

DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS E PROCESSOS PARA AS DISCIPLINAS DE GRADUAÇÃO DO DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Diana Mara Dias Arroyo¹, F. L. Schmidt, Ana Paula Fagundes Ferreira, C. Baracat, E. P. Santos
FEA/ UNICAMP

Resumo

O Departamento de Tecnologia de Alimentos da FEA oferece 16 disciplinas, sendo 14 práticas, para o curso diurno e noturno de Engenharia de Alimentos. Nestas disciplinas, os alunos desenvolvem processos em escala piloto simulando as condições operacionais que encontrarão nas indústrias de alimentos. Muitos processos são repetidos ano a ano devido à facilidade no desenvolvimento dos mesmos. No entanto, isso têm gerado frustração aos alunos, professores e funcionários. O objetivo deste trabalho foi desenvolver novas atividades práticas para os alunos de graduação; avaliar a complexidade das atividades, o tempo de elaboração e a possibilidade de estudo e aproveitamento para as disciplinas. O programa FAEPEX “Ciência e Arte nas Férias” possibilitou a realização destas atividades, onde três alunos do ensino médio puderam vivenciar as rotinas do Departamento de Tecnologia, conhecer os processamentos ligados à área de frutas e hortaliças e colaborar com as atividades de pesquisa. Os processos realizados foram: manga desidratada, abóbora cristalizada, castanha caju, néctar de manga, bebida achocolatada pasteurizada, rapadura enriquecida com suco maracujá, caju em calda, néctar misto de abacaxi e mamão, néctar misto de acerola e framboesa. Parte destes processos já foram inseridos nos programas de aula prática de TA 322, TA 620 e TA 622 do curso de Engenharia de Alimentos, trazendo inovação para as aulas.

Palavras-chaves

Alimentos. Processamento de alimentos; Escola aberta.

¹ E-mail: dianam05@fea.unicamp.br

II SIMTEC — Centros de convenções— UNICAMP, Campinas, SP – 29 de set. a 01 de outubro de 2008.
Tema central: “Perspectivas e desafios dos profissionais da UNICAMP”.