

UNIPAMPA DEBATES: TÓPICOS SOBRE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Luiz Torres Neto ¹

Gabriel Pedroso Viçozzi ²

Eduardo André Bender ³

Riciele Moreira de Moraes ⁴

Pedro Santos da Silva ⁵

Fabiane Moreira Farias ⁶

Resumo:

A extensão universitária é uma ferramenta de democratização do ensino, tendo como principal função a interação entre universidade e sociedade. Assim é necessário, por parte da instituição, colocar o que foi aprendido e descoberto em seu âmbito e desenvolvê-lo fora dele, corroborando com o princípio básico da extensão e gerando valor mútuo nesta troca de saberes por ambas as partes. A Rádio São Miguel 880AM, de Uruguaiana/RS foi fundada em 1º de maio de 1963, com sistema irradiante de mais de 400 km, além de transmitir via internet, atingindo principalmente às classes C, D e E. O programa UNIPAMPA DEBATES é realizado com total interatividade, o que permite ao público expor seus questionamentos e opiniões diretamente aos debatedores via telefone ou via internet. Considerando o anteriormente abordado, este trabalho tem como objetivo relatar duas entrevistas feitas na Rádio São Miguel 880AM, onde foram expostos e debatidos tópicos de relevância relacionados a Ciência e Tecnologia de Alimentos. Unipampa debates é uma parceria da rádio São Miguel 880 AM de Uruguaiana junto com a UNIPAMPA sob coordenação da Profª Drª Fabiane Moreira Farias. O programa é transmitido ao vivo nas sextas-feiras as 15 horas as 16 horas. Foram realizados dois programas onde foram abordados os seguintes temas: Aflatoxinas em alimentos e Conservação de alimentos. Ambos tiveram como convidado o Bacharel em Ciência em Tecnologia de Alimentos Luiz Torres Neto, junto com os debatedores membros da equipe executora sob mediação da Profª Drª. Fabiane Moreira Farias. O tema Aflatoxinas foi abordado no primeiro dia onde foram discutidas informações sobre descobrimento da toxina, seu nível de toxicidade, a presença de órgãos nacionais e internacionais que regulamentam os níveis toleráveis, bem como prevenção, assim foram discutidos e sugestões foram apresentadas aos ouvintes. Na segunda entrevista foi abordada a Conservação de alimentos onde foram comentados os primeiros métodos de conservação, as principais alterações em alimentos, bem como os métodos realizados pela indústria para reverter estas alterações e a desmistificação de alguns temas, assim foram discutidos e debatidos os tópicos, sendo sanadas algumas dúvidas que os participantes apresentavam no momento da entrevista, bem como apresentando sugestões aos ouvintes. Logo, é possível concluir que foi atingido seu objetivo maior, que é a aproximação da universidade perante a comunidade. Assim, compreendendo a importância e as dificuldades da divulgação científica, além de desenvolver maior "feeling" para o tratamento com o público em geral.

Palavras-chave: CTA; Rádio; Alimentos; Comunidade

Modalidade de Participação: Pesquisador

UNIPAMPA DEBATES: TÓPICOS SOBRE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

¹ Aluno de pós-graduação. torresneto1995@gmail.com. Autor principal

² Aluno de Pós-Graduação. gabrie.vicozzi@gmail.com. Co-autor

³ Docente. eduardobender@unipampa.edu.br. Co-autor

⁴ Aluna de Graduação. riciemoreira@gmail.com. Co-autor

⁵ Aluno de Graduação. pedraossilva12@gmail.com. Co-autor

⁶ Docente. fabianefarias@unipampa.edu.br. Orientador

UNIPAMPA DEBATES: TÓPICOS SOBRE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

1 INTRODUÇÃO

O conhecimento científico é necessário ao cidadão comum, uma vez que todos recorremos a este recurso para obter orientação. A atuação de intermediários é de extrema importância na tradução da linguagem científica para o público em geral. Esse processo de transposição das ideias contidas em textos científicos para os meios de comunicação populares é chamado de popularização da ciência, e é nesse ponto que a divulgação da científica entra como ferramenta para modificar a realidade (MUELLER, 2002; FERREIRA et al., 2005).

