

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

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

OFICINAS DE ATUALIZAÇÃO PARA O ENSINO MÉDIO PROFISSIONALIZANTE – TECNOLOGIA DE PRODUTOS CÁRNEOS

Jéssica Tozetto Valentim (jetozetto@gmail.com)**Tatiana Sopko (tatiana_sopko@hotmail.com)****Marina Caldeira Tolentino (ma.tolentino@hotmail.com)****Nelci Catarina Chiquetto (nelcichic@yahoo.com.br)****Mareci Mendes De Almeida (marecimal@yahoo.com.br)**

RESUMO – O evento “Oficinas de atualização para o Ensino Médio Profissionalizante” foi ofertado para alunos do Curso Técnico em Alimentos e Técnico em Química do Colégio Estadual Professor João Ricardo Von Borell Du Vernay, durante a V Semana do Técnico em Alimentos e Técnico em Química. Teve por objetivo realizar atividades visando ao aprimoramento e atualização de alunos da educação básica. Foram ofertadas quatro oficinas e no presente trabalho está descrita a Oficina de Tecnologia de Produtos Cárneos que foi realizada nas dependências do Departamento de Engenharia de Alimentos da Universidade Estadual de Ponta Grossa com acompanhamento de professores e graduandos do mesmo. Os alunos tiveram a oportunidade de conhecerem a infra-estrutura dos laboratórios do Curso de Engenharia de Alimentos, em especial a Planta Piloto de Produtos Cárneos e os equipamentos utilizados na parte prática da oficina. Discutiram teoricamente os processos oportunizando o aprofundamento dos seus conhecimentos referentes ao assunto e embasando para a elaboração dos produtos. Todos os participantes afirmaram que as atividades desenvolvidas corresponderam às suas expectativas, foram de encontro com a realidade do seu campo de atuação e que houve aumento dos seus conhecimentos sobre os temas abordados.

PALAVRAS-CHAVE – Ensino Técnico. Engenharia de Alimentos.

Introdução

O evento “Oficinas de atualização para o Ensino Médio Profissionalizante” foi ofertado para alunos do Curso Técnico em Alimentos e Técnico em Química do Colégio Estadual Professor João Ricardo Von Borell Du Vernay, durante a V Semana do Técnico em Alimentos e Técnico em Química (Semateqa) realizada no colégio e na Universidade Estadual de Ponta Grossa (UEPG). Dentre os objetivos da Semateqa estão propiciar um espaço de socialização do conhecimento produzido nos Cursos Técnicos e aprimoramento nas áreas técnicas específicas, através de palestras e mini cursos, esses objetivos vêm de encontro com a importância do papel da universidade no desenvolvimento local, regional, estadual e nacional,

devendo o conhecimento científico ser difundido para a população local e também nas escolas.

O Técnico em Alimentos e o Técnico em Química possuem conhecimentos científicos, tecnológicos e sócio históricos, tendo o Técnico em Alimentos 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. E o técnico em Química, entre outras habilidades adquiridas tem condições de atuar no planejamento, coordenação, operação e controle dos processos industriais e equipamentos, atuar na garantia da qualidade de matérias-primas, de produtos e processos industriais e laboratoriais (REDESCOLA, 2015).

Uma das áreas tecnológicas que poderá atuar é a de Tecnologia de Carnes e seus derivados, que já há alguns anos vem sendo a preocupação das empresas para produzir em larga escala e suprir a demanda do mercado consumidor (SILVA, 2011), que está cada vez mais exigente em relação à qualidade e praticidade na busca por alimentos seguros e de rápido preparo, o que explica o crescimento explosivo no consumo dos produtos embutidos (ARAÚJO et al., 2010).

Além da tecnologia envolvida no processamento de carnes, as Boas Práticas de Fabricação não podem ser deixadas de serem cumpridas e a matéria-prima animal deve ter uma atenção maior por ser uma matéria-prima com alta atividade de água, pH favorável para a maioria dos micro-organismos e elevado teor de nutrientes, se tornando um excelente meio para o desenvolvimento de bactérias deteriorantes e micro-organismos patogênicos. (MARINHO, 2014).

No presente trabalho está apresentada a Oficina de Tecnologia de Produtos Cárneos com elaboração de empanados de frango, linguiça frescal e presunto.

Objetivos

O Evento “Oficinas de atualização para o Ensino Médio Profissionalizante” teve como objetivo geral realizar atividades visando ao aprimoramento e atualização de alunos da educação básica. E como específicos: oportunizar aos estudantes conhecerem a universidade e a estrutura do Curso de Engenharia de Alimentos, discutir fundamentos teóricos estabelecendo relações entre as disciplinas em curso no ensino médio visando à construção do conhecimento, introduzir o estudante no ambiente acadêmico, realizar práticas, através das oficinas, visando complementação do aprendizado teórico, oportunizar a troca de experiências

entre os estudantes do ensino médio e do ensino superior, estimular o interesse dos alunos da escola pública em cursar ensino superior.

