



## I Mostra de Iniciação Científica – I MiC

23 e 24 de Setembro de 2011/ IFC – *campus* Concórdia  
Concórdia-SC

### A QUÍMICA DO CHOCOLATE: CHOCOLATE AMARGO COM ADIÇÃO DE ÔMEGA 3 ATRAVÉS DA LINHAÇA MARROM

Janaina Schuh<sup>1</sup>; Vivian Ribeiro<sup>2</sup>; Flaviane P. Titon<sup>3</sup>

#### RESUMO

O presente trabalho é resultado de um projeto desenvolvido extraclasse por um grupo de duas alunas do 1º Ano do Curso Técnico em Alimentos do Instituto Federal Catarinense – Campus Concórdia, estando vinculado a disciplina de Química. Dado o contexto, o objetivo foi de, a partir de uma pesquisa bibliográfica acerca das propriedades do chocolate amargo e da linhaça marrom, propor o desenvolvimento de um produto mais saudável, agregando o conhecimento para a formação técnica com vistas a compartilhá-lo com os demais. A escolha da temática para o projeto justificase pelo conhecimento de que o chocolate é muito apreciado pelas pessoas, principalmente os adolescentes, e, nesse sentido, o projeto visa atingir não só o bem em relação à saúde, mas também o bem em relação ao enriquecimento mental, despertando a curiosidade e a fascinação pela ciência e de como esta é produzida. O desenvolvimento do trabalho deu-se em três diferentes etapas: a organização das informações e dos referenciais para o conhecimento teórico do grupo sobre o assunto; o entendimento do processamento dos ingredientes estudados, sua constituição, bem como a prática do fabrico caseiro do produto objetivado; e os resultados a partir da observação e da vivência do grupo frente aos referenciais e a prática realizada. Como resultados, destacam-se, entre outros, a experiência de pesquisa vivenciada como algo imprescindível para a formação técnica profissional, o empenho do trabalho em grupo como forma de alcançar um conhecimento crítico e reflexivo, além do produto final objetivado no entorno maior da pesquisa. Espera-se que essa experiência possa auxiliar, em alguma medida, o enriquecimento do conhecimento dos demais colegas de curso e público, além de despertar o interesse no desenvolvimento deste tipo de trabalho no contexto escolar.

**Palavras-chave:** conhecimento técnico-profissional; pesquisa extraclasse; chocolate; linhaça.

---

<sup>1</sup> Aluna do Curso Técnico em Alimentos do IFC Campus Concórdia (janainapzo@hotmail.com)

<sup>2</sup> Aluna do Curso Técnico em Alimentos do IFC Campus Concórdia (viviancndia@hotmail.com)

<sup>3</sup> Professora orientadora (flaviane.predebon@ifc-concordia.edu.br)