

Práticas de ensino, pesquisa e extensão aliadas ao processo de formação do tecnólogo em alimentos: relato de experiência no IFSC – Campus Canoinhas

Cleoci Beninca¹

¹ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina – Campus Canoinhas, Avenida Expedicionário, 2150, Campo da Água Verde, Canoinhas - SC, 89466-312. E-mail: cleoci.beninca@ifsc.edu.br

RESUMO

O Tecnólogo em Alimentos pode atuar em pesquisa e desenvolvimento de produtos e processos da indústria alimentícia e de bebidas, da agroindústria e do comércio de alimentos. Pode realizar e supervisionar análises de alimentos, bebidas e seus subprodutos, e desenvolver, implantar e executar análises e melhorias na industrialização de alimentos. Para alcançar este perfil profissional, o discente de tecnologia em alimentos estuda as características físicas, químicas, microbiológicas e sensoriais dos alimentos, as etapas envolvidas no desenvolvimento de produtos, a gestão empresarial e da qualidade em alimentos, sendo as aulas teóricas e práticas em diversas unidades curriculares a principal ferramenta de aprendizagem. As aulas práticas por si só apresentam um potencial pedagógico para aquisição do conhecimento, pois os alunos podem interagir com equipamentos e protocolos característicos e distintos dos abordados em sala de aula, permitindo maior apropriação do conteúdo teórico e uma maior compreensão da técnica e da tecnologia aplicada em alimentos. Contudo, é imprescindível que durante a formação acadêmica sejam aplicadas diversas metodologias que permitam colaborar com o desenvolvimento das competências e habilidades requeridas pela profissão. Somente a participação nas aulas não garante a realidade da prática profissional, sendo importante conhecer e atender demandas de ações de extensão como uma alternativa para preencher esta lacuna no processo de ensino-aprendizagem. Assim, o objetivo deste projeto foi proporcionar ao discente do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos do IFSC - Campus Canoinhas aliar pesquisa e extensão ao seu processo de formação profissional, através da execução de atividades individuais ou em equipe a fim de desenvolver habilidades acadêmicas e interpessoais. Durante as aulas, o aluno foi instigado a compreender o fundamento das análises, da técnica e da tecnologia aplicada aos alimentos, sendo orientado quanto a aplicação da metodologia científica na coleta e interpretação de dados quantitativos e qualitativos. Os resultados puderam ser discutidos, redigidos e apresentados às respectivas unidades curriculares em forma de seminários, relatórios ou pareceres técnicos. A execução das atividades forneceu aos alunos não apenas conhecimento teórico e uma prática baseada na reprodução ou produção de conhecimentos, mas também na resolução de problemas reais, colaborando com o conhecimento, aperfeiçoamento e adaptação dos futuros tecnólogos em alimentos às novas tendências sociais e de mercado. Aliar a pesquisa e a extensão como prática educativa ao processo de aprendizagem despertou no estudante o interesse em aprofundar-se nos temas abordados em aula favorecendo o processo de construção do conhecimento. Além disso, colaborou com uma formação mais ampla do sujeito, tornando-o um tecnólogo em alimentos preparado para a mercado de trabalho, o qual está cada vez mais competitivo e exigente de profissionais mais bem capacitados.

Palavras-chave: Formação profissional; metodologias de ensino; tecnologia em alimentos

Agradecimento: Ao programa de fomento de projetos de pesquisa do IFSC (Edital nº 04/2022/PROPI) pelo apoio financeiro e aos docentes e técnicos de laboratório vinculados ao Curso Superior de Tecnologia em Alimentos pela parceria na execução deste projeto.

Resumo apresentado no II Simpósio Catarinense do Campo à Mesa, realizado de 22 a 26 de maio de 2023.
Eixo temático: Experiências de Ensino e Extensão em Ciências Agrárias.