

ESTÁGIO EM ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS DE ALIMENTOS UTILIZANDO AMBIENTE VIRTUAL

Ana Clara Nunes Almeida da Fraga ¹; Welder Magalhães Cascado²;
Cassiano Oliveira da Silva³

¹ Estudante do Curso Técnico em Alimentos Fluminense, Instituto Federal Fluminense, *Campus Bom Jesus do Itabapoana* / E-mail: ananunesf25@gmail.com

² Técnico de laboratório, Instituto Federal Fluminense, *Campus Bom Jesus do Itabapoana* / E-mail: welder.cascado@ifff.edu.br

³ Engenheiro de Alimentos, Instituto Federal Fluminense, *Campus Bom Jesus do Itabapoana* / E-mail: cassilva106@yahoo.com.br

INTRODUÇÃO

A análise físico-química de alimentos dispõe de procedimentos analíticos que são utilizados para fornecer informações sobre uma variedade de características diferentes dos alimentos, como sua composição, propriedades e aspectos nutricionais. Essas informações são primordiais na capacidade de produzir alimentos que sejam consistentemente seguros, nutritivos e desejáveis e para que os consumidores façam as escolhas corretas sobre sua dieta.

O estágio curricular dos discentes do curso Técnico em Alimentos do IFF campus Bom Jesus é realizado no terceiro ano do curso e propicia uma vivência nos diversos setores do campus, dentre eles o Laboratório de Análise Físico-Química de Alimentos. Este estágio é realizado usualmente de forma presencial, mas devido a pandemia do COVID-19 houve necessidade de adaptação, com a gravação de vídeos referentes às principais análises físico-químicas realizadas no Laboratório.

OBJETIVOS

O objetivo do trabalho é produzir e disponibilizar em um canal do *Youtube* o conteúdo das principais análises físico-químicas realizadas no Laboratório do *campus*. Foram produzidos e publicados sete vídeos onde constavam os seguintes temas: Apresentação do Laboratório, Preparo de Soluções, Análise de Leite (parte I e parte II), Umidade, Lipídios e Cinzas.

MATERIAL E MÉTODOS

As técnicas de análises utilizadas nas análises demonstradas em vídeo seguiram as metodologias preconizadas pelo Instituto Adolfo Lutz (IAL, 2005; SILVA; TASSI; PASCOAL, 2017). O vídeos foram gravados no Laboratório de Análises Físico-Química de Alimentos entre maio e agosto de 2021 e foram disponibilizados em canais do *Youtube*.

RESULTADOS E DISCUSSÃO



Estágio Físico Química de Alimentos- Laboratório de Análises- Apresentação do Setor



Estágio Físico Química de Alimentos- Análise de Leite

Os materiais produzidos no estágio em ambiente virtual foram disponibilizado aos alunos do *campus* que puderam acompanhar o cotidiano do laboratório e elaborar relatórios técnicos sobre os principais temas abordados. Além dos vídeos deste projeto, no estágio curricular foram produzidos mais 29 vídeos didáticos referentes a outros setores do *campus* (Setor de Carnes, Laticínios, Frutas, Panificação e Laboratório de Microbiologia de Alimentos), o que permitiu aos alunos que fosse suprido um conteúdo de ensino-aprendizagem importante, mesmo em tempos de pandemia e sem acesso presencial aos setores de atividades práticas da área de alimentos.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O projeto com a bolsista do programa Jovens Talentos ainda está em andamento e novos conteúdos serão produzidos e disponibilizados e serão importante fonte de consulta também para outras instituições de ensino.

REFERÊNCIAS

1. Instituto Adolfo Lutz – IAL. Normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz: métodos químicos e físicos para análise de alimentos. v. 1, 4. ed. São Paulo, 1018 p. 2005.
2. SILVA, C.O.; TASSI E.M.M.; PASCOAL, G. B. *Ciência dos Alimentos: Princípios de Bromatologia*. São Paulo. Editora Rubio, 2017.