

SUBMISSÃO DE RESUMOS (COMUNICAÇÃO ORAL) - ECONOMIA,
EDUCAÇÃO FINANCEIRA E EMPREENDEDORISMO

FERMENTAÇÃO E SUAS APLICAÇÕES NA ECONOMIA DOMÉSTICA

Cianir Mendonça Dos Santos (cianirbio@gmail.com)

Fernando Silva Da Costa (fsdc.bio21@uea.edu.br)

Eduarda Damascena Figueira (figueiraeduarda05@gmail.com)

Isabel Ramos Klehm (irkl.bio24@uea.edu.br)

Loren Soares Silva (lssi.bio24@uea.edu.br)

Yasmim Souza De Araújo (ysda.bio24@uea.edu.br)

Gladys Corrêa (gcdsilva@uea.edu.br)

A fermentação constitui um fenômeno biológico fundamental, amplamente empregado na produção de alimentos e presente na história das práticas humanas. Compreender seus mecanismos, aplicações e impactos permite reconhecer não apenas sua relevância científica, mas também sua importância sociocultural e econômica. Nesse contexto, o minicurso proposto integrou fundamentos teóricos e atividades práticas voltadas à observação de microrganismos e à elaboração de alimentos fermentados, possibilitando aos participantes relacionar conceitos microbiológicos, aspectos históricos e práticas domésticas. A experiência buscou promover autonomia, senso crítico e reflexão sobre sustentabilidade e economia no âmbito da produção artesanal de alimentos. Introduzir os participantes aos fundamentos biológicos, históricos e práticos dos processos fermentativos, destacando sua relevância tanto para a

produção de alimentos quanto para a organização econômica do lar. Reforçar a relação entre teoria e prática e permitir a compreensão da atuação dos microrganismos no processo fermentativo por meio da microscopia. No primeiro dia, a atividade iniciou-se com as práticas de produção de iogurte e queijo, seguidas de uma abordagem conceitual que apresentou a fermentação como um processo metabólico realizado por microrganismos. Foram discutidos os principais tipos de fermentação, incluindo a alcoólica e a láctica, enfatizando suas aplicações tradicionais na alimentação humana e sua importância para a conservação e o valor nutricional dos alimentos. Na dimensão histórica, os participantes receberam informações sobre o uso milenar da fermentação. Ressaltou-se também o impacto científico da descoberta da ação microbiana nos processos fermentativos e o papel de Louis Pasteur. No segundo dia, a atividade iniciou-se com a prática de produção de pão. Nos intervalos de crescimento da massa, os participantes confeccionaram lâminas microscópicas e observaram leveduras coradas com Azul de Lactofenol.

Por fim, os participantes puderam observar e degustar os alimentos elaborados nas práticas. No encerramento, abordou-se a relação entre fermentação e economia doméstica, discutindo como o domínio dessas técnicas pode favorecer práticas sustentáveis, a redução de desperdícios e a autonomia na produção de alimentos. A parte prática do minicurso permitiu que os participantes vislumbassem os efeitos da fermentação, elaborando iogurte, queijo e pão. Essas atividades possibilitaram compreender, de maneira concreta, como diferentes microrganismos atuam nos alimentos: no iogurte e no queijo, predominam bactérias ácido-láticas; no pão, as leveduras. Com o auxílio do microscópio, foi possível visualizar a morfologia dessas células, reforçando a relação entre teoria e prática e permitindo a compreensão da morfologia dos microrganismos. A produção caseira de alimentos fermentados corroborou como alternativa economicamente acessível, capaz de melhorar a qualidade nutricional da dieta e, ao mesmo tempo, otimizar recursos financeiros familiares. A aprendizagem significativa ocorreu quando o conteúdo foi exposto e os participantes puderam relacioná-lo às práticas vivenciadas no minicurso. O minicurso integrou conhecimentos científicos, habilidades práticas e reflexões sobre sustentabilidade e economia, oferecendo uma visão abrangente da fermentação como fenômeno biológico, cultural e doméstico.

Palavras-chave: alimentos fermentados; microrganismos; sustentabilidade familiar; processos microbiológicos.