

Competição de culinária

Parte da programação interativa do evento, o Instituto Federal de Brasília (IFB) promoveu o IFBrasilidades, uma competição culinária que uniu estudantes bolsistas dos cursos de tecnologia de alimentos, do câmpus Gama, e de gastronomia, do câmpus Riacho Fundo, com direito a entrada, prato principal e sobremesa. A atividade destacou-se pela integração entre teoria e prática além da sala de aula, bem como pela valorização de ingredientes brasileiros, como mandioca, mel, café e ervas nativas.

A professora de gastronomia Juliana de Andrade explicou a dinâmica da competição: “Foram selecionados quatro grupos de três alunos cada. Eles realizaram um teste rápido e precisaram pesquisar matérias-primas obrigatórias nos pratos. Nosso objetivo era aprofundar o conhecimento e conectar as áreas dos dois câmpus”. Já Adriana Alfani, professora de tecnologia de alimentos, ressaltou o caráter interdisciplinar do projeto. “Criamos um elo entre pesquisa e prática. Os alunos precisaram inovar em processos, como emulsão, desidratação e eletrificação, focando em tecnologia e sustentabilidade alimentar. Além disso, eles realizaram visitas técnicas, o que complementou a formação prática”, conta.

Além das habilidades técnicas, a experiência buscou formar profissionais mais completos e atentos às demandas contemporâneas do mercado. “Queremos que os alunos saiam além do diploma, compreendendo como a gastronomia pode impactar questões sociais, como o combate à fome e à desigualdade alimentar, enquanto valorizam a cultura brasileira. E, apesar de ter um grupo vencedor, todos ganham”, afirma Juliana.

Os estudantes participantes destacaram os benefícios da vivência para sua formação. Mylena Leite, 30, Samira Guimarães e Marcelo Schelle, 42, orientados pela professora Janaína Sarmento, contaram que o evento ajudou a desenvolver habilidades de trabalho em equipe, criatividade e sustentabilidade, além de expandir a rede de contatos. “Essas interações são essenciais para a carreira na gastronomia, pois iniciativas como o concurso ampliam nossa formação e complementam o aprendizado em sala de aula”, comenta Mylena, integrante da equipe vencedora, batizada de “BsBGastrô: fusão de sabores e saberes”.

Fotos: Arquivo pessoal



IFBrasilidades reuniu alunos do Gama e do Riacho Fundo para uma vivência gastronômica



BsBGastrô: Roda do Leme (entrada), Conexão Central (principal) e Jardim das Abelhas (sobremesa)

Felype Nunes Wanzeller, 32, do curso técnico em gastronomia, também elogiou a oportunidade: “Foi uma experiência engrandecedora, com contato direto com a alta performance gastronômica. Aprendi a lidar com a pressão e a criar pratos únicos, aprimorando minha visão sobre a profissão”, compartilha o estudante. “As indústrias precisam ser inovadoras para se

manterem competitivas, e isso foi essencial para os alunos. Esse é apenas o começo de um projeto que queremos repetir várias vezes”, conclui Adriana.

Reciclagem de cigarros

Em parceria com a Receita Federal, estudantes do Instituto Federal de Tocantins (IFTO) desenvolveram soluções sustentáveis

para o reaproveitamento de cigarros ilegais apreendidos. Os projetos Tabaco Verde e Cortina de Fumaça oferecem novas formas de tratar resíduos tóxicos: o primeiro transforma cigarros ilegais em adubo orgânico, enquanto o segundo reutiliza cigarros eletrônicos, conhecidos como vapes, na criação de minimáquinas de fumaça para cenários de teatro, por exemplo, para uso individual em

cena ou em peças de fantoches.

“Estamos conduzindo análises laboratoriais para determinar com precisão a qualidade e os nutrientes do composto. Nossa recomendação inicial é que ele não seja utilizado na produção de alimentos para humanos e animais, mas, sim, em projetos de recuperação ambiental”, explica Stefan Oliveira, diretor de inovação e empreendedorismo do IFTO, sobre o Tabaco Verde. Já em relação ao Cortina de Fumaça, “a ideia é que esses equipamentos possam atender a uma demanda crescente do setor artístico, ao mesmo tempo em que garantimos uma destinação sustentável para os cigarros eletrônicos, que iriam para lixões. Além disso, temos expectativa de disponibilizar gratuitamente para escolas de todo o Brasil, beneficiando, especialmente, as aulas de arte”, destaca o diretor.

Para Diogo Henrique da Silva, 20 anos, aluno de engenharia agrônoma no câmpus de Dianópolis, participar do projeto tem um impacto surpreendente. “É inovador, uma solução para um problema tão grande como o descarte de produtos químicos. Participar desse evento foi importante para minha formação profissional e pessoal, especialmente porque conecta teoria e prática. Aprendemos sobre fertilidade do solo e composição na sala de aula e aplicamos isso diretamente no projeto”, relata.

Estudante do 2º ano do ensino médio e do curso técnico em informática para internet no câmpus de Palmas, Isaque Carvalho, 16, destaca a importância da extensão para sua formação e currículo. “Participar desse projeto me ajuda a desenvolver a responsabilidade cidadã e a explorar áreas interdisciplinares. É incrível como ciência, tecnologia e meio ambiente se conectam aqui. Além disso, estar nesse evento e trocar ideias com outras pessoas comprometidas com a pesquisa me inspira a continuar trilhando esse caminho”, afirma Isaque, que sonha estudar ciência da computação e conquistou, este ano, uma bolsa de estudos em Yale, nos Estados Unidos.

“O que antes era fruto do tráfico, que provoca um problema ambiental, agora vem para recuperar a natureza, a partir de ações e iniciativas dos nossos estudantes. Isso fortalece a formação deles, porque gera a conexão com algo que percebem que é, de fato, relevante para a sociedade”, defende Antônio da Luz Júnior, reitor do IFTO.

Marina Rodrigues



Ponto Comum: aplicativo de mobilidade para pessoas com deficiência