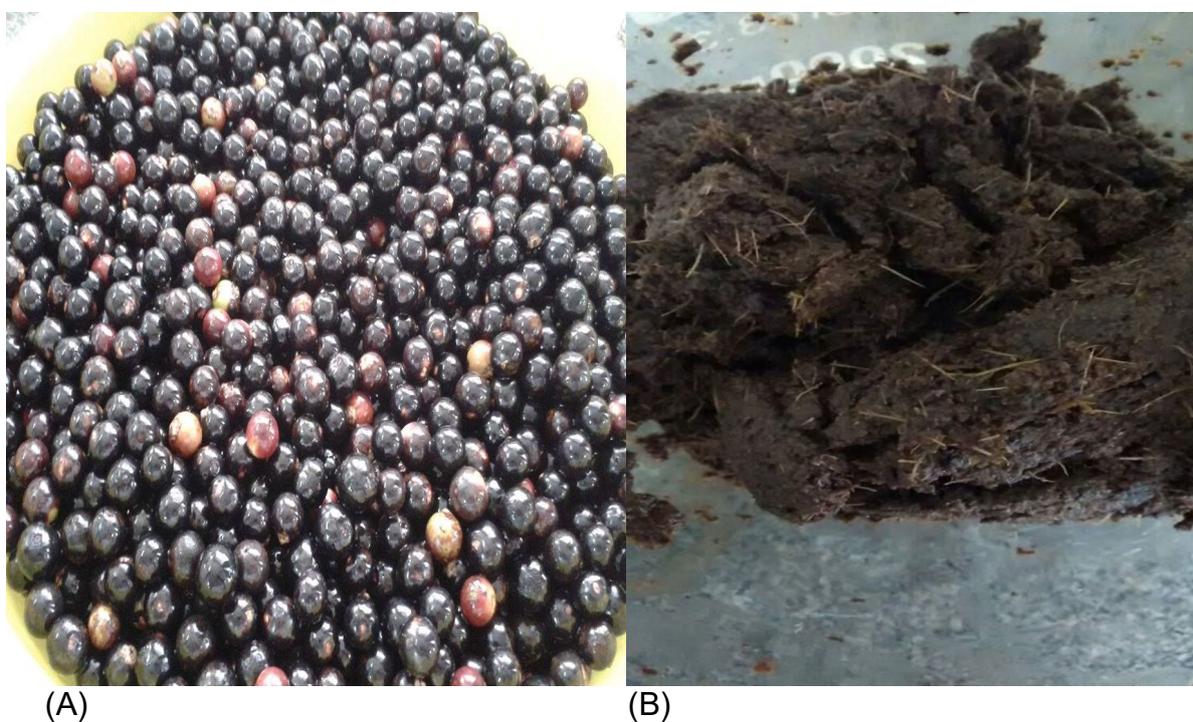


Figura 02 – (A) Frutos da Palmeira Juçara (*Euterpe edulis* Martius). (B) Resíduo da extração da polpa dos frutos (borra) .

Para as análises de compostos bioativos que são os compostos fenólicos e antocianinas, a amostra de resíduo passou por tratamento enzimático, utilizando um planejamento experimental para variação das condições de tratamento, que tinha como variáveis, tempo, temperatura e concentração enzimática.

Todos os experimentos e análises realizadas envolvem diversas técnicas, metodologias e equipamentos o que possibilitou que os alunos tivessem a oportunidade de complementar seu aprendizado e preparação para o mercado de trabalho.

Considerações Finais:

Os acadêmicos participantes reconhecem a importância de participar de atividades de socialização dos conhecimentos e os estagiários das escolas relataram que as atividades desenvolvidas no projeto corresponderam às suas expectativas e contribuíram para sua formação.

APOIO:

A fundação Araucária pela bolsa de extensão concedida.

Ao Instituto Agrônomo do Paraná (IAPAR) pela parceria no projeto.

Referências:

BRASIL Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/111788.htm. Acesso em junho de 2015

REDESCOLA. Ensino Médio Integrado. Técnico em Alimentos. Disponível em [http://www.pgoedprofpontagrossa.seed.pr.gov.br/modules/conteudo/conteudo.php?conteudo=18#Alimentos Integrado](http://www.pgoedprofpontagrossa.seed.pr.gov.br/modules/conteudo/conteudo.php?conteudo=18#Alimentos%20Integrado). Acesso em junho de 2015.

REDESCOLA. Ensino Médio Integrado. Técnico em Alimentos. Disponível em : <http://www.pgojoaodovernay.seed.pr.gov.br/modules/conteudo/conteudo.php?conteudo=34>. Acesso em junho de 2015