A extensão universitária é uma ferramenta de democratização do ensino, tendo como principal função a interação entre universidade e sociedade (DE MORAES et al., 2017). Assim é necessário, por parte da instituição, colocar o que foi aprendido e descoberto em seu âmbito e desenvolvê-lo fora dele, corroborando com o princípio básico da extensão e gerando valor mútuo nesta troca de saberes por ambas as partes (RODRIGUES et al., 2013).

O rádio tem se constituído como um veículo de massa, não apenas pela sua abrangência, mas também pela facilidade que o seu formato proporciona na veiculação de informações. Ele como outras mídias, contribui na modificação de costumes, hábitos, tendências e gostos sendo, muitas vezes, utilizado como instrumento de persuasão, pois tem um importante impacto cultural sobre seus ouvintes (FERREIRA et al., 2005). Além disso o rádio é uma das mídias com maior influência na sociedade brasileira, com penetração semelhante à TV, mas com uma credibilidade maior do que está (JURBERG et al., 2007).

A Rádio São Miguel 880AM, de Uruguaiana/RS é uma das mais tradicionais da região, fundada em 1º de maio de 1963, com sistema irradiante de mais de 400 km, além de transmitir via internet, atingindo principalmente às classes C, D e E. O programa UNIPAMPA DEBATES é realizado com total interatividade, o que permite ao público expor seus questionamentos e opiniões diretamente aos debatedores via telefone ou via internet (DE MELO et al., 2016). Assim, sendo uma ótima ferramenta para a divulgação e disseminação de conhecimento científico para população local.

Considerando o anteriormente abordado, este trabalho tem como objetivo relatar duas entrevistas feitas na Rádio São Miguel 880AM, onde foram expostos e debatidos tópicos de relevância relacionados a Ciência e Tecnologia de Alimentos.

2 METODOLOGIA

Unipampa debates é uma parceria da rádio São Miguel 880 AM de Uruguaiana junto com a UNIPAMPA sob coordenação da Prof^a Dr^a Fabiane Moreira Farias. O programa é transmitido ao vivo nas sextas-feiras as 15 horas as 16 horas. Este projeto possui como proposta envolver docentes e discentes dos cursos da UNIPAMPA – Campus Uruguaiana no planejamento e realização de um programa de rádio que visa possibilitar à comunidade da fronteira-oeste do RS a discussão de um assunto por semana, com temáticas que abrangem as especificidades de cada curso da UNIPAMPA, tratando da importância da produção científica para além da acadêmica, abrangendo temáticas diversificadas e contextualizadas (De Melo et al., 2015).

Tendo em vista isso, dentre os vários tópicos já abordados no projeto, foram realizados dois programas onde foram abordados os seguintes temas: Aflatoxinas em alimentos e Conservação de alimentos. Assim, foram compartilhadas informações e debatidas as principais curiosidades sobre os temas. Ambos tiveram como convidado o Bacharel em Ciência e

Tecnologia de Alimentos Luiz Torres Neto, junto com os debatedores membros da equipe executora sob mediação da Prof^a Dr^a. Fabiane Moreira Farias.

3 RESULTADOS e DISCUSSÃO

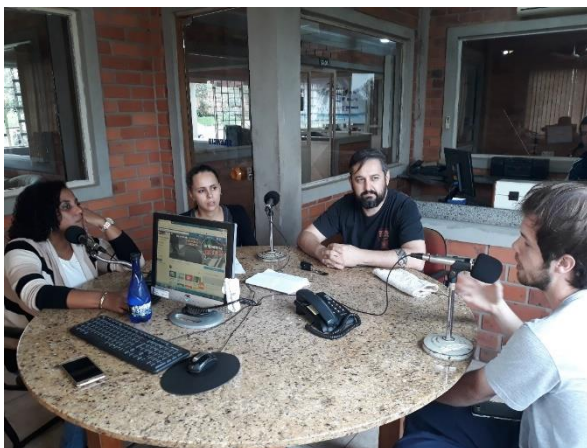
No primeiro dia de entrevista, foram discutidos tópicos sobre as aflatoxinas. Estas substâncias são produzidas por fungos e estas toxinas são classificadas como carcinógenas humanas teratogênicas, hepatotóxicas, genotóxica, imunotóxica, além de serem responsáveis pela diminuição da produção em animais (GRACE, 2013; IARC, 2015). A contaminação dos fungos deste gênero junto com estas toxinas, ocasionam uma contaminação conjunta em uma grande variedade de grãos e cereais destinados tanto ao consumo animal e humano (STOEV, 2015).

Devido a alimentação contaminada que animais podem estar sendo submetidos, muitos produtos derivados destes, como leite, ovos e carne podem estar contaminados com os metabólitos tóxicos oriundos da metabolização destas toxinas (FARIAS et al., 2005). Com isso, amplia a possibilidade de indivíduos estarem sujeitos a esta contaminação.

Entendendo a importância deste tópico, decidiu-se esclarecer a população de forma clara e com linguagem simples esta problemática, principalmente por se tratar de uma grande região produtora de arroz (MIRANDA et al., 2009). Além do fato que a prevenção, é a forma mais eficaz para evitar este tipo de contaminação, visto que ocorre em grande parte no período de armazenamento (PINTO, 2001).

Foram explanados vários tópicos sobre o tema, como a descoberta desta toxina, o seu nível de toxicidade, incluindo os efeitos no ser humano e animais, além de como os órgãos de segurança nacionais e internacionais lidam com este assunto, além das medidas de prevenção que podem ser tomadas pelos próprios produtores.

Figura 1. Discussão sobre o tema aflatoxinas na Rádio São Miguel 880AM.



Fonte: do autor, 2018.

Os métodos de conservação de alimentos foram abordados no segundo dia de entrevista. Que por sua vez, tem como objetivo de aumentar a vida útil dos alimentos através de técnicas que evitam alterações microbianas, enzimáticas, químicas e físicas, mantendo suas características de sabor, aroma e textura (VASCONSELOS et al., 2010). Este tópico está presente na vida de todas as pessoas, visto que possibilita ter alimentos em todos os períodos do ano, aumentando sua disponibilidade mantendo a qualidade, independente de época. Além da existência de vários produtos derivados que surgiram devido a estes métodos, além da necessidade do aproveitamento de subprodutos (NESPOLO, 2015).

Na entrevista foi apresentada a história da conservação, o surgimento, os primeiros produtos que surgiram a partir disto, até os dias de hoje. Foram abordados também os principais métodos de conservação utilizados pela indústria como métodos que utilizam calor, como pasteurização, esterilização, branqueamento, etc. e métodos que utilizam o frio, como congelamento, refrigeração entre outros.

Durante a entrevista os debatedores apresentaram dúvidas referentes a alguns temas específicos, como “Todo alimento industrializado é ruim?”, “É normal o mel cristalizar?” além de outras dúvidas relacionadas a melhor maneira de conservar alguns gêneros de alimentos e desmistificação de alguns mitos relacionados tanto a indústria de alimentos como a alimentos específicos.

Figura 2. Discussão sobre o tema conservação de alimentos na Rádio São Miguel 880AM.



Fonte: do autor, 2018.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Pelo abordado anteriormente é possível concluir que foi atingido seu objetivo maior, que é a aproximação da universidade perante a comunidade, onde com linguagem simples, foi possível divulgar e esclarecer os temas abordados. Houve benefícios desde a criação da pauta onde se houve a possibilidade de trabalhar a linguagem de temas tão complexos sendo possível observar o próprio trabalho e a importância deste para a comunidade. Assim, compreendendo a importância e as dificuldades da divulgação científica, além de desenvolver maior “feeling” para o tratamento com o público em geral.

REFERÊNCIAS

- DE MELO, C. A. R.; CARVALHO, L. S.; MARTINS G. D.; QUEROL, M. V.; FARIAS, F. M. UNIPAMPA DEBATES: Um programa de rádio como conscientizador da ecologia do Rio Uruguai. In: SALÃO INTERNACIONAL DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO – SIEPE, 8., 2016, **Anais do Salão Internacional de Ensino, Pesquisa e Extensão**, Uruguai: UNIPAMPA, 2016.
- DE MIRANDA, S. H. G.; SILVA, G. DE S.; BRAGHETTA, M. A. N. S.; ESPÓSITO, H. O. M. A Cadeia Agroindustrial Orizícola do Rio Grande do Sul. **Análise Econômica**, Porto Alegre, v. 27, n. 52, p. 75-96, set. 2009.
- DE MORAES, F. B.; PETERMANN, J.; TEIXEIRA, L. C. 10 anos de programa ecolândia: democratização dos saberes e da mídia por meio do radiojornalismo comunitário In: SALÃO INTERNACIONAL DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO – SIEPE, 9., 2017, **Anais do**

Salão Internacional de Ensino, Pesquisa e Extensão, Santana do Livramento: UNIPAMPA, 2017.

FARIAS, A. X. de; FREITAS-SILVA, O.; MORAES, M. H. de; SOUZA, M. de L. M. de; MONTELLO, A. P. Aflatoxina M1 em leite: um risco para a saúde pública. In: Embrapa Agroindústria de Alimentos, 2005. BR: EMBRAPA, 2005. Disponível em:

<https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/888502/aflatoxina-m1-em-leite-um-risco-para-a-saude-publica>. Acesso em: 29 ago. 2018.

FERREIRA, A. V. B.; MALAGOLI, B. G.; REIS, D. A.; LIMA, E. G.; ANTÔNIO, H. O rádio como veículo de extensão universitária: uma experiência do instituto de ciências biológicas na popularização do conhecimento científico. In: 8º encontro de extensão da UFMG, 2016, **Anais do 8º Encontro de Extensão**, Belo Horizonte: UFMG, 2005.

GRACE, D. Animals and Aflatoxins. **Finding Solutions for Improved Food Safety**. Washington DC: International Food Policy Research Institute, v. 20, n. 5 p. 1-2, 2013.

IARC (International Agency for Research on Cancer). Mycotoxin control in low- and middle-income countries. In C. P. Wild, J. D. Miller, & J. D. Groopman (Eds.), IARC Working Group Report No. 9. Lyon (FR): International Agency for Research on Cancer. **IARC Monographs on Evaluation of Carcinogenic Risks to Humans**, 82, 1-556, 2015.

JURBERG, C; MACCHIUTE, B. Câncer nas ondas do rádio. **Revista Brasileira de Cancerologia**, v. 53, n. 3, p 291-296. 2007.

MUELLER, S. P. M. Popularização do Conhecimento Científico. **Revista de Ciência da Informação**, v. 3, n. 2. 2002.

NESPOLO, C. R.; OLIVEIRA, F. A.; PINTO, F. S. T; OLIVEIRA, F. C. **Práticas em tecnologia de alimentos**. Porto Alegre, Artmed, 2015.

PINTO, N. F. J. DE A. Tratamento químico de grãos de sorgo úmidos visando o controle de fungos de armazenamento. **Revista Brasileira de Armazenamento**, v. 6, n. 2, p. 55-59. 2001.

RODRIGUES, A. L. L.; PRATA, M. S.; BATALLA, T. B. S.; COSTA, C. L. N. A.; NETO, I. F. P. Contribuições da extensão universitária na sociedade. **Cadernos de Graduação - Ciências Humanas e Sociais**, Aracaju, v. 1, n. 16, p. 141-148, mar. 2013.

STOEV, S. D. Foodborne mycotoxicoses, risk assessment and underestimated hazard of masked mycotoxins and joint mycotoxin effects or interaction. **Environmental Toxicology and Pharmacology**, v. 39, n. 2, p. 794-809. 2015.

VASCONSELOS, M. A. S.; FILHO, A. B. M. **Tecnologia de alimentos: Conservação de alimentos**. Recife, EDUFRPE, 2010.