

Desvendando os alimentos - um mundo de ciência e tecnologia: um relato de projeto de extensão

Lilianne Coutinho dos Santos; Karine Dias Diniz; Pedro Luiz Teixeira Junior; Gabriel Lucas Marques de Souza; Beatriz Rodrigues Santa Rosa; Leilane Costa de Conto; Ana Carolina M. de Sena Aquino

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina – Câmpus Urupema

INTRODUÇÃO

O conhecimento do consumidor a respeito dos produtos é um fator imprescindível no processo de decisão de compra, e mesmo atualmente com o acesso à informação facilitado pela internet e pelas redes sociais, muitas pesquisas mostram que os jovens brasileiros ainda não têm o hábito de ler os rótulos que contêm informações importantes como, por exemplo, a lista de ingredientes. Esse desconhecimento em relação ao que se consome e dos processos envolvidos na tecnologia dos alimentos muitas vezes contribuem para um consumo inconsciente ou direcionado por "mitos e tendências" disseminados comumente pelas redes sociais.

OBJETIVOS

O presente trabalho objetivou ampliar o conhecimento da ciência e tecnologia de alimentos com alunos do ensino médio do município de Urupema/SC, discutindo temas atuais e correlacionando os conteúdos de disciplinas como Matemática, Física, Biologia e Química com os processos envolvidos nas indústrias de alimentos. Os discentes do CST de Alimentos do IFSC Urupema, através de oficinas, palestras, análise de produtos do mercado, puderam compartilhar os conhecimentos adquiridos ao longo da disciplina Introdução à Tecnologia de Alimentos, que aborda temas atuais e enfatiza aspectos gerais do processamento de alimentos.

MÉTODOS

Foram realizadas 2 palestras e 2 oficinas com alunos dos 2º e 3º anos do Ensino Médio da EEB Manoel Pereira de Medeiros da cidade de Urupema/SC. **1) Palestra 1:** "Você conhece o que você consome?" realizada no dia 23 de maio de 2019 nas dependências da EEB Manoel Pereira de Medeiros. **2) Palestra 2:** "Cadeia produtiva da maçã beneficiamento e processamento (diversificação de produtos através da tecnologia)" realizada no dia 26 de junho de 2019 nas dependências da EEB Manoel Pereira de Medeiros. **3) Oficina 1:** "Conhecendo o Curso Superior de Tecnologia em Alimentos: tour pelos laboratórios e prática de análise sensorial" realizada no dia 11 de setembro de 2019 nas dependências do IFSC câmpus Urupema. **4) Oficina 2:** "Parte 1 - O desperdício de alimentos e a sustentabilidade" | Parte 2 "Conhecendo a oferta de produtos de maçã no mercado - importância da tecnologia de alimentos" realizada no dia 25 de novembro de 2019 nas dependências do IFSC câmpus Urupema.

RESULTADOS

A partir da execução desse projeto foi possível difundir e ampliar os conhecimentos adquiridos em unidade curricular da 1ª fase do CST

em Alimentos quanto a temas da ciência e tecnologia de alimentos para alunos do ensino médio através de atividades planejadas por alunos do curso (bolsista e voluntários sendo protagonistas nesse processo), como materiais, palestras, oficinas, jogos, vídeos, etc.

Um total de 32 alunos da EEB Manoel Pereira de Medeiros foram envolvidos nas atividades desenvolvidas pelo projeto. No último encontro com os mesmos (Figura 1), alguns preencheram um formulário para avaliação do projeto, e em relação à nota para participação no projeto: 22 alunos deram notas entre 8 e 10, sendo que 14 desses registraram nota 10. Para assistir o vídeo produzido no projeto clique [AQUI](#).



Figura 1 – Registro fotográfico da Oficina 2 realizada no dia 25 de novembro de 2019. Fonte: Os autores (2019).

CONCLUSÕES

Nos encontros com os alunos do ensino médio foi possível discutir temas atuais como: rotulagem, aditivos, glúten, lactose, cadeia produtiva da maçã, tecnologias de processamento de alimentos, etc., bem como a realização de oficinas no IFSC Urupema. Além disso, colaborar com a visão crítica de consumidores de alimentos, contribuindo para a escolha de produtos e no conhecimento do que se consome, bem como noções gerais dos processos envolvidos nas indústrias de alimentos. Além disso, uma consequente aproximação do IFSC com a comunidade, incentivando e despertando o interesse de jovens de Urupema quanto ao estudo da ciência e da tecnologia de alimentos. Os discentes do IFSC envolvidos no projeto relataram estar muito animados/empolgados com a participação e o retorno dos alunos da escola quanto às descobertas decorrentes das atividades realizadas durante a execução do projeto.

Agradecimentos

Ao IFSC pelo fomento e incentivo (Projeto de Extensão aprovado pelo Edital PROEX nº 13/2019).



SEMANA NACIONAL DE
CIÊNCIA E TECNOLOGIA - 2020
Inteligência Artificial: A Nova Fronteira da Ciência Brasileira

I Mostra Virtual
3 Ciência e
Tecnologia
IFSC Lages e Urupema

 **INSTITUTO FEDERAL**
Santa Catarina