Anais do XXVII Encontro de Iniciação à Docência
Pró-reitoria de graduação - ENID - 2025

https://periodicos.ufpb.br/ojs/index.php/enid/index

RESUMO SUBMETIDO AO XXVII ENID - 2025 - UFPB
CONSTRUÇÃO DE FICHAS DE MÉTODOS DE PREPARO DE ALIMENTOS CONSERVADOS: INSTRUMENTO FACILITADOR EM AULAS PRÁTICAS

Samara Salvino Silva;
Joao Vitor Goncalves Soares;
Caio Gabriel dos Santos Souza;
Renata Angela Guimaraes Pereira (Orientadora).

Programa de Monitoria
CTDR - Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional, Campus I - João Pessoa

RESUMO: No que diz respeito aos alimentos existe todo um conjunto de fatores que podem resultar na deterioração deles. É de suma importância um processo bem definido versando desde a escolha da matéria prima de qualidade para a elaboração do produto ao atentamento a critérios como tempo, temperatura e fatores externos aos alimentos como boas práticas e também a seleção correta de técnicas de preservação para o produto final. A inquietação constante em desenvolver produtos mais saudáveis e sem conservantes químicos beneficia a sociedade em geral, que passa a ter acesso a produtos de maior qualidade técnica e nutritiva em comparação aos que são oferecidos atualmente no mercado. Para tanto se faz necessário o desenvolvimento de produtos elaborados por meios de técnicas adequadas de conservação, mediante a criação de fichas de preparo com métodos que usam de tecnologias acessíveis aos alunos do curso de gastronomia. As fichas de preparo foram elaboradas no decorrer do ano letivo e todos os produtos preparados não receberam nenhum aditivo químico. A criação das fichas e sua utilização pelos discentes vem se tornando um instrumento indispensável e facilitador no processo de ensino e aprendizagem, sobretudo no interesse, atenção e criação de produtos adequadamente conservação e com duração de até mais de três meses. A intenção futura é continuar com o desenvolvimento de novas preparações, a fim de contemplar os discentes com um manual repleto de métodos viáveis e funcionais a ser utilizado na disciplina de métodos de conservação de alimentos.