

## INSTRUÇÕES DE CADASTRO PARA ASSISTIR AO DOCUMENTÁRIO

Os interessados em assistir ao documentário, “Óleo de soja de fritura: Quando devemos descartá-lo?”, necessitarão responder um questionário online no link (<https://pt.surveymonkey.com/r/MW9YCWV>) e preencher um cadastro com seu nome e e-mail.



QR-CODE DO 1º QUESTIONÁRIO

Após assistir ao documentário, os telespectadores são solicitados a responder um segundo questionário no link (<https://pt.surveymonkey.com/r/CXYY2D7>)



QR-CODE DO 2º QUESTIONÁRIO

O segundo questionário visa verificar se o projeto teve alguma eficácia significativa em levar o conhecimento técnico sobre o assunto do documentário aos telespectadores.

Todos os questionários levam menos de 2 min para responder.

Qualquer dúvida entre em contato por e-mail com o coordenador ou a colaboradora da UFOPA.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DO PARÁ  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA EDUCAÇÃO



## DOCUMENTÁRIO ÓLEO DE SOJA DE FRITURA: QUANDO DEVEMOS DESCARTÁ-LO?

Data: 11 de Dezembro de 2020

Local: YOUTUBE

[https://youtu.be/S3IaK8hff\\_o](https://youtu.be/S3IaK8hff_o)

### Coordenador

Prof. Julio Cesar Bastos Fernandes

E-mail: [jcesarbastandes@gmail.com](mailto:jcesarbastandes@gmail.com)

### Vice-Coordenador

Prof. Wilson Sabino

E-mail: [wilsonsabino14@gmail.com](mailto:wilsonsabino14@gmail.com)

### Colaboradoras

Reinilza Cardoso dos Santos - UFOPA

E-mail: [reynilzacardoso55@gmail.com](mailto:reynilzacardoso55@gmail.com)

Patrícia Ferrante Draghi – FMABC

E-mail: [nutridraghi@hotmail.com](mailto:nutridraghi@hotmail.com)

## SINOPSE

O óleo de soja é dentre os óleos comercializados, aquele mais utilizado para fritura, seja em estabelecimentos comercial, industrial ou doméstico. Este óleo apresenta em sua composição química, triglicerídeos poli-insaturados, sendo também fonte de compostos bioativos que apresentam atividade antioxidante, prevenindo doenças crônicas. Contudo, durante o processo de fritura, o óleo de soja sofre oxidação produzindo compostos tóxicos, os quais estão associados com o risco de doenças coronarianas e câncer.

## MINI-CURSO

Anteriormente, estava previsto um mini-curso, onde haveria uma aula prática e teórica sobre o assunto. Infelizmente, devido a pandemia a instituição optou por permitir apenas atividades remotas como forma de proteção a comunidade. Para contornar o problema do bloqueio da instituição, produzimos um documentário com duração de cerca de 40 min sobre o tema que está disponível no link:

[https://youtu.be/S3IaK8hff\\_o](https://youtu.be/S3IaK8hff_o)



QR-CODE DO DOCUMENTÁRIO

## DOCUMENTÁRIO

O documentário foi construído com um enfoque interdisciplinar e aborda desde os principais países e empresas responsáveis pela sua produção mundial até os processos de extração do óleo das sementes como bem os produtos de sua degradação quando aquecido sob calor intenso, que produzem vários compostos tóxicos aos seres humanos. Há também sugestões da nutricionista como alternativa ao seu uso. O vídeo tem apenas finalidade de esclarecimento à comunidade sobre os riscos do consumo de alimentos fritos preparados de forma inadequada.

## PROGRAMAÇÃO

11 de dezembro de 2020

### MANHÃ

**12:00:** Publicação do documentário no canal do Youtube, que ficará disponível por prazo indeterminado.

## DESENVOLVEDORES

### Prof. Julio Cesar Bastos Fernandes

Licenciado e Bacharel em Química Tecnológica pela Universidade Estadual de Campinas, com Mestrado e Doutorado em Química Analítica pela Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP e Pós-Doutorado em Microfabricação. Desenvolve projetos na área de sensores químicos, ensino de química baseado em Aprendizagem Significativa e de divulgação da química relacionada à saúde.

### Prof. Wilson Sabino

Bacharel em Química pela Universidade Santa Cecília, Graduado em Farmácia pela Universidade Católica de Santos, Mestre e Doutor pelo Depto de Medicina Preventiva e Saúde Pública na Universidad Autonoma de Madrid. Pós-Doutorado no Núcleo de Estudo da População (NEPO) pela UNICAMP. Integrante do grupo de pesquisa Observatório Farmacêutico: Rede de Assistência Farmacêutica do Pará.

### Reinilza Cardoso dos Santos

Bacharel Interdisciplinar em Ciências e Tecnologia das Águas e bolsista PIBEX do projeto "Óleo de soja de fritura: Quando devemos descartá-lo?"

### Patrícia Ferrante Draghi

Nutricionista pela Universidade Municipal de São Caetano do Sul, mestre pelo Centro Universitário de Saúde ABC/Faculdade de Medicina do ABC - FMABC, Professora da disciplina Nutrição e Dietética do Centro de Ensino Grau Técnico - Unidade Diadema. Especialização na área de Nutrição Clínica em Pediatria pela Escola de Educação Permanente do Hospital das