

**ÁREA TEMÁTICA:**

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

**PROJETO PRÁTICAS DE ANÁLISE DE ALIMENTOS: CONSOLIDANDO O “SABER FAZER” PARA O ENSINO MÉDIO PROFISSIONALIZANTE****Raliéli De Almeida Chaves (ralialmeida@hotmail.com)****Nelci Catarina Chiquetto (nccsilva@uepg.br)**

RESUMO – O Projeto de Extensão Práticas de análise de alimentos: consolidando o “saber fazer” para o ensino médio profissionalizante vem sendo desenvolvido desde junho de 2012 nos laboratórios do Departamento de Engenharia de Alimentos. Através do projeto tem-se disponibilizado espaço físico para aulas praticas de laboratório e vagas para realização de estágios aos alunos dos cursos técnicos em alimentos dos colégios parceiros Centro Estadual de Educação Profissional de Ponta Grossa (CEEPPG) e do Colégio Estadual Prof. João Ricardo von Borell du Vernay. Estas atividades contribuem para que seja alcançado um dos objetivos do CEEPPG listado no projeto pedagógico que é oferecer um conjunto de experiências teórico-práticas na área de alimentação com a finalidade de consolidar o “saber fazer” e um dos objetivos do Colégio Borell que é estimular e apoiar a criação e desenvolvimento de projetos que venham contribuir na formação integral do educando. As aulas práticas foram ministradas pelos professores do CEEPPG e foram ofertadas 10 vagas de estágio profissional supervisionado. Os alunos desenvolveram projetos multidisciplinares acompanhados pelos acadêmicos do curso de engenharia de alimentos e supervisionados pelos professores. Os resultados foram apresentados no 11º Conex pelos alunos dos colégios e na semana técnica de alimentos do CEEPPG de 2013.

**PALAVRAS-CHAVE** – estágio profissional supervisionado. Legislação de alimentos.

**Introdução**

De acordo com a política estabelecida para a Rede Estadual de ensino, a partir de 2003 o Estado do Paraná iniciou o processo de retomada da oferta pública e gratuita da educação profissional, atendendo às necessidades urgentes da comunidade paranaense. Assumindo a concepção de ensino e currículo em que o trabalho, a cultura, a ciência e a tecnologia constituem os fundamentos sobre os quais os conhecimentos escolares devem ser trabalhados, retomou-se no Paraná a implantação e implementação dos cursos técnicos.

Pelo perfil profissional, o técnico em Manipulação de Alimentos do Colégio Borell deverá ter 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. Segundo o projeto pedagógico deste colégio, a escola não é a única fonte de saber e de formação dos educandos, que adquirem

conhecimentos em diversos locais e em diferentes contextos que são importantes para sua formação como indivíduo (SEED, 2014).

O CEEPPG assumiu o compromisso de formar jovens e trabalhadores, através de uma educação integral de qualidade. O ensino Médio Integrado oferece a habilitação profissional de Técnico em Alimentos cuja carga horária deve contemplar 133 horas de Estágio Profissional Supervisionado (SEED, 2014).

As atividades do projeto desenvolvidas no ambiente universitário visam contribuir com a formação técnica, socializando os conhecimentos.

### **Objetivos**

Oportunizar a realização de aulas práticas de análises físico-químicas e microbiológicas em alimentos, supervisionadas por professores da escola.

Ofertar estágios curriculares para os alunos do curso Técnico em Alimentos.

### **Referencial teórico-metodológico**

O Hall Tecnológico localizado nas dependências da Universidade Estadual de Ponta Grossa é um espaço que possui vários laboratórios, cada um específico de um dos cursos de engenharia. O laboratório de Engenharia de Alimentos possui estrutura para a realização de análises físico-químicas e microbiológicas (Figura 1).

**Figura 1- Laboratório de Engenharia de Alimentos do Hall Tecnológico**



A execução de análises físico-químicas, seguindo as metodologias do Instituto Adolfo Lutz, é parte da rotina de trabalho dos técnicos em alimentos, pois as indústrias fabricantes de alimentos e bebidas embalados prontos para oferta ao consumidor devem atender à legislação que determina a declaração de informação nutricional obrigatória de valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio, nos rótulos de alimentos e bebidas embalados. A Resolução ANVISA RDC 360/03 - REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EMBALADOS (BRASIL,2003) torna obrigatória a rotulagem nutricional baseada nas regras estabelecidas com o objetivo principal de atuar em benefício do consumidor e ainda evitar obstáculos técnicos ao comércio.

Para análises microbiológicas são utilizadas, a RDC 12/01 - REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS ( BRASIL, 2001) e a IN 62/03 que Oficializa os Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água ( BRASIL, 2003).

Assim, destaca-se a importância das aulas e estágios (Figura 2) que ofereçam dois momentos importantes para a formação profissional do aluno, sendo um momento reflexivo e de busca de embasamento teórico e outro momento de experimentação onde se colocarão em prática os conceitos estudados.

**Figura 2- Alunos desenvolvendo atividades práticas de laboratório.**



O projeto conta com a participação de alunos do curso Técnico em alimentos do CEEPPG e do Colégio Borell, professores da escola que administram as aulas, estagiárias e professores do Departamento de Engenharia de Alimentos (DEA) que supervisionam as práticas de laboratório e orientam para a execução dos objetivos propostos.

## **Resultados**

Com o desenvolvimento do projeto os alunos e professores adquirem e aprimoram seus conhecimentos através das aulas práticas, oficinas e atividades na área de análises físico-químicas e microbiológicas e trocam experiências com os alunos de nível superior. As aulas práticas foram ministradas pelos professores do CEEPPG para as séries regulares dos cursos e foram ofertadas 10 vagas de estágio profissional supervisionado. Os alunos desenvolveram projetos multidisciplinares acompanhados pelos acadêmicos do curso de engenharia de alimentos e supervisionados pelos professores. Os resultados foram apresentados no 11º Conex pelos alunos dos colégios e na semana técnica de alimentos do CEEPPG de 2013.

## **Considerações Finais**

Os objetivos do Projeto foram alcançados, as análises físico-químicas e microbiológicas foram realizadas enfatizando a sua importância para a formação do técnico em alimentos e houve a interação dos alunos com os acadêmicos.

**APOIO:** Capes

## **Referências**

BRASIL, **Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária.** Disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br>>. Acesso em: 22 de março de 2014.

BRASIL, **Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.** Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/>>. Acesso em: 22 de março de 2014.

Instituto Adolfo Lutz. **Métodos Físico-Químicos para Análise em Alimentos.** São Paulo, 23 de março de 2014.

SECRETÁRIA DA EDUCAÇÃO DO ESTADO DO PARANÁ. **Centro Estadual de Educação Profissional de Ponta Grossa.** Disponível em: <<http://www.pgoedprofpontagrossa.seed.pr.gov.br/modules/conteudo/conteudo.php?conteudo=18>>. Acesso em: 10 de abril de 2014.

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO DO ESTADO DO PARANÁ. **Colégio Estadual Prof. João Ricardo von Borell du Vernay.** Disponível em: <<http://www.pgojoaoduvernay.seed.pr.gov.br/redeescola/escolas/25/2010/17/arquivos/File/pppborell2011.pdf>>. Acesso em: 10 de abril de 2014.