

XI MIC - Projeto de Ensino - Ciências e Tecnologias dos Alimentos

**QUÍMICA E BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS: EXPLORANDO DE FORMA
DIDÁTICA O COTIDIANO**

Iândora De Bastiani Espit (iandora112@gmail.com)

Julia Eduarda Munaretto (julia.munaretto@gmail.com)

Luisa Trojan Xavier Ruhnke (luisatxruhnke@gmail.com)

Andressa Gilioli (andressa.gilioli@ifc.edu.br)

Cristiane Fagundes (cristiane.fagundes@ifc.edu.br)

Samantha Lemke Gonzalez (samantha.gonzalez@ifc.edu.br)

Esse trabalho visa explorar, explicar e oportunizar a aprendizagem da Química e Bioquímica dos Alimentos em nosso cotidiano, sendo dedicado principalmente aos estudantes do curso técnico em alimentos integrado ao ensino médio, contribuindo para uma formação técnica, profissional e pessoal, e à comunidade escolar. Sendo assim, ao longo do ano de 2021, nos meses de junho a dezembro, realizou-se a divulgação de materiais informativos e educativos possibilitando a compreensão e esclarecimentos de fenômenos e reações bioquímicas, por meio de postagens nas redes sociais do Facebook e Instagram, abordando assuntos de água nos alimentos, carboidratos, pectina, caramelo e reação de maillard. Ademais, visando uma melhor compreensão dos conceitos desenvolveram-se vídeos de experimentos sobre a influência da atividade de água nos alimentos, diferença de viscosidade do amido com aquecimento, produção de geleia e caramelo, extração de pectina e reação de maillard em açúcar redutor e não redutor. Também foram realizados vídeos expondo algumas curiosidades da tecnologia de alimentos. Além disso, como

forma de avaliação dos conhecimentos obtidos com as postagens, efetuou-se questionários por meio das redes sociais sobre as temáticas abordadas. O material empregado para desenvolvimento das postagens foram livros e artigos, tendo como base o portal de periódicos da CAPES/MEC e o repositório de e-books do IFC. O projeto alcançou mais de 200 seguidores (destes 25% eram alunos do Técnico em Alimentos, alcançando-se assim 62% dos alunos do curso), totalizando, atualmente, 24 publicações e 6 questionários, com participação direta do público. O questionário com maior participação do público foi sobre caramelos, que alcançou 91,7% de acertos, demonstrando o entendimento dos conteúdos tratados. O vídeo de maior destaque obteve 2.253 visualizações, o qual era uma curiosidade sobre a contaminação microbiana. Ademais, alguns comentários recebidos sobre o projeto foram: “Sensacional! meus parabéns, didática excelente”, “Vocês fazem um ótimo trabalho, tudo perfeito”, “Muito interessante!”, “Belo trabalho, pessoal”, “Achei bem didático! As imagens escolhidas são ótimas e a explicação muito clara. Parabéns!”. Sendo assim, o projeto possibilitou o acesso a informações científicas da área de alimentos, viabilizou o contato com experimentos relevantes que ocorrem no cotidiano, propiciando uma ampliação da concepção da química e bioquímica dos alimentos.