I Congresso Internacional das Ciências Agrárias COINTER - PDVAgro2016

CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS: UMA VIVÊNCIA DE TRÊS ESTUDANTES DE ESCOLAS PÚBLICAS NO CURSO DE AGROINDÚSTRIA DO IFPE E NO PDVAGRO

Apresentação: Relato de Experiência

Tiago Edvaldo Santos Silva¹; Maria Beatriz de Oliveira²; Ana Cláudia de Lima Medeiros³; Daiane Firmino das Neves⁴; Erick Viana da Silva⁵

Introdução

A ciência e Tecnologia na área de alimentos é uma ciência de essencial importância à produção agrícola, pois trata-se de um ramo que busca alternativas em técnicas de produção que possam aumentar a qualidade da matéria prima que se beneficia e/ou processa, e, dessa forma, agregar valor ao produto final. E, por isso, o programa Despertando Vocações para Ciências Agrárias - PDVAgro, do IFPE, criou um grupo de trabalho de Ciência e Tecnologia do Alimento – GT:CTA. Diante disso, esse trabalho tem a finalidade de relatar a experiência de três estudantes que oriundas de escolas públicas, que conheceram o IFPE por meio do PDVAgro, e hoje, fazendo curso de Agroindústria, são integrantes do GT: CTA .

Relato de Experiência

As três estudantes envolvidas nessa experiência são frutos das ações do PDVAgro, que em 2015 aproximou diversas instituições públicas municipais e estaduais, do campo e da cidade, ao campus Vitória do IFPE. E hoje, por meio das políticas de acesso as Instituições Federais, ao buscarem sua formação profissional em outra cidade, contrariam os antigos índices de jovens filhos de trabalhadores/as que se profissionalizam, e o machismo que limita a mulher a estudar o mais perto possível de casa, onde esteja sob o campo de visão da família.

¹ Estudante do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia - tiagoedvaldo@hotmail.com;

² Estudante do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – maria00beatriz@gmail.com;

³ Estudante do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – annaclaudia14@gmail.com;

⁴ Estudante do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – dayanne16neves@gmail.com;

⁵ Professor do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia –erick.viana@vitoria.ifpe.edu.br.

No IFPE-Vitória, durante o primeiro semestre do curso já estavam engajadas em atividades de pesquisa e extensão. Isso possibilitou participação delas em eventos regionais com apresentação exitosa de trabalhos (Imagem 2). Participaram também, de minicursos de boas práticas de fabricação e análise sensorial (imagem 1), por meio dos quais as estudantes puderam refletir sobre as técnicas de avaliação de um produto por meio da análise sensorial, uma técnica que se submete o produto aos sentidos humanos (visão, olfato e paladar). A avaliação é registrada por meio de fichas, que após serem sistematizados com base nas preferências, podem fazer chegar à agroindústria informações muito úteis, como a quantidade ideal a ser utilizada de água, sal ou açúcar, em determinada receita (ORMENESE et al., 2001).

Imagem 1: Atividade Experimental. Fonte: Própria

Imagem 2: Apresentação de trabalho em evento.

Não obstante a isso, refletiram também sobre os hábitos alimentares do brasileiro da atualidade, bem como buscar formas de atrelar qualidade nutricional ao alimentos que muitas vezes são produzidos tendo como prioridade a praticidade e o sabor (GALLAGHER et al., 2003).

Considerações

A atuação das estudantes em eventos extra curriculares na área de alimentos, tem contribuído para o desenvolvimento de uma formação mais fiel às demandas do mundo produtivo. E indo além dos ganhos individuais, tais estudantes ao quebrarem as barreiras sociais, econômicas e de gênero, e ocuparem esses espaços na sociedade, contribuem para clarear os caminhos de possibilidades para as que hão de vir.

Referências

GALLAGHER, E. et al. Uso da metodologia de superfície de resposta para a produção de biscoitos de massa funcionais. **Journal of Food Engineering**. v.56, n.2-3, p.269-271, 2003.

ORMENESE, R.de C.S.C. et al.. **Boletim Centro de Pesquisa de Processamento de Alimentos**, v.19, n.2, p.277-300, 2001. Disponível em: <<http://ojs.c3sl.ufpr.br/>