

# Ciência dos alimentos

## Feira na praça José Bonifácio

Evento discute conhecimentos aplicados ao universo da alimentação em diversos grupos temáticos

**FELIPE RODRIGUES**

Da Gazeta de Piracicaba

felipe.rodrigues@gazetadepiracicaba.com.br

●●●●● A "Feira de Ciências dos Alimentos - A universidade a serviço da população", que acontece neste sábado, das 9 às 15 horas na praça José Bonifácio, disponibilizará à população de Piracicaba conhecimentos adquiridos por cinco grupos de estudos da Esalq (Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz") e que estão relacionados a alimentos. Entre os temas que estão presentes na feira destacam-se ali-



**A exemplo de outras feiras, população terá informações sobre os alimentos funcionais**

sição de alimentos, alimentos funcionais, cultura alimentar e higiene de alimentos. A feira é realizada pelo Centro Acadêmico de Ciências dos Alimentos.

O grupo Alimentos Industrializados abordará informações sobre conservação dos alimentos que são processados. Haverá explicações sobre de que forma são produzidos os aditivos

e enlatados; a natureza dos alimentos enriquecidos; o que são alimentos diet, light, zero e orgânicos. O objetivo do grupo é alertar sobre este tipo de alimento, que passa por processamento industrial e precisa ser consumido moderadamente.

Os alunos do Grupo Higiene dos Alimentos vão destacar os

cuidados com a higiene, explicando o conteúdo das "Dez Regras de Ouro" da Organização Mundial da Saúde, além de abordar questões como as doenças de origem alimentar, com as diferenças entre infecção e intoxicação alimentar.

O grupo Aquisição Alimentar dará orientações sobre como as pessoas devem proceder no

**NÚMERO**

**5**

grupos de estudos apresentam informações sobre alimentação

momento de comprar e armazenar os alimentos. Os produtos devem ficar dispostos de forma correta em refrigeradores e, além disso, devem conter a tabela nutricional nas embalagens (e outras informações como peso, composição, preço, riscos que apresenta e o modo de utilizá-lo).

O grupo Alimentos apresenta o conceito de alimento funcional, introduzido no Japão na década de 80 e que pode ser definido como qualquer alimento que proporciona uma série de benefícios à saúde, incluindo a redução de doenças. Para terminar, o grupo Cultura Alimentar explica os pormenores da forma como as pessoas comem. São questões mais conceituais, ligadas a afeto, comida e gênero; linguagem e comida; fast ou slow; alimentação e religião. Também há destaque ao desenvolvimento da culinária brasileira, caracterizada pela mistura histórica que formou o país.