Referencial teórico-metodológico

A proposta do evento foi elaborada por professoras do Departamento de Engenharia de Alimentos (DEA) em conjunto com as professoras coordenadoras da Semateqa, a equipe executora preparou o material de apoio e a organização dos laboratórios. As atividades práticas foram desenvolvidas nos laboratórios do DEA. Foram ofertadas quatro oficinas no período matutino e noturno para atender a demanda dos alunos nos dois turnos. Participaram no total 89 alunos e na Oficina de Tecnologia de Carnes 25 alunos dos cursos matutino e noturno. Os recursos para a execução das oficinas foram provenientes do Programa Novos Talentos – CAPES (Edital n. 055/2012) e as matérias-primas foram fornecidas pelo Colégio Borell.

Os alunos fizeram uma visita nos laboratórios do curso de Engenharia de Alimentos e conheceram os equipamentos que utilizaram na oficina. Inicialmente tiveram um referencial teórico referente a tecnologia de produtos cárneos, onde foram abordadas as vantagens da industrialização da carne, conceitos de ética e bem estar animal e a importância das boas práticas de fabricação no processamento desses produtos. Posteriormente tiveram contato com as instruções normativas relacionadas aos produtos que iriam produzir na prática, que foram: presunto, empanado de frango e lingüiça frescal.

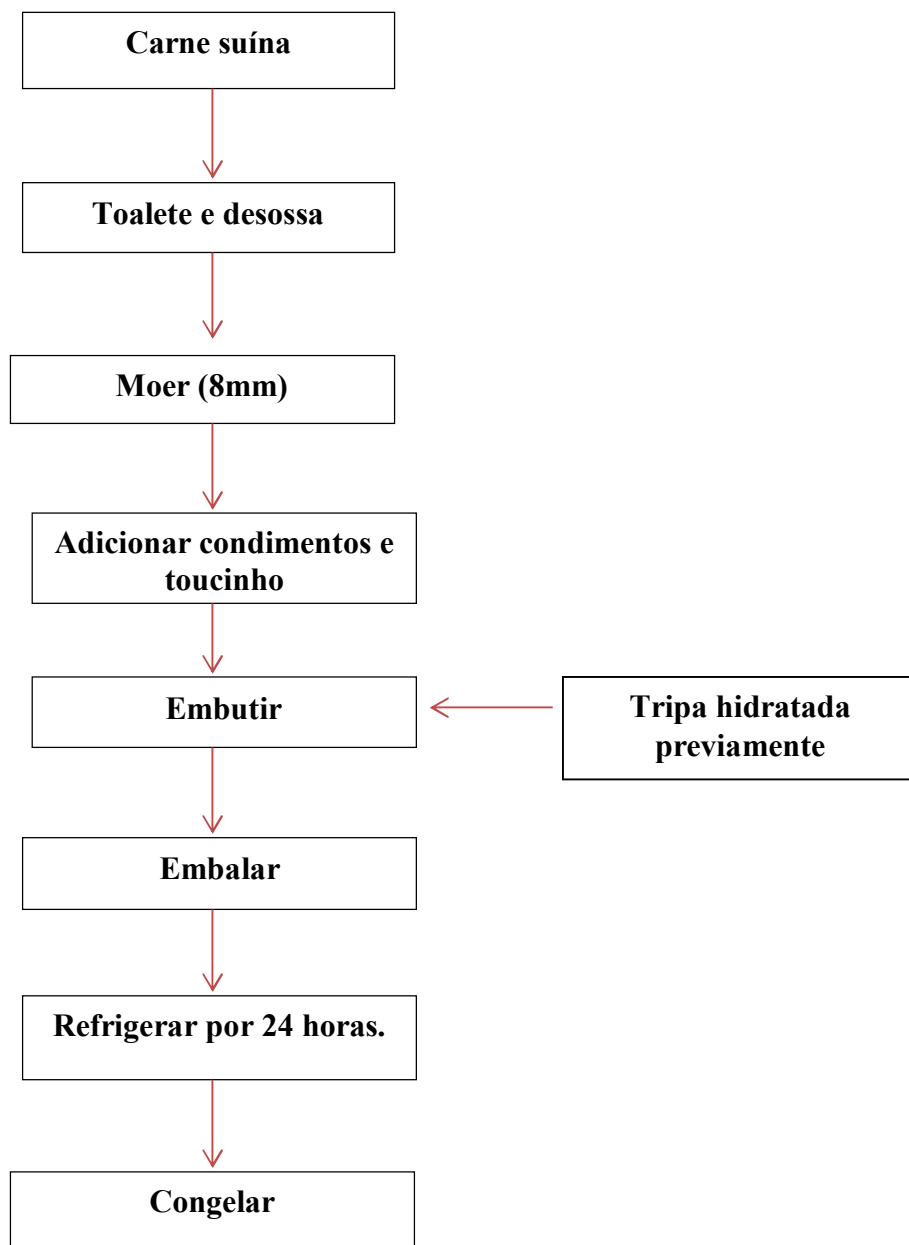
Após a aula teórica foi explicado como a parte prática iria decorrer e como cada produto seria processado, para cada um dos alunos foi entregue um roteiro relacionado a parte prática do curso com as formulações correspondentes a cada produto. Também foram distribuídas toucas e luvas para que houvesse um procedimento de higiene adequado no processamento. Ao final da elaboração dos produtos os alunos fizeram uma degustação dos alimentos produzidos e responderam um questionário de avaliação da atividade desenvolvida. As atividades foram acompanhadas pelos alunos e professores do curso de Engenharia de Alimentos. Para exemplificar está apresentada na Tabela 1 a formulação da lingüiça frescal e na Figura 1 o fluxograma correspondente.

Tabela 1 - Formulação correspondente a produção de Lingüiça Frescal

INGREDIENTE	QUANTIDADE
Carne suína	80%

Toucinho	20%
Temperex	Indicação do fabricante
Sal de Cura	Indicação do fabricante

Figura 1- Fluxograma correspondente as etapas do processamento para produção de linguiça fresca.



Resultados

Os alunos tiveram a oportunidade de conhecerem a infraestrutura dos laboratórios do Curso de Engenharia de Alimentos, em especial a Planta Piloto de Produtos Cárneos e os equipamentos utilizados na parte prática da oficina. Discutiram teoricamente os processos oportunizando o aprofundamento dos seus conhecimentos referentes ao assunto e embasando para a elaboração dos produtos.

Nos roteiros entregues os alunos puderam encontrar informações referentes às etapas do processamento de todos os produtos cárneos feitos, ingredientes e concentração dos mesmos. Puderam vivenciar as instruções recebidas sobre Boas Práticas de Fabricação de forma a proceder correta higienização pessoal, dos utensílios e bancadas utilizados na preparação dos produtos que foram posteriormente degustados. Os alunos realizaram análise sensorial dos produtos podendo avaliar critérios como textura, sabor, aparência e cor. A Figura 2 ilustra uma etapa do processo de preparo da linguiça frescal.

Figura 2 – Etapa de processamento de Linguiça Frescal



Legenda: Alunos do Colégio Borell, com auxílio da professora do DEA moendo a carne para elaboração da linguiça frescal.

Considerações Finais

Todos os participantes responderam no questionário que as atividades desenvolvidas corresponderam às suas expectativas, que não necessitaria de alguma alteração no evento, que as atividades foram de encontro com a realidade do seu campo de atuação e que houve aumento dos seus conhecimentos sobre os temas abordados. Todos os objetivos propostos foram alcançados e em todas as etapas houve articulação entre pesquisa e ensino.

Segundo a UNESCO, os quatro pilares da educação são: aprender a ser, a conviver, conhecer e fazer. E esses pilares são muito bem trabalhados em aulas práticas, oficinas e estágios que paralelo aos conhecimentos teóricos oferecidos em sala de aula, formam um grande profissional. Sendo isso também uma grande melhoria da qualidade do sistema de produção de qualquer setor.

APOIO: O presente trabalho foi realizado com apoio do Programa Novos Talentos, da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – CAPES/Brasil.

Referências

REDESCOLA. **Ensino Médio Integrado. Técnico em Alimentos**. Disponível em : <<http://www.pgojoaoduvernay.seed.pr.gov.br/modules/conteudo/conteudo.php?conteudo=34>>. Acesso em: 22 de junho de 2015.

UNESCO. Organização das nações unidas para a Educação Ciência e a Cultura. **Relatório para a UNESCO da Comissão Internacional sobre Educação para o século XXI**. 2010. Disponível em: <<http://unesdoc.unesco.org/images/0010/001095/109590por.pdf>> Acesso em: 22 de junho de 2015.

SILVA, Juliana R. **Tecnologia de carnes e derivados**. Universidade Tuiuti do Paraná. Curitiba, 2011.

MARINHO, Marina T. **Tecnologia de carnes: Presunto, empanado e linguiça**. Departamento de Engenharia de Alimentos. Universidade Estadual de Ponta Grossa, 2014.