Inovação de Produtos Alimentícios: Tecnologia e Educação profissional em harmonia

Autor(res)

Melissa Schirmer
Marcio Gonçalo De Lima

Categoria do Trabalho

Trabalho Acadêmico

Instituição

UNIC BEIRA RIO

Introdução

(Metodologias Ativa)
Moran (2018) conceitua metodologias como “diretrizes que orientam os processos de ensino e aprendizagem, que se concretizam em estratégias, abordagens e técnicas concretas, específicas e diferenciadas”. Atualmente, vê-se amplamente divulgado o termo metodologias ativa, ao que se destaca a necessidade de se compreender em qual sentido é utilizado (Ferrarini et. all., 2019). Elas são metodologias nas quais o aluno é o protagonista central, enquanto os professores são mediadores ou facilitadores do processo. (Lovato et. all., 2018). A indústria alimentícia está passando por uma revolução impulsionada pela incessante busca por inovação (Gouveia, 2006). Nesse contexto, a união entre tecnologia inovadora e formação profissional se tornou a chave para criar produtos alimentícios que não apenas atendem às demandas do mercado, mas também transcendem as expectativas dos consumidores.

Objetivo

Este resumo expandido tem por objetivo geral apresentar o DNP – Desenvolvimento de Novo Produto alimentício como ferramenta de aprendizagem na disciplina de Tecnologia de Alimentos ofertada na Universidade de Cuiabá – Beira Rio 1.

Material e Métodos

Nesta modalidade de ensino e aprendizagem os discentes, geralmente em grupo, são estimulados a criar produtos alimentícios inovadores, de escopo industrial, a partir da utilização de ferramentas da Inovação em produtos/processos, a saber: Brainstorming, Seleção de Ideias e Ciclo Plan-Do-Check-Act (PDCA). A concepção do “novo produto” incremental ou radical vai se dando à medida que os conceitos tecnológicos da disciplina vão sendo oferecidos no primeiro bimestre de ensino. Paralelamente à Avaliação Oficial 1 é cobrado o protótipo do produto, e sua conclusão avaliada no final do semestre letivo junto da Avaliação Oficial 2. Ao docente cabe apenas as correções tecnológicas (aditivos, embalagens, ingredientes, etc) quando necessárias, realizadas ao longo do semestre.

Resultados e Discussão

Os resultados tácitos dessa experiência pedagógica são Produtos Alimentícios pensados, discutidos, elaborados e experimentados pelos discentes, de maneira em que estes são os autores intelectuais de seus produtos. Para falar dos alimentos frisamos que os mesmos são concebidos com todos os itens tecnológicos necessários à sua função, dentro de padrões nutricionais e higiênicos legais. Outro resultado mensurável é o potencial de aprendizado obtido individualmente, medido através de questionamentos específicos de seus produtos na apresentação do mesmo ou na Avaliação Oficial 2. Se utilizarmos ferramentas simples de mensuração de satisfação por parte dos executores isto também pode ser um dado obtido. Além disso, a ferramenta de Avaliação Sensorial também pode ser utilizada para se medir grau de aceitação dos produtos desenvolvidos.

Conclusão

Diante dos resultados conclui-se que o uso da ferramenta de DNP em alimentos por parte de discentes das áreas afins desse tema pode contribuir para uma melhor assimilação dos assuntos pertinentes à disciplina de Tecnologia de Alimentos, gerando ideias que podem ser aproveitados pelos mesmos profissionalmente ou por empresas do ramo.

Referências

FERRARINI, R.; SAHEB, D.; TORRES, P.L. Metodologias ativas e tecnologias digitais: aproximações e distinções. Rev. Educ. Questão. V. 57 , n. 52. Natal. Abr/jun 2019.

LOVATO, F.L.; MICHELOTTI, A.; SILVA, C.B.; LORETTO, E.LS. Metodologias ativas de aprendizagem: uma breve revisão. Acta scientiae. V.20. n.2, Canoas, 2018.

GOUVEIA, F. Indústria de alimentos: no caminho da inovação e de novos produtos. Inovação Unicamp. V.2, n.5, Campinas, 2006.

MORAN, José. Metodologias ativas para uma aprendizagem profunda. In: MORAN, José; BACICH, Lilian (org.). Metodologias ativas para uma educação inovadora: uma abordagem teórico-prática. Porto Alegre: Penso, 2018.