

Elaboração de roteiros de aulas práticas da disciplina LI 273 -

Pollyana dos Santos Cantarutti (Autor), Silvia Mendonça Vieira (Orientador)

Instituição de Ensino - Universidade Federal de Ouro Preto

Palavras Chaves:

Panificação, Apostila, Roteiro, Processamento

Resumo:

A disciplina “Tecnologia de Panificação, Massas, Amidos e Derivados” (ALI 273) tem caráter profissionalizante para o curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos. O mercado de panificação está cada vez mais exigente, portanto é de extrema importância o entendimento das transformações envolvidas no processamento dos produtos de panificação. Além disso, é necessário que se obtenha conhecimento sobre a aplicação e interferência dos ingredientes e os diferentes métodos de preparo bem como a correlação dos mesmos com a prática. Para que os discentes tenham uma formação de um profissional de qualidade foi desenvolvida uma apostila para as aulas práticas desta disciplina, buscando correlacionar os tópicos abordados em sala de aula e principalmente, o efeito de diferentes ingredientes/processos na obtenção de um produto de qualidade. A elaboração dos roteiros para as aulas práticas foi uma oportunidade impar que além de contribuir para a melhoria do segmento da disciplina, uma vez que os alunos podem encontrar os objetivos de cada aula, os métodos utilizados e questões relacionadas à prática. Possibilitou também que os alunos aperfeiçoassem os conhecimentos técnicos e práticos já adquiridos. Através do levantamento bibliográfico necessário para a elaboração do material, o monitor pôde aprimorar suas técnicas laboratoriais e ampliar seu conhecimento.

Publicado em:

- Evento: Encontro de Saberes 2015
- Área: CIÊNCIAS DA VIDA
- Subárea: CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS