

Educação
e
felicidade

da poética do ser
à arte de viver

IV Congresso Nacional
de Ciência e Educação



Educação
e
felicidade
da poética do ser
à arte de viver

ANAIS IV CONGRESSO NACIONAL DE CIÊNCIAS E EDUCAÇÃO

IV Congresso Nacional
de Ciência e Educação



Editora Chefe: Karidja Kalliany Carlos de Freitas Moura
Projeto Gráfico/ Designer: Antônio Laurindo de Holanda Paiva Filho e Edvaldo Rodrigues Júnior
Diagramação e Editoração: Marina Evelyn da Costa Soares
Publicação: Faculdade Católica do Rio Grande do Norte.
FCRN, Faculdade Católica do Rio Grande do Norte
Praça Dom João Costa, 511 - Bairro Santo Antônio.
Mossoró/RN | CEP 59.611-120
(84) 3318-7648
E-mail: extencao@catolicadorn.com.br
Site: www.catolicadorn.com.br

Catálogo da Publicação na Fonte
Associação Santa Teresinha de Mossoró
Biblioteca Dom Mariano Manzana

C749a

Congresso Nacional de Ciência e Educação (4 : 2023: Mossoró, RN). .

Anais do IV Congresso Nacional de Ciência e Educação [recurso eletrônico]: Educação e Felicidade :da poética do ser à arte de viver / Editora Chefe: Karidja Kalliany Carlos de Freitas Moura. - Mossoró, RN: FCRN, 2023.

Dados eletrônicos (1 arquivo PDF : ca 6,6 Mb)

Evento realizado de 18 à 21 de Setembro de 2023.

1. Ciências Sociais - Evento. 2. Afetividade - Evento. 3. Pesquisa Científica - Evento. I. Moura, Karidja Kalliany Carlos de Freitas. II. Título.

CDD:300

Bibliotecária: Andreana T. Veloso CRB 15/0999

Os conteúdos e as opiniões externadas nesta obra são de responsabilidade exclusiva dos autores.

Todos os direitos de publicação e divulgação em língua portuguesa estão reservados à FCRN
- Faculdade Católica do Rio Grande do Norte e aos organizadores da obra.

APRESENTAÇÃO DO EVENTO

O IV CONCED - Congresso Nacional de Ciência e Educação, abordou, no período de 18 a 21 de setembro de 2023, o tema: "Educação e felicidade: Da poética do ser à arte de viver". A temática central ressalta a educação a partir da felicidade do viver em busca de transformar o homem a partir da apropriação de conhecimentos científicos, com o intuito de perpetuar tais conhecimentos por gerações, a fim de que conheçam técnicas e se apropriem para conduzir cultura e fazer história, no espaço e tempo em que se vive, dentro da comunidade de maneira afetiva

É sabido que a educação é o caminho mais profícuo para o crescimento pessoal e profissional de qualquer pessoa, é por ela e para ela que todos os esforços desse grande evento foram despendidos. O processo de educar ultrapassa os livros e as teorias, vai além daquilo que é escrito e tece para si uma série de conexões, de modo a promover relações e afetos.

O IV CONCED, com enfoque na iniciação científica, confirma o nosso desejo de diálogo com outros saberes, considerando que o diálogo é o caminho mais viável para os processos de autoafirmação e reconhecimento das diferenças, elementos essenciais para a convivência em um mundo cada vez mais plural.

Os grupos temáticos deram sustentação ao tema central, promovendo discussões, reflexões e novas formas de pensar, estimular o envolvimento da comunidade discente e docente na pesquisa científica, sendo esta fonte essencial na busca e apreensão de novos conhecimentos, apontando as diretrizes para o desenvolvimento dos trabalhos acadêmicos e científicos apresentados nos artigos deste livro.

Comissão Organizadora

IOGURTE DE HORTELÃ: Produção e elaboração de rótulo nutricional

Francisco Adriano Guilherme Filho¹

José Wesley Soares Filho²

Victor Matheus de Oliveira Pereira³

Emanuel Cardoso de Freitas⁴

Lidiane Pinto de Mendonça⁵

1 INTRODUÇÃO

A história do iogurte no Brasil remonta ao início do século XX, quando a imigração de europeus trouxe consigo hábitos alimentares e conhecimentos sobre a produção de alimentos lácteos. Ao longo dos anos, o consumo de iogurte no Brasil foi impulsionado pelo crescimento da consciência sobre os benefícios dos alimentos lácteos para a saúde. Os iogurtes passaram a ser reconhecidos como fonte de cálcio, proteínas e probióticos, que contribuem para a saúde intestinal (RAUD, 2008).

De acordo com a Resolução RDC nº 12/2001, o iogurte é definido como o produto obtido a partir da fermentação láctica do leite por *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*. Essa fermentação resulta na coagulação do leite, formando um produto semi-sólido com sabor ácido e consistência cremosa.

A resolução da ANVISA também estabelece que o iogurte deve conter no mínimo 2,8% de proteínas e no mínimo 2,8% de gordura em relação ao teor de sólidos totais. Além disso, é permitido adicionar outros ingredientes, como frutas, cereais, adoçantes e aromas, desde que estejam em conformidade com a legislação vigente.

Em particular, os principais probióticos utilizados são bactérias lácticas consideradas como tendo um efeito benéfico sobre a flora intestinal, como as diversas espécies de

¹ Acadêmico de Nutrição pela Faculdade Católica do Rio Grande do Norte. E-mail: guilherme.potiguar@hotmail.com

² Acadêmico de Nutrição pela Faculdade Católica do Rio Grande do Norte. E-mail: jose.soares@aluno.catolicadorn.com.br

³ Acadêmico de Nutrição pela Faculdade Católica do Rio Grande do Norte. E-mail: victor.pereira@aluno.catolicadorn.com.br

⁴ Acadêmico de Nutrição pela Faculdade Católica do Rio Grande do Norte. E-mail: emanuelcardosodf@hotmail.com

⁵ Mestra em Tecnologia de alimentos. Professora do curso de Nutrição da FCRN. E-mail: lidiane.mendonca@professor.catolicadorn.com.br

Lactobacillus e de Bifidobacterium. Na Europa, a saúde do intestino já se tornou um dos principais mercados dos alimentos funcionais (RAUD, 2008).

Nesse sentido, o trabalho teve como objetivo produzir e elaborar a rotulagem nutricional do iogurte de hortelã.

2 MATERIAIS E MÉTODOS

O iogurte foi desenvolvido nos meses de maio a junho na cozinha pedagógica da Faculdade Católica do Rio Grande do Norte de 2022 no município de Mossoró-RN.

Os ingredientes utilizados na preparação foram comprados em supermercados de Mossoró-RN e foram eles: Leite integral 250g, Leite em pó 100g (integral), Iogurte natural 750g, Folhas de hortelã 15g e Açúcar 150g.

De começo as folhas de hortelã foram amassadas, juntou-se o iogurte natural com o leite integral e o leite em pó num liquidificador e após adicionou-se as folhas. Depois a mistura foi batida por 10 minutos até ficar na consistência de um iogurte e colocada em potes de 50ml para servir de amostra.

2.1 ELABORAÇÃO DO RÓTULO

O rótulo tem como objetivo estar mostrando ao comprador os nutrientes que o produto possui. De acordo com a ANVISA, os produtos precisam ter em sua embalagem informações nutricionais para que o consumidor possa estar obtendo o produto. A tabela nutricional do iogurte de hortelã foi baseada nas informações da Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO).

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Depois de alguns testes de produção do iogurte de hortelã conseguiu atingir uma cor, consistência, sabor e odor parecidos com outros produtos que já são consumidos pela população brasileira. Portanto, pelas características que se foram alcançadas com o iogurte é possível afirmar que o produto teria grande condições de ser inserido no mercado de produtos alimentícios. A figura apresenta o produto final após todo o processo:

Figura 1: Iogurte de hortelã



Fonte: dados da pesquisa

De acordo com a RDC nº 360 de 2003, os alimentos devem apresentar suas informações nutricionais baseadas em suas porções em seus rótulos. A figura 2 mostra a rotulagem do iogurte.

Figura 2 – Tabela nutricional do iogurte de hortelã

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
VALORES REFERENTE A PORÇÃO 50g (1 Pote)		
QUANT. POR PORÇÃO		%VD(*)
VALOR ENERGÉTICO	79 Kcal=332 KJ	4%
CARBOIDRATOS	10 g	3%
PROTEÍNAS	3 g	3%
G.TOTAIS	3 g	5%
CÁLCIO	90 mg	9%
SÓDIO	26 mg	1%
TIAMINA	0,1 mg	0
FIBRA ALIMENTAR	NA	NA

(*) % Valores Diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 KJ.
Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
(**) % VD não estabelecido

Ingredientes: Leite UHT integral, leite em pó, açúcar, iogurte natural, folhas de hortelã

Ao ser comparado com outros produtos, é possível observar que o iogurte de hortelã também apresenta resultados nutricionais próximos daqueles que são fabricados por grandes empresas que possuem grande investimento.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O iogurte de Hortelã apresentou um resultado significativo, apresentando características físicas e nutricionais parecidas com os iogurtes vendidos em supermercados. Além de ser bem aceito pelo público que acabou provando o produto ofertado. Logo, mediante a opinião do público sobre a exposição e degustação, o grupo acredita que o produto seria muito bem aceito no mercado.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução -RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. Disponível em: <http://elegis.anvisa.gov.br/leisref/public>. Acesso em: 21 julho de 2023.

Ministério da Saúde (Brasil). Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2001/anexos/anexos_res0012_02_01_2001.pdf. Acesso em: 20 de julho de 2023.

Ministério da Saúde (Brasil). Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2001/anexos/anexos_res0012_02_01_2001.pdf. Acesso em: 20 de julho de 2023.

Raud, C. (2008). **Os Alimentos funcionais: A nova fronteira da Indústria Alimentar Análise Das Estratégias da Danone e da Nestlé no mercado brasileiro de iogurtes**, Revista de Sociologia e Política. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rsocp/a/dHh5pCdL7fzkBgCSYFrmjXr/?format=html&lang=pt#>. Acesso em: 20 de julho de 2023.

Tabela brasileira de Composição de Alimentos-TACO/ NEPA. UNICAMP. 4ª edição. rev. e ampl. NEPA- UNICAMP. 2011.

IV Congresso Nacional
de Ciência e Educação



FACULDADE
CATÓLICA
DO RIO GRANDE DO NORTE