

LIVES: JT PÃES

Neyrielly de Fátima da Silva Barbosa¹; Rafael Berton Dutra¹; Geovana de Assis Ferreira¹; Thamirys Faria Bernardo²; Cassiano Oliveira da Silva³; Kátia Yuri Fausta Kawase⁴

1 Discentes do curso Técnico em Alimentos, Instituto Federal Fluminense, *Campus Bom Jesus do Itabapoana* / E-mails: neyriellybarbosa1305@gmail.com, rafaberton2004@gmail.com, geovanaassis246@gmail.com

2 Graduanda em Ciência e Tecnologia de Alimentos, IFF *Campus Bom Jesus* / E-mail: thamirysfaria78@gmail.com

3 Engenheiro de Alimentos do IFF *Campus Bom Jesus* / E-mail: cassiano.silva@iff.edu.br

4 Professora Orientadora, Instituto Federal Fluminense, *Campus Bom Jesus do Itabapoana* / E-mail: katia.kawase@iff.edu.br

INTRODUÇÃO

O pão é um gênero alimentício de primeira necessidade. Os fermentos utilizados evoluíram e hoje apresentam diversas características distintas (1).

O fermento obtido por fermentação espontânea (*levain*, *sourdough*) é obtido de uma massa ácida, por meio de fermentação alcoólica e láctica, que produz metabólitos que oferecem características sensoriais peculiares aos produtos (2).

O Brasil é um dos maiores produtores de acerola do mundo, com isso são geradas toneladas de resíduos sólidos causados pelo despulpamento da fruta, como da acerola.

OBJETIVOS

Desenvolvimento de *lives* temáticas no Instagram, trazendo professores de Instituto Federal e ex-alunos do curso superior em ciência e tecnologia de alimentos, abordando temas entrelaçados ao projeto.

MATERIAL E MÉTODOS

Devido a pandemia provocada pelo vírus SARS-CoV-2, o projeto foi adaptado para desenvolver *Lives* temáticas no *Instagram*. Tais *lives* foram apresentadas pelos bolsistas e palestrantes atuantes na área de alimentos, entre maio e julho de 2021.

RESULTADOS OBTIDOS E ESPERADOS

Foram realizadas 3 *lives* entre maio e julho de 2021, com um total de 169 participantes, sendo uma realizada no Evento "Arte e cultura em lives" do IFFBJI (Figuras 1-3).

Espera-se com a atualização do presente projeto obter interações nas *lives* por parte da comunidade, sendo capaz de fornecer aos espectadores um conteúdo rico em conhecimento na área do projeto, que até o seguinte momento foram recebidos *feedbacks* positivos.

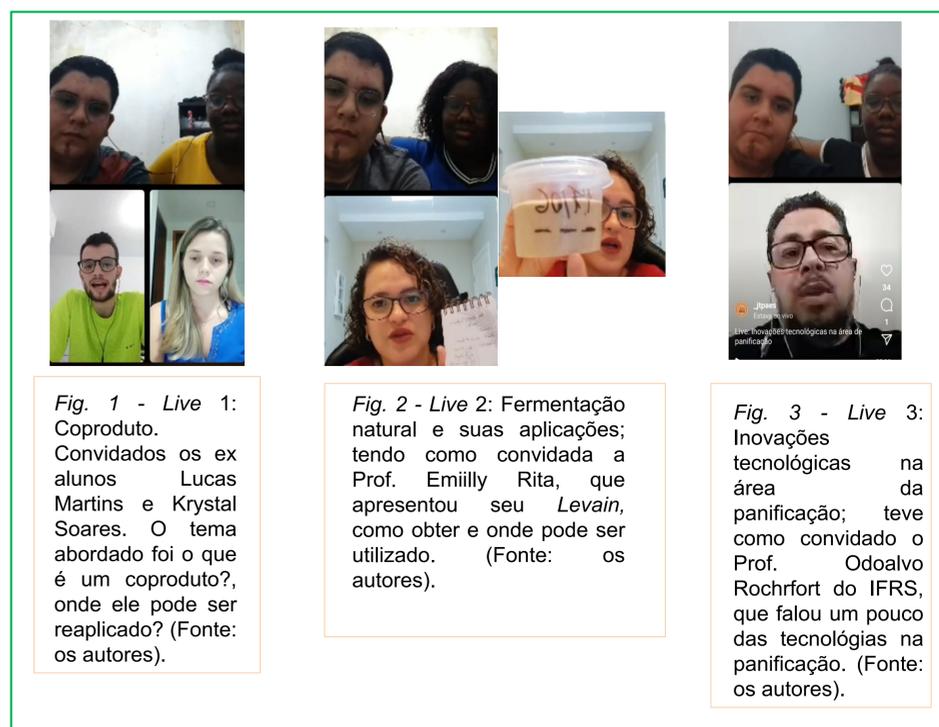


Fig. 1 - Live 1: Coproduto. Convidados os ex-alunos Lucas Martins e Krystal Soares. O tema abordado foi o que é um coproduto?, onde ele pode ser reaplicado? (Fonte: os autores).

Fig. 2 - Live 2: Fermentação natural e suas aplicações; tendo como convidada a Prof. Emilly Rita, que apresentou seu *Levain*, como obter e onde pode ser utilizado. (Fonte: os autores).

Fig. 3 - Live 3: Inovações tecnológicas na área da panificação; teve como convidado o Prof. Odoalvo Rochfort do IFRS, que falou um pouco das tecnologias na panificação. (Fonte: os autores).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Mesmo impossibilitados de realizarmos as atividades de modo presencial conseguimos desenvolver um projeto informativo e inovador. A pandemia impôs várias dificuldades, nas quais tivemos que nos adaptar, mesmo com contratempos foi possível realizar o presente projeto levando conhecimento científico tecnológico e, auxiliando também na manutenção do vínculo da comunidade acadêmica do IFFBJI e a comunidade externa mesmo a distância.

REFERÊNCIAS

- FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. Acesso 10 Set, 2019.
- GALLAGHER; GORMELEY, T. R.; ARENDT, E.K. **Crust and crumb characteristics of gluten free breads**, v.56, 2003.

AGRADECIMENTOS E INSTITUIÇÃO DE FOMENTO

Agradecemos à FAPERJ e ao IFFluminense pelo apoio financeiro e bolsas concedidas.