

Conhecendo o processo de fermentação e elaborando pães artesanais com os estudantes de escolas públicas de ensino médio da cidade de Erechim/RS

Débora de Andrade¹, Cátia Marcia Golunski¹, Denise Olkoski¹, Valeria Borszcz^{1*}
*Orientadora

¹Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) –
Campus Erechim. Erechim, RS

O pão fermentado surgiu no Egito entre 3000 a.C. a 747 a.C. na Idade Antiga e o processo de fermentação vem sendo utilizado, ao longo do tempo, como um eficiente método de conservação de alimentos, como na fabricação de cervejas, polvilho azedo, iogurte, salame, azeitona, picles e chocolate. Somente após o nascimento da ciência no século XVI e XVII e a descoberta de microscópio, telescópio e demais equipamentos, que se possibilitou a explicação do que realmente ocorre no processo fermentativo. Frente a isso, o propósito deste trabalho foi elucidar jovens da comunidade escolar, pertencentes a cidade de Erechim/RS, sobre o processo de fabricação de pães e demais produtos fermentados, bem como, difundir o conhecimento presente em alimentos de consumo diário e seus mais diversos usos. Práticas de elaboração de pães foram realizadas com a participação de duas turmas de estudantes de Ensino Médio: Escola Estadual Ensino Médio Irany Jaime Farina e IFRS/Campus Erechim. As atividades foram realizadas na Usina Piloto de Panificação, localizada no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – Campus Erechim (IFRS) e seguiram os procedimentos operacionais de alimentos seguros. Ao iniciar as atividades, os estudantes e educadores fizeram uso dos EPI's e efetivaram a higienização de mãos e antebraços. O processo de elaboração dos pães seguiu o fluxo de padaria artesanal, utilizando os seguintes equipamentos: masseira rápida, divisor, modelador, fermentador e forno. Durante a atividade foi explicado sobre diferentes alimentos e processos fermentativos, a importância da formação da rede de glúten e do corte da pestana. Participaram dessa atividade 30 estudantes, que tiveram a oportunidade de vivenciar técnicas de panificação e conhecer os demais equipamentos presentes na Usina Piloto e suas funções. Compartilhar o conhecimento científico e técnico entres as disciplinas tradicionais de química, biologia e matemática com a de tecnologia, auxiliam na escolha de alimentos que contribuem para a saúde de cada indivíduo. O entusiasmo dos jovens foi notável ao fim das tarefas e esperamos que a aprendizagem seja levada adiante para suas vidas.

Palavras-chave: fermentação; ensino-aprendizagem; saúde

Modalidade: Extensão