II CONPINUT
Congresso Online de Práticas Inovadoras em Nutrição
Edição 2021

978-65-89908-76-0

DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS: UMA PROPOSTA DE PRÁTICA EM CURSO DE NUTRIÇÃO

II Congresso Online de Práticas Inovadoras em Nutrição., 2ª edição, de 03/08/2021 a 05/08/2021
ISBN dos Anais: 978-65-89908-76-0

MELLO; Cristianede Albuquerque [1], SANTOS; Edna Ribeiro dos [2], CARDOSO; Felipe de Souza [3], FRANCO; Amanda [4], PAES; Carina [5], ROSA; Simone [6]

RESUMO

O desenvolvimento de novos produtos alimentícios deve ter o foco na alimentação adequada e saudável. Sendo assim, o objetivo desse trabalho foi o de aplicar uma estratégia na qual os aprendentes teriam a oportunidade de adequar e melhorar a qualidade de um produto alimentício, tanto sob o ponto de vista nutricional, quanto sensorial, sem perder de vista aspectos culturais dos alimentos, além de reduzir custos e desperdícios. Considera-se que tais iniciativas devem ser incentivadas na logística pedagógica da matriz curricular do curso de Nutrição. O Curso de Nutrição da Faculdade Bezerra de Araújo (FABA) utilizou-se de metodologia ativa, por meio de um processo de ensino-aprendizagem construtivista integrador de unidades curriculares (UC), até o quarto período da graduação, incluindo Tecnologia de Alimentos, Técnica Dietética, Composição dos Alimentos, Políticas de Saúde e Ambiental e Marketing aplicado à Nutrição, visando elaboração de novos produtos alimentícios com perfis saudáveis, sustentáveis, desde a ideia de formulação até o produto apto para o consumo. “Desenvolvimento de produtos alimentícios” tratou-se de uma atividade prática semestral, para grupos de quatro a seis alunos, desenvolvida nas seguintes etapas: 1) *brainstorn* (chuva de ideias); 2) busca de artigos nas bases eletrônicas, com filtro para últimos cinco anos; 3) seleção de ingredientes com base na agregação de valor nutricional, ação metabólica, fatores antinutricionais e capacidade de abrangência de mercado, tendo em vista alimentos de vocação agrícola local/regional; 4) testes de formulações até sua definição, considerando a qualidade, potencial de mercado, sustentabilidade e custo operacional; 5) elaboração de ficha técnica e de procedimentos operacionais padronizados (POP); 6) definição e realização de testes sensoriais; 7) elaboração da rotulagem e definição da embalagem, considerando menor impacto ambiental e adequação à legislação e a estratégia de marketing para divulgação do produto; 8) por fim, a etapa de apresentação do produto para uma banca de docentes do curso. Ao longo dos semestres letivos, os ensinantes interagiram com orientações pertinentes à experiência, nesta atividade desenvolvida durante doze anos. Os resultados evidenciaram uma avaliação considerada muito satisfatória pelos ensinantes e aprendentes, com a

[1] FABA - Faculdade Bezerra de Ararújo, cristianeamello@globo.com
[2] FABA - Faculdade Bezerra de Araújo, ednalimentos90@gmail.com
[3] FABA- Faculdade Bezerra de Araújo, ednalimentos90@gmail.com
[4] FABA- Faculdade Bezerra de Araújo, ednalimentos90@gmail.com
[5] FABA- Faculdade Bezerra de Araújo, ednalimentos90@gmail.com
[6] FABA- Faculdade Bezerra de Ararújo, ednalimentos90@gmail.com

apresentação de produtos inovadores em relação ao valor nutricional e atributos sensoriais, que poderiam ser comercializados. A metodologia evidenciou também a capacidade que docentes e discentes possuíam para agregação e interação, de forma prática, do conhecimento de diferentes áreas. É possível o desenvolvimento de novos produtos alimentícios, o incentivo de ações inerentes à articulação dos eixos das UC, com ênfase na formação acadêmica, considerando a modalidade de práticas pedagógicas inovadoras, como metodologia ativa. Torna-se prioritário rever a perspectiva pedagógica tradicional, ao inserir práticas pedagógicas que não contribuam com a formação profissional do nutricionista somente, mas que possibilitem a problematização e o protagonismo dos aprendentes, análise constante até as resoluções.

PALAVRAS-CHAVE: Formação profissional do nutricionista, Metodologia ativa, Prática integrativa, Produtos alimentícios

[1] FABA - Faculdade Bezerra de Ararújo, cristianeamello@globo.com
[2] FABA - Faculdade Bezerra de Araújo, ednalimentos90@gmail.com
[3] FABA- Faculdade Bezerra de Araújo, ednalimentos90@gmail.com
[4] FABA- Faculdade Bezerra de Araújo, ednalimentos90@gmail.com
[5] FABA- Faculdade Bezerra de Araújo, ednalimentos90@gmail.com
[6] FABA- Faculdade Bezerra de Ararújo, ednalimentos90@gmail.com