

APRENDIZAGEM A PARTIR DE EMBALAGENS DE PRODUTOS LÁCTEOS: UMA PROPOSTA METODOLÓGICA PARA A DISCIPLINA DE TECNOLOGIA DE LEITE E DERIVADOS

Cleoci Beninca¹

¹ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina – Câmpus Canoinhas,
Av. Expedicionários, 2150, Canoinhas - SC, 89466-312.
E-mail: cleoci.beninca@ifsc.edu.br

Os rótulos dos alimentos são fonte de várias informações obrigatórias como lista de ingredientes e aditivos, tabela nutricional, denominação de venda, entre outras. A fim de verificar se tais informações podem ser exploradas como ferramenta de aprendizagem, realizou-se a atividade “Mais que um Rótulo: Embalagens como Ferramenta de Aprendizado em Tecnologia de Leite e Derivados” visando proporcionar aos estudantes uma experiência prática e reflexiva sobre os processos tecnológicos, legislação, aditivos, conservação e qualidade dos produtos lácteos unicamente a partir das informações contidas nas embalagens. Entre os produtos estavam bebida láctea, iogurte, leite UHT e leite fermentado de diferentes classificações e marcas. A metodologia consistiu na análise crítica destas embalagens a partir de um questionário pré-elaborado. Inicialmente, fez-se a contextualização do assunto, a apresentação dos objetivos da aula, a leitura e explicação do questionário. Participaram da atividade sete alunos matriculados na unidade curricular de Tecnologia de Leite e Derivados do curso superior de Tecnologia em Alimentos. Cada aluno avaliou duas embalagens distintas. Após, foi solicitado aos alunos preencher um segundo questionário visando avaliar a sua percepção quanto à proposta metodológica e dinâmica da aula, bem como a sua contribuição para aprendizagem. Como resultado, todos apontaram que os objetivos da aula foram claros e relataram ter ampliado o entendimento sobre o processamento de leite e derivados a partir da análise das embalagens. Os alunos afirmaram que foi possível aplicar conhecimentos anteriores sobre rotulagem, identificação de ingredientes e aditivos. Seis deles conseguiram relacionar corretamente os processos tecnológicos às características e ao armazenamento dos produtos. Cinco alunos apontaram que a proposta metodológica foi essencial para a assimilação do conteúdo enquanto dois consideraram a contribuição como regular, pois, gostariam de ter mais conhecimento sobre o processamento dos derivados lácteos para responder corretamente algumas questões. Em relação aos conhecimentos adquiridos em unidades curriculares cursadas anteriormente, seis alunos relataram já ter estudado os conceitos abordados na atividade, mas destacaram que a aula ajudou a relembrar e consolidar esse conhecimento. Ainda, os discentes relataram sentir-se mais preparados para realizar análises críticas de produtos alimentícios a partir das informações contidas nos rótulos. A metodologia da aula foi avaliada como ótima por todos os estudantes. Como sugestão, solicitaram maior oferta de atividades e aulas práticas. Portanto, a proposta metodológica baseada na análise das informações contidas nos rótulos mostrou-se eficaz para promover o aprendizado ativo, a interdisciplinaridade e o desenvolvimento do senso crítico, representando uma alternativa didática viável e contextualizada para o ensino de tecnologia de leite e derivados no ensino superior.

Palavras-chave: rotulagem de alimentos; embalagens; tecnologia de laticínios; metodologia ativa.

Agradecimento: Ao IFSC – Câmpus Canoinhas (Edital nº 02/2024 – Apoio a Projetos de Ensino) pelo apoio financeiro concedido para realização desta atividade.