

**TITLE:** MICROBIOLOGIA NA COZINHA: EXPERIÊNCIAS DO ENSINO E DIVULGAÇÃO DA MICROBIOLOGIA DE FORMAS NÃO CONVENCIONAIS

**AUTHORS:** MORAES, F.C.; MAZOTTO, A.M.

**INSTITUTION:** INSTITUTO DE MICROBIOLOGIA PAULO DE GÓES, UFRJ, RIO DE JANEIRO, RJ (AVENIDA CARLOS CHAGAS FILHO, 373, BLOCO I, CEP 21941-590, RIO DE JANEIRO – RJ, BRASIL)

**ABSTRACT:**

Visando a divulgação da microbiologia, de forma a explorar os aspectos relacionados à manutenção da saúde e à ampliação do conhecimento sobre o papel benéfico dos microrganismos para a humanidade, foi criado o projeto de extensão denominado Microzinhandando. O objetivo do projeto é experimentar ferramentas mais atrativas, como o uso de uma linguagem de canal e blog receitas para ensinar conceitos de microbiologia de forma indireta, onde se aprende ciência enquanto se aprende uma receita de algum alimento que tem embutido nos ingredientes elementos que conversam com conceitos de microbiologia. O público é convidado a fazer ciência através de uma atividade cotidiana que é o preparo de alimentos. Para tal, o projeto conta com um site ([www.microzinhandando.com](http://www.microzinhandando.com)) que abriga receitas e textos informativos sobre microbiologia, alimentação e saúde e a relação entre esses temas. As receitas, os conteúdos que mais atraem as pessoas, contém ingredientes que se relacionam direta ou indiretamente com os microrganismos, como probióticos e fermentos, ou alimentos com efeito prébiotico. De forma não intencional, se aprende sobre microbiologia e se abre caminho para a desmistificação dos microrganismos apenas como maléficos. O material é majoritariamente produzido por estudantes de graduação, postado no site e divulgado nas mídias sociais do projeto (Instagram e Facebook: @microzinhandando), que são os principais canais de interação dialógica. Além disso, o projeto mantém um canal no Youtube, onde se compartilha receitas e vídeos informativos. O site está no ar há três anos e é alimentado com conteúdo semanalmente. No último ano (julho de 2020 a julho de 2021) o site teve mais de 2500 visitas de pessoas de todo o país, além de visitantes de países como Portugal, Espanha e Estados Unidos. Durante todo o tempo de existência do projeto, estivemos empenhados em democratizar o acesso à microbiologia e divulgar sua importância. Vemos como desafio atingir um público mais heterogêneo, pois a interação do projeto é bastante endógena, ou seja, público majoritariamente de graduandos e graduados, assim como aumentar o engajamento nas redes sociais.

**Keywords:** divulgação científica, culinária, alimentos, redes sociais,

**Development Agency:** PROFAEX-UFRJ