

**Alimentando o conhecimento sobre a elaboração de produtos fermentados: chucrute, salzgurken, polvilho azedo, azeitona e levan.**

Daiane Cervinski<sup>1</sup>, Fernanda Elisa de Oliveira Venturini<sup>2</sup>, Valeria Borszcz<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Autor(a)/Apresentador(a), <sup>2</sup>Coautor(a), <sup>3</sup>Orientador(a)

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

No Brasil, nota-se que a população consome sempre as mesmas espécies de alimentos no seu cotidiano, apesar do país apresentar a maior biodiversidade do planeta. A elaboração de alimentos fermentados é uma técnica milenar de conservação de vegetais, que praticamente desapareceu dos lares e comunidades. Entretanto existe um certo apelo de retorno desses produtos fermentados, e a indústria alimentícia busca se apropriar desses conhecimentos milenares para filar esta fatia de mercado, um exemplo recente é a introdução da kombucha de forma industrializada. O objetivo deste trabalho foi apropriar-se de informações científicas sobre elaboração, características e propriedades de alguns alimentos fermentados e divulgá-las à comunidade de estudantes de diferentes níveis de educação e instituições do sul Brasil, incentivando o consumo de produtos nutritivos e regionais. Para tanto, realizou-se pesquisas em bibliográficas virtuais sobre o processo de fermentação do repolho (chucrute), da azeitona (conserva), do pepino (salzgurken), da mandioca (polvilho azedo) e do trigo (levan). Um material didático foi elaborado e apresentado em forma de palestra. Para interação com o grupo de estudantes, um questionário que envolvia 03 (três) questões relacionadas ao tema foi aplicado. Cinco encontros síncronos, com duração de aproximadamente 02 horas foram realizados, utilizando salas virtuais e participaram dessa atividade um total de 109 estudantes matriculados nos cursos de Agronomia (UFFS/Campus Erechim), Técnico em Alimentos (IFSC/Campus Xanxerê e IFC/Campus Concórdia), Técnico em Agropecuária (IFRS/Campus Rolante) e Técnico em Informática (IFSC/Campus Chapecó). Cada encontro incluiu a apresentação do tema, resposta ao questionário, preenchimento da lista de presença e intervenção do público com perguntas e respostas. Observou-se que os indivíduos tinham um conhecimento básico a respeito dos alimentos fermentados mais conhecidos, como, por exemplo, o pão e desconheciam outros como a presença da fermentação na azeitona em conserva. Através do chat houve a discussão de dúvidas e comentários dos participantes, onde foi possível notar a busca por mais informações sobre a produção dos alimentos. Por fim, pode-se dizer que a divulgação desses conhecimentos possibilitou aos participantes uma visão mais ampla da produção dos alimentos fermentados e de seus benefícios para a saúde, incentivando-os a consumir.

**Palavras-chave:** Alimentos Fermentados. Instituições de Ensino. Conhecimento.

Trabalho executado no Edital PROEX/IFRS Nº 57/2020 – Fluxo Contínuo do IFRS.