



## **Laboratório de Tecnologia dos Alimentos**

Docente Responsável: Prof. Dr. Alexandre Soares e Prof. Dr. Flavio de Souza Neves Cardoso

- Contextualização

O componente curricular Tecnologia dos Alimentos está vinculado ao Departamento de Ciência dos Alimentos, com conteúdo teórico – prático previsto no Projeto Político - Pedagógico dos cursos de Nutrição, integral e noturno da Escola de Nutrição da Universidade Federal do estado do Rio de Janeiro. Para atender a formação integral do discente, faz-se necessário acessar o conteúdo prático complementar a teoria, desenvolvido em ambiente adequado segundo as normas de segurança cabíveis e utilizando equipamento específico, justificando assim a implantação de Laboratório para tal fim.

O Laboratório de Tecnologia dos Alimentos tem como finalidade principal contribuir para o desenvolvimento de atividades relacionadas ao ensino de graduação prioritariamente, sendo aberto ao desenvolvimento da pesquisa e extensão de projetos desenvolvidos pela Escola de Nutrição da UNIRIO, através de seus departamentos e parcerias regularmente firmadas, propiciando a formação acadêmica mais ampla e completa ao seu alunado de graduação e pós-graduação.

- Objetivos

Propiciar uma formação integral do discente através do desenvolvimento aplicado dos conteúdos do componente curricular, através de um contato direto com a prática.

Permitir ao discente desenvolver seus conhecimentos e percepções pela materialização dos conteúdos, permitindo uma visão macro de conceitos advindos da teoria de componentes curriculares anteriormente vivenciados e funcionando como espaço de ação complementar para a integração de saberes.

Desenvolver produtos através de processos tecnológicos básicos, que envolvem uma série de conceitos prévios e em desenvolvimento, dando ao discente a real dimensão dos conteúdos e permitindo sua relação mais direta com a prática.

Aplicar controles de parâmetros físico-químicos que impactam diretamente na qualidade de produtos desenvolvidos, permitindo a observação direta de diferentes transformações.

Apoiar projetos de pesquisa e extensão que tenham como foco integral ou parcial o desenvolvimento de ações e processos que envolvam processos tecnológicos, colaborando na formação integral de discentes de graduação e pós-graduação.

- Atividades a serem desenvolvidas:

#### Aulas práticas de Tecnologia dos Alimentos

Desenvolvimento de projetos de iniciação científica que requeiram desenvolvimento de produtos insumos que envolvam a aplicação de materiais e/ou métodos tecnológicos de produção ou conservação de alimentos ou atividades correlatas.

Desenvolvimento de projetos de extensão que requeiram desenvolvimento de produtos e insumos que envolvam a aplicação de materiais e/ou métodos tecnológicos de produção ou conservação de alimentos ou atividades correlatas.

- Espaço físico e recursos materiais

O Espaço atualmente destinado ao Laboratório de Tecnologia dos Alimentos encontra-se aguardando as reformas de adequação para instalação de pontos de água, gás e energia, fundamentais as ações a serem desenvolvidas, bem como obras básicas de construção em alvenaria ou módulos pré-montados de bancadas. Os materiais que já se encontram disponíveis, bem como as aulas práticas, são desenvolvidos, por hora, no laboratório de Técnica Dietética II.