

Tecnologia de alimentos no dia a dia

Ani Luísa Angheben Ross¹, BARBARA KUNTZER SCHLINTWEIN³

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

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

O projeto Tecnologia de Alimentos no dia a dia visa proporcionar a comunidade atividades que promovam o conhecimento do Processamento de Alimentos, teve como objetivo a disseminação da tecnologia de alimentos através de oficinas demonstrativas sobre a manipulação e fabricação dos alimentos além de mostrar na prática as tecnologias envolvidas nesse processo. A execução do projeto se justificou pela necessidade de ensinar, aprimorar e qualificar os participantes sobre a confecção de alimentos, promovendo a utilização da Tecnologia através de métodos de conservação práticos e de fácil acesso, além de orientar sobre a importância de medidas higiênicas durante a realização de seus produtos. O público alvo deste projeto foram os alunos do IFRS Campus Ibirubá, pais de alunos, agricultores, pessoas com vulnerabilidade social, discentes do campus e a comunidade ao todo. A metodologia utilizada foi organizada em: 1) definição dos produtos elaborados; 2) confecção de material didático para os participantes; 3) divulgação das oficinas e inscrições; 4) realização das oficinas práticas. As atividades desenvolvidas pela bolsista compreenderam na confecção de material de divulgação, organização de equipamentos e utensílios, testes de formulações e registros fotográficos das oficinas. O público alvo deste projeto foram os alunos do IFRS Campus Ibirubá, pais de alunos, agricultores, pessoas com vulnerabilidade social, discentes do campus e a comunidade ao todo. Os alimentos fabricados compreenderam em derivados lácteos como iogurte, queijos, requeijão, doce de leite, leite condensado; derivados de massas, panifícios e confeitaria como pães, cucas, bolachas, panetones e salgados. Participaram aproximadamente 70 pessoas entre comunidade acadêmica e público externo a instituição. Entendemos que este projeto contribuiu para o crescimento intelectual e profissional dos participantes. Tivemos feedbacks positivos nos quais muitos aprenderam o processamento desde o início e outros descobriram como aprimorar suas receitas, além de compartilhar suas experiências e vivências contribuindo e agregando saberes com o grande grupo. Ao final das oficinas puderam degustar os alimentos confeccionados e comprovar a qualidade dos produtos.

Palavras-chave: alimentos, processamento, tecnologia, manipulação

Trabalho executado no: Edital PROEX nº 02/2023 – AUXÍLIO INSTITUCIONAL À EXTENSÃO 2023, Edital PROEX Nº 11/2023 – EDITAL DE CONCESSÃO DE APOIO FINANCEIRO PARA AÇÕES DE EXTENSÃO PROPOSTAS POR ESTUDANTES DO IFRS, Edital PROEX nº03/2023 – Registro de ações de extensão sem auxílio financeiro – Fluxo Contínuo Permanente, Edital Nº 1/2023 – PROEX-REI – Edital de Fomento Externo Permanente de Extensão, aprovados pela Comissão de Gerenciamento de Ações de Extensão (CGAE).