

Apresentação de palestras dos processos fermentativos aos alunos das escolas públicas da cidade de Dourados

Afonso Siqueira de Oliveira* (IC), Margareth Batistoti (PQ)

afonsoponto1@gmail.com

Palavras Chave: fermentações industriais, etanol, leveduras, fermentação.

Introdução

No intuito de contribuir para a integração entre acadêmicos e a comunidade escolar, desenvolver palestras voltadas às fermentações industriais, propõe aos alunos de Dourados outras formas de adquirir o conhecimento. Os processos fermentativos encontram-se presentes nos mais variados produtos de consumo do cotidiano das pessoas tais como: iogurtes, queijos, bebidas, etanol combustível e etc (ALFENORE et al., 2002). Os produtos fermentados são altamente benéficos à saúde e são mundialmente consumidos. Os principais agentes transformadores dos produtos fermentados são os microrganismos que possuem a capacidade de fermentar um substrato, originando produtos biotecnológicos de alto valor agregado (OSTERGAARD et al., 2000). As leveduras são tradicionalmente as mais utilizadas na indústria de panificação, na produção de bebidas alcoólicas e produção de etanol combustível, fazendo deste grupo de microrganismo um dos mais importantes agentes transformadores de produtos biotecnológicos. Esse trabalho teve como objetivo a elaboração de um folder, e um levantamento bibliográfico que proporcionou a elaboração da palestra que foram ministradas. Visando promover a formação profissional e científica ao mesmo tempo em que contribui ativamente para diminuir a distância entre o modelo teórico da universidade e a comunidade escolar.

Resultados e Discussão

O desenvolvimento deste trabalho propiciou a elaboração de um folder, a interação entre os integrantes da equipe e uma rica troca de experiência entre os acadêmicos e professores envolvidos no projeto sendo 214 o total de alunos
34ª Reunião Anual da Sociedade Brasileira de Química

espectadores. O levantamento bibliográfico produziu um grande conhecimento do conteúdo a ser trabalhado para a produção da palestra sobre o tema fermentação. Os resultados são a elaboração do folder contendo vários temas de palestras a serem ministradas nas escolas, o levantamento bibliográfico, e a palestra que apresenta o tema sobre os processos fermentativos, e assim apresentando explicações sobre a fabricação de produtos presentes em seu cotidiano.

Conclusões

A palestra sobre processos fermentativos trouxe aos alunos um conhecimento mais completo sobre alguns produtos fermentados que estão presentes em seu dia a dia.

Tais informações passadas de modo simples e eficaz fazem com que o interesse dos alunos pela química aumente e fortaleça a procura por esses campos de trabalho.

Deste modo espera-se uma maior busca pelos cursos de química da UEMS durante o período de inscrições para o processo seletivo anual da instituição.

Agradecimentos

A UEMS; CRQ – Conselho Regional de Química; e a PROEC.

¹ ALFENORE, S.; MOLINA-JOUVE, C.; GUILLOUET, S. E.; URIBELARREA, J. J.; GOMA, G.; BENBADIS, L. Improving ethanol production and viability *Saccharomyces cerevisiae* by a vitamin feeding strategy during fed-batch process. **Applied Microbiology Biotechnology**, v. 60, p. 67-72, 2002.

² OSTERGAARD, S.; OLSSON, L.; NIELSEN, J.; Metabolic engineering of *Saccharomyces cerevisiae*. **Microbiology and Molecular Biology Reviews**, v. 64, n.1, p. 34-50, 2000.