ENSINO MÉDIO - BOLSISTAS DE PROJETOS DE EXTENSÃO - CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

CONHECENDO OS ALIMENTOS ATRAVÉS DA CIÊNCIA, TECNOLOGIA E ENGENHARIA DE ALIMENTOS

Marcelo Walchinski (celowalc@gmail.com)

Maria Eduarda Peretti (dudaperetti@hotmail.com)

Fabiula Filippin (fabi-pin1@hotmail.com)

Fernanda Elisa De Oliveira Venturini (fernanda.venturini@ifc.edu.br)

Heloísa Fabian Battistella Lasta (heloisa.lasta@ifc.edu.br)

Andreia Dalla Rosa (andreia.rosa@ifc.edu.br)

Caroline Bosco Strey (caroline.strey@ifc.edu.br)

Luis Henrique Boff (luis.boff@ifc.edu.br)

Fabiana Bortolini Foralosso (fabiana.foralosso@ifc.edu.br)

As instituições de ensino são importante espaço de produção, acúmulo e disseminação de conhecimentos. Elas se fundamentam em três bases inter-relacionadas: ensino, pesquisa e extensão. A extensão é a ação junto à comunidade que possibilita a articulação do conhecimento científico com as necessidades da comunidade, interagindo e transformando a realidade social. O Programa de Extensão “Conhecendo os alimentos através da Ciência, Tecnologia e Engenharia de Alimentos”, objetiva aproximar a comunidade regional com o Instituto Federal Catarinense, Campus de Concórdia, através da

oferta de oficinas e demonstrações práticas de assuntos relacionados à Ciência, Engenharia e Tecnologia de Alimentos. O público-alvo deste projeto inclui estudantes do ensino fundamental e médio e profissionais que atuam na produção de alimentos. A metodologia do programa constitui o envolvimento de professores e técnicos administrativos da área de alimentos que ministrarão os eventos, através do uso de recursos audiovisuais e outras ferramentas didáticas, acompanhados de acadêmicos dos cursos de Engenharia de Alimentos e Técnico em Alimentos sendo realizada nas dependências do IFC. O agendamento dos encontros que acontece sempre às quartas-feiras no turno vespertino, é realizado através do setor de extensão, que repassa aos membros do projeto o número de participantes e o grau de escolaridade. O transporte até o IFC é de responsabilidade da instituição interessada. Na chegada ao IFC, os participantes são recepcionados no auditório central onde é feita uma apresentação do projeto e são acompanhados durante a visitação ao campus. Em seguida, os mesmos são divididos em grupos e encaminhados aos locais das oficinas com os bolsistas do projeto. É realizada uma abordagem inicial sobre o assunto, incluindo conhecimentos básicos de composição e análise de alimentos, reações e processos de produção de alimentos, seguida da atividade experimental, com avaliação dos resultados e considerações finais. Com o projeto, até o momento, foram atendidos quatro grupos de estudantes, totalizando 109 alunos, de 5º ao 9º ano. Os temas oferecidos são: “Oficina Vitaminada”; “Importância dos fungos na produção de alimentos” e “Indicadores de pH em alimentos”. Avalia-se como resultado positivo do programa, o despertar dos participantes para os conhecimentos adquiridos, incluindo as noções sobre a produção de alimentos, componentes e reações químicas, condições básicas de higiene e qualidade, que permitam produzir alimentos seguros sem os riscos inerentes à contaminação e alteração da composição. Sobretudo, reafirmar a posição da instituição no contexto de promover educação pública gratuita e de qualidade, despertando para uma consciência mais profissional e cidadã. Adicionalmente, além de aproximar o IFC à comunidade, por meio do desenvolvimento deste projeto, é possível divulgar a área de alimentos como forma de atrair estudantes para os cursos Técnico em Alimentos e Engenharia de Alimentos oferecidos pela instituição.