



Esalq: Feira de Ciências na praça

Atividade é realizada por alunos do curso de ciências dos alimentos da universidade

JULIANA FRANCO

Da Gazeta de Piracicaba

juliana.franco@gazetadepiracicaba.com.br

Você já ouviu a famosa frase: somos o que comemos? A afirmação é real e mostra a importância dos alimentos na saúde do ser humano. Com o objetivo de integrar a comunidade acadêmica com os piracicabanos, alunos do curso de ciências dos alimentos da Esalq/USP (Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz/Universidade de São Paulo) realizou, ontem, a 11ª edição da Feira de Ciências dos Alimentos.

Entre as 9h e 14h, eles atenderam a população na Praça José Bonifácio. A iniciativa adota o caráter de extensão do conhecimento adquirido durante o ensino de graduação em atividades como aulas práticas, teóricas e estágios. Na edição de 2014, a ação abordou os temas: alimentos industrializados, hi-



Del Rodrigues

Thais Pozippe e Tais Zucolo falam sobre a importância na aquisição de alimentos

giene de alimentos, cultura alimentar, alimentos funcionais e aquisição de alimentos.

Cada tema foi estudado por quatro universitários de anos diferentes. Thais Pozippe, 20 anos, cursa o quarto ano de ciências dos alimentos e apresentou, ao lado da estudante do terceiro ano, Tais Zucolo, 22 anos, trabalho na área de aquisição de alimentos. "A ideia é ensinar aos

consumidores como escolher os alimentos. É necessário observar a data de validade, analisar as informações nutricionais, além de observar os alimentos em caso de frutas, verduras, legumes e carnes", explica Thais.

As estudantes revelam ainda que o grande problema da população é o fato de ter informações erradas sobre os alimentos. "Por meio da feira, temos contato com a po-

pulação e tiramos dúvidas. Usamos vocabulário comum e transmitimos os conhecimentos adquiridos em sala. Ganha a população e ganhamos nós, estudantes, que perdemos o medo, a vergonha de falar e levamos a experiência depois para a vida profissional", diz Tais.

Já o grupo das alunas do primeiro ano, Marcela Barbieri, 19 anos, e Thais Iamashiro, 20 anos, abordou a questão dos alimentos industrializados. "Muitas pessoas acham que ao trocar a latinha de refrigerante por um copo de suco industrializado faz uma escolha saudável. Mas isto está errado. A quantidade de sódio em 350 ml de refrigerante é a mesma existente em 200 ml de suco. Além disso, o ser humano pode consumir até 2.400 mg de sódio e um pacote de miojo tem 1.900 mg", explica Thais.

Quem visitou a atividade levou para casa folhetos informativos sobre cada segmento abordado pelos universitários. "O trabalho visa promover a qualidade de vida por meio da educação para o consumo de alimentos", revela Marcela.