**EIXO TEMÁTICO:** Eixo Temático 1 - Educação, Tecnologia e Complexidade do Conhecimento;

## PROCESSAMENTO TECNOLÓGICO DE ELABORAÇÃO DE FISHBURGUERS DE FILÉ DE TILÁPIA E DE MERLUZA NO MODELO DE ENSINO HÍBRIDO: INOVAÇÃO NA EDUCAÇÃO

MATOS, R. A. T.1, MELO-SILVA, V. L. de 1, VASCONCELOS, C. B. de 1 e VIEIRA, R.P.F.C. 1

1 Centro Universitário Cesmac, Curso de Medicina Veterinária

E-mail do apresentador: rodrigo.matos@cesmac.edu.br

A tilápia (*Oreochromis niloticus*) é uma das espécies de peixe mais popular no mundo, e de maior cultivo a nível de Brasil. O filé de merluza (*Merluccius hubbsi*) tem sido cada vez mais pelo consumidor nacional, fato este que tem favorecido o aumento das importações deste pescado. Estas espécies são bastante utilizadas para a elaboração de vários subprodutos, tais como: fishburguers, nuggets, linguiças, entre outros. O desenvolvimento de fishburgueres busca incentivar o consumo de peixe e seus derivados. Este produto alimentício é elaborado a partir de produto cárneo obtido de carne moída, com adição ou não de ingredientes, moldado na forma de disco ou na forma oval e submetido a processo tecnológico específico. As práticas de processamento tecnológico de pescados são imprescindíveis no processo de formação do profissional Médico Veterinário. Diante disso, objetivou-se com o presente trabalho demonstrar que é possível desenvolver atividades práticas, como a elaboração de fishburguers, no modelo de ensino híbrido. Foram elaborados dois tipos de fishburguers, sendo um com preparado com filé de tilápia e o outro com filé de merluza e condimentos (orégano, limão, cebola picada, lemon pepper, pimenta calabresa, sal, farinha de linhaça, alho e cebolinha). O peixe foi moído, em seguida os condimentos foram adicionados à massa e misturados, foram separadas pequenas quantidades da mistura e moldadas em formato circular de hambúrguer, que foram cobertos com papel alumínio e levados ao freezer por 10 minutos. Posteriormente, os fishburguers foram fritos em uma assadeira untada com azeite em fogo baixo até atingirem o ponto. Cada discente fez a sua própria formulação com base nos conhecimentos adquiridos na disciplina de Tecnologia e Inspeção de Produtos de Origem Animal – Ovos, Mel e Pescados. Os discentes produziram fishburguers com excelente textura e qualidade sensorial, adquirindo conhecimento acerca da realização do processamento tecnológico de pescados. Diante dos resultados, foi possível observar que com o ensino híbrido é possível desenvolver atividades práticas tendo o discente como protagonista do processo, sendo considerado um excelente recurso no processo de ensino aprendizagem.

PALAVRAS-CHAVE:Subprodutos, Hambúrguer, Pescado, Hibridismo