III CONGRESSO INTERNACIONAL DAS CIÊNCIAS AGRÁRIAS COINTER - PDVAGRO 2018

PROGRAMA DE ATIVIDADES E VIVÊNCIA INTERDISCIPLINAR: DESENVOLVIMENTO DE ATIVIDADES NA ÁREA DE LEITE E DERIVADOS

PROGRAM OF ACTIVITIES AND INTERDISCIPLINARY EXPERIENCE: DEVELOPMENT OF ACTIVITIES IN THE AREA OF MILK AND DERIVATIVES

Apresentação: Relato de Experiência

Jefferson Renan Pinheiro Rodrigues¹; Ádilla Pereira d'Ávila Souza²; Mirelly Costa da Silva³; Jacinta Silva Oliveira⁴; Gerla Castello Branco Chinelate⁵

DOI: <https://doi.org/10.31692/2526-7701.IIICOINTERPDVAGRO.2018.00768>

Introdução

O Programa de Atividades e Vivência Interdisciplinar - PAVI trata-se de um espaço criado a fim de permitir a transmissão de conhecimentos e conceder aos seus participantes a vivência prática dentro das diversas áreas de atuação de uma dada profissão sob orientação de um professor especialista na área. Viabilizando assim a oportunidade de discentes terem experiências multidisciplinares e extracurriculares, envolvendo diversas áreas do conhecimento aplicadas à disciplina, as quais só seria possível contato em períodos mais avançados do curso. As atividades extraclasse permitem aos estudantes formação mais fiel em relação às demandas no mundo produtivo (Silva *et al*, 2016).

Na oportunidade em questão, foram desenvolvidas atividades dentro do laboratório de leite e derivados da Universidade Federal Rural de Pernambuco – Unidade Acadêmica de Garanhuns (UFRPE-UAG). O presente trabalho possui como finalidade descrever as práticas realizadas através do PAVI no semestre letivo de 2018.1.

Relato de Experiência

Todas as atividades desenvolvidas foram realizadas no laboratório de leite e derivados da UFRPE-UAG, no qual os estudantes participantes trabalharam em projetos interligados ao Grupo de Pesquisa e Desenvolvimento de Produtos Lácteos e Apícolas - GPLac. Em um

¹ Engenharia de Alimentos, UFRPE-UAG, Renan.jefferson2012@gmail.com

² Engenharia de Alimentos, UFRPE-UAG adillapereira@hotmail.com

³ Engenharia de Alimentos, UFRPE-UAG, mirelly.costa2906@gmail.com

⁴ Engenharia de Alimentos, UFRPE-UAG, jacintaoliveira627@gmail.com

⁵ Dra. em Biotecnologia, UFRPE-UAG, gerla.chinelate@yahoo.com.br

primeiro momento ocorreram formações com o intuito de capacitar os estudantes no que diz respeito às áreas de trabalho e atividades que seriam realizadas dentro do período de execução do programa.

As atividades formativas realizadas consistiram nos cursos de Boas práticas de Laboratório - BPL e Boas Práticas de Fabricação - BPF, ministrados pela Profa. orientadora e pela responsável técnica do laboratório, respectivamente. O primeiro curso promoveu conhecimento a respeito aos procedimentos padrões de comportamento dentro do ambiente laboratorial, os Procedimentos Operacionais Padrão e os riscos referentes às práticas de análises de alimentos (Químicas e Microbiológicas).

Posteriormente no curso de BPF realizaram-se discussões no que tange as questões de controle de qualidade dos alimentos, os principais tipos de contaminação, seus vetores e a importância no manipulador dentro da garantia da inocuidade dos produtos finais. Para tal foram criadas atividades teóricas e práticas, as quais contaram com dinâmicas em grupo e exercícios com o objetivo de demonstrar aspectos particulares da indústria de alimentos. Além disso, realizou-se também a construção de Procedimentos Operacionais Padrões – POPs para cada equipamento do laboratório.

Subsequentemente, foi feito treinamento de preparo de amostras e análises físico-químicas de leite e derivado visando o controle da qualidade. Dentro destas atividades trabalhou-se principalmente com análises de pH, acidez e determinação de composição de leite (proteína, gordura, minerais e etc) através de equipamento de ultrassom.

Considerações

As atividades desenvolvidas dentro do período de execução do PAVI possibilitaram o aprimoramento e especialização dos conhecimentos na área de leite e derivados. Essas atividades serviram ainda como vertente de produção de autoconhecimento para os estudantes, no que diz respeito tanto a profissão do(a) Engenheiro(a) de alimentos, quanto de sua atuação na área de produção de lácteos e para além disso possibilitaram o desenvolvimento conjunto e formação mútua dos participantes, bem como mencionado por Santos *et al* (2016) em relato sobre a formação de manipuladores de alimentos.

Em suma, pode-se verificar que os envolvimento apresentaram maior interesse e aprendizado referentes ao curso e que tornaram-nos mais engajados. Situação similar à encontrada por Silva *et al* (2016) quanto ao engajamento dos estudantes após a participação

de atividades extra curriculares.

Referências

Silva, T. E. S.; Oliveira, M. B.; Medeiros, A. C. L.; Neves, D. F.; Silva, E. V. Ciência e tecnologia de alimentos uma vivência de três estudantes de escolas públicas no curso de agroindústria do IFPE e no PDVAgro. Vitória de Santo Antão, PE, I Congresso Internacional das Ciências Agrárias, 2016.

Santos C. C.; Maciel, A. S. Q.; Albuquerque K. G. S.; Miranda, F. M. S. Desenvolvimento de atividades formativas na área de ciência e tecnologia de alimentos Formando multiplicadores. Vitória de Santo Antão, PE, I Congresso Internacional das Ciências Agrárias, 2016.