





23 a 27 de Novembro de 2020

A importância da Ciência e Tecnologia de Alimentos como disciplina escolar: uma proposta para escolas regionais.

L. M. da Silva*¹, B. L. da Silva¹; L. M. RegoFilho¹; A. P. Carneiro¹

IGPIDMR - ITEP-UENF-RJ/UNIFLU/Cnpq

*lucasmartinsdasilvalms@gmail.com

O alimento, derivado do latim *alimentum*, é a fonte de energia utilizada por todos os seres vivos do universo e está representado nas mais diversas formas, tamanhos, texturas, sabores, composições, em uma diversidade de fontes naturais ou industrializados. Com o crescente aumento da população, a produção de alimentos tende a se desenvolver tecnologicamente em larga escala a fim de suprir as quantidades demandadas para atender às necessidades de saúde, bem estar, entre outros fins. Este fenômeno é observado na história da humanidade, principalmente relacionado às guerras, revoluções, novas tecnologias e globalização, com a presença de crises que desafiam o desenvolvimento de novos produtos e abre margem para a ampliação industrial aliada às pesquisas. Neste trabalho, a metodologia aplicada terá a abordagem históricocomparativa com evidências qualitativas e quantitativas, por meio de procedimentos técnicos de leituras e fichamentos bibliográfico e documental agregados ao processo de pesquisa de campo. Entretanto, todo este crescimento socioeconômico acarretou e promove, reflexos comuns e preocupantes, tais como, desperdício de alimentos e fome. Estes termos estão correlacionados pelo simples fato de que, pautado em pesquisas, se o desperdício de alimentos desde o campo até à mesa do consumidor fosse evitado, de maneira efetiva, a fome seria algo mais fácil de ser resolvido. Desta forma, este mal pode ser mitigado a longo prazo, a começar por exemplo, com a educação de crianças e jovens; novas gerações que terão grandes desafios pela frente no Brasil e no mundo. O objetivo deste trabalho será empregar o estudo de ciência e tecnologia de alimentos para orientar estudantes da rede pública e privada de ensino com idades entre 10 e 18 anos. A ementa e a metodologia de ensino-aprendizagem, fornecerá informações básicas sobre a origem dos alimentos, alguns métodos de beneficiamento, tecnologias, desperdício de alimentos e suas implicações, fome e aproveitamento de resíduos. Espera-se que os estudantes possam aproveitar as atividades educativas para construir um senso crítico sobre o tema e entender o quão importante esse conhecimento é e inclusive ser a chave para resolver questões enfrentadas no cotidiano e que poderão comprometer cenários futuros.

Palavras-chave: Alimentos, Escolas, Educação.