



Desvendando A Produção De Alimentos

Gerri De Sousa Ribeiro¹; Jarderlany Sousa Nunes²; Alba Valeria De Oliveira Barbosa³; Milena Anunciada Monteiro⁴

1-Orientando - Campus Ouricuri- e-mail para contato: gerri.sousa@aluno.ifsertao-pe.edu.br;

2- Orientador - Campus Ouricuri e-mail para contato:jarderlany.nunes@ifsertao-pe.edu.br;

3- Colaboradora - IFCE;

4- Colaboradora - Campus Ouricuri IF Sertão;

RESUMO

Introdução: O processamento para a elaboração de alimentos industrializados abrange várias fases, grande parte da população desconhece, o que leva a equivocarem na hora da compra. Diante deste quadro, o Projeto se faz importante por contribuir para uma visão mais ampla, que possibilite uma melhor compreensão da produção de alimentos, habilitando o cidadão a fazer a escolha certa na hora de se alimentar, garantindo maior qualidade e segurança. **Objetivos:** Divulgar junto à comunidade atendida pelo IF Sertão campus Ouricuri aspectos sobre a produção de alimentos de um geral, relacionando a produção de alimentos a prática cotidiana e aos assuntos abordados tanto nas disciplinas específica do curso de agroindústria **Metodologia:** O trabalho foi realizado com a comunidade atendida pelo IF Sertão campus Ouricuri, tendo por finalidade instruir os mesmos para informar a comunidade através de: Criação de rede sociais para o projeto (instagram e facebook); Duas postagens semanais nas redes sociais do projeto e Lives temáticas mensais com convidados. **Resultados:** O Projeto de extensão deu início a suas atividades realizando uma reunião para decidir os temas que seriam tratados em cada semana. Durante a vigência do projeto, foram produzidas imagens e vídeos que estão disponíveis no instagram do projeto, @desvendadoos. As postagem em vídeos tiveram um alcance maior que as postagens em imagens, chegando a atingir duas mil visualizações. As lives foram realizadas no canal do campus Ouricuri, tendo em média 100 espectadores por live. **Considerações Finais:** É gratificante observar que através do projeto foi possível colocar em prática o que se aprende em sala de aula. Dentre os aspectos positivos, podemos destacar a oportunidade de organizar e lidar com as redes sociais como um difusor de conhecimento. Mediante relato dos participantes, em comentários nas redes sociais do projeto, percebeu-se a satisfação e o envolvimento nas discussões de questões inerentes à produção de alimentos, contribuindo assim com a ampliação do conhecimento.

Palavras-chave: Alimentação; Redes Sociais; Processamento; Consumidor;.

Modalidade: Técnico

Campus: Ouricuri