

Contaminações microbiológicas: um desafio constante para a indústria de alimentos e os serviços de alimentação

MOSENA, Bruna Zanovello¹
CENCI, Aline Maria*
DOS SANTOS, Priscilla Pereira**

O projeto “Contaminações microbiológicas: um desafio constante para a indústria de alimentos e os serviços de alimentação” envolve o estudo da microbiologia e sua relação com a área alimentícia, bem como o estudo de fatores que afetam a qualidade sanitária dos alimentos e dos principais microrganismos contaminantes e patógenos de interesse nessa área. A investigação e análise desses fatores é imprescindível para as indústrias e serviços de alimentação, pois além de acarretar prejuízos pode gerar riscos à saúde dos consumidores. Este trabalho tem como objetivo descrever as atividades desenvolvidas no projeto, o qual trata-se de uma ação de ensino que busca contribuir para o desenvolvimento acadêmico e profissional do bolsista, assim como aprimorar as metodologias de ensino e aprendizagem. O projeto de ensino em foco está sendo realizado no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – *Campus Erechim* desde maio de 2019 e se estenderá até dezembro do mesmo ano. As atividades são realizadas no período da tarde de forma a totalizar dezesseis horas semanais. Dentre as atividades efetuadas destacam-se o auxílio ao docente no preparo de aulas práticas no laboratório e na preparação de materiais para as aulas teóricas, elaboração de listas de exercícios, formulação de questões para serem aplicadas através da plataforma digital *Kahoot*, levantamento dos casos de lotes de alimentos proibidos ou recolhidos pela ANVISA a partir do ano de 2016 em função da contaminação microbiológica, estudo de artigos científicos e livros relacionados ao projeto, especialmente os que abordam a comparação entre substâncias antimicrobianas, técnicas de análises microbiológicas, emprego de antimicrobianos naturais e estudos dos principais microrganismos contaminantes de alimentos. Ainda, foram realizadas análises microbiológicas de alimentos desenvolvidos por discentes do *campus*, as quais resultaram em dois resumos submetidos ao Seminário de Ensino, Pesquisa e Extensão (SEPE) da Universidade Federal da Fronteira Sul – *Campus Erechim*. O projeto, através de todas as atividades executadas, permitiu o desenvolvimento de habilidades práticas e maior compreensão acerca dos métodos aplicados nas análises e procedimentos no laboratório, associando-os à teoria estudada nos livros e artigos. Também foi possível o aperfeiçoamento na elaboração de textos científicos, tanto pela leitura quanto pela produção destes. Assim, verifica-se que a participação na elaboração das metodologias de ensino propiciou a oportunidade de qualificação acadêmica e profissional.

Palavras-chave: alimentos; qualidade sanitária; projeto de ensino.

Modalidade: Ensino.

¹ Engenharia de Alimentos, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – *Campus Erechim*, brunamosena@outlook

*Docente do curso de Engenharia de Alimentos, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – *Campus Erechim*, aline.cenci@erechim.ifrs.edu.br

**Docente do curso de Engenharia de Alimentos, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – *Campus Erechim*, priscilla.santos@erechim.ifrs.edu.br