

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

*Karine Michele Kern (karinemichelekern@gmail.com)*

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

*Alessandra Binotto (natoem1983@gmail.com)*

*Andréia Dalla Rosa (andreia.rosa@ifc.edu.br)*

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

*Érika Borsoi (borsoierika@gmail.com)*

*Maria Eduarda Peretti (mariaeduardaperetti@gmail.com)*

Os alimentos ingeridos possuem propriedades que são essenciais para o funcionamento do organismo, de forma que manter uma alimentação saudável é primordial para a saúde. Para que a alimentação seja segura, faz-se necessário conhecer mais sobre os alimentos, tanto no aspecto nutricional, como no âmbito higiênico sanitário, e ainda os processos que os envolve. Sob essa perspectiva, através da ação de extensão, vislumbrou-se uma oportunidade de transmitir à comunidade mais informações a respeito dos alimentos, pois acredita-se que tal conhecimento pode contribuir de forma significativa para uma sociedade mais consciente quanto ao consumo de alimentos e bebidas e, concomitantemente, aproximá-la do IFC campus Concórdia. O planejamento inicial abordou a realização de palestras e oficinas presenciais no próprio campus. Entretanto, o cenário imposto pela pandemia manteve-se em 2021, impedindo a recepção do público externo e necessitando de atividades remotas para se cumprir com o objetivo. Assim, através da

página Alimentando Ciência divulgado em rede social e mídias institucionais, materiais informativos têm sido veiculados nos formatos de vídeos, fotos e banners ilustrados abordando e divulgando diversos assuntos. Ademais, palestras virtuais puderam ser ministradas através da plataforma Google Meet, atingindo, principalmente, estudantes de ensino médio de diversas escolas da região Oeste. Em ambos os casos, enquetes no formato de “quizzes” foram aplicadas para avaliar o entendimento do público com os materiais publicados e palestras ofertadas. Para cada material elaborado, seguiu-se uma dinâmica colaborativa e organizada iniciando pela definição dos temas, pesquisa e elaboração dos materiais audiovisuais, correção por parte da orientadora e, aplicação (publicação virtual ou palestras). Na rede social, as temáticas abordadas incluíram orientações de higienização correta dos alimentos e a importância de fazê-la, explicações sobre compostos e seu papel nos alimentos, esclarecimentos de diferenças e semelhanças entre produtos obtidos da mesma fonte, e abordagens voltadas à saúde relacionada à componentes nutricionais e funcionais presentes nos alimentos que podem ser benéficos ou causadores de problemas. Com as palestras, três turmas de ensino médio puderam ser alcançadas, com a temática “O papel dos microrganismos na produção de alimentos”. Ambas as ferramentas utilizadas foram assertivas na disseminação do conhecimento sobre os alimentos, uma vez que o público alcançado pela rede social é amplo, variado, vem crescendo a cada dia, e os estudantes contemplados demonstraram grande interesse pelos assuntos e também pela instituição. O andamento deste trabalho permitiu consolidar a posição da instituição como produtora de educação pública, gratuita e de qualidade, despertando a consciência da sociedade sobre a importância da produção, higiene e segurança associada aos alimentos. De tal forma, os objetivos propostos de aproximar o IFC à comunidade e divulgar a área de alimentos, atraindo estudantes para os cursos Técnico em Alimentos e Engenharia de Alimentos, puderam ser alcançados mesmo que remotamente, propagando informações científicas com linguagem simples para estudantes da própria instituição e para a comunidade em geral. Suporte Financeiro: Edital 09/2020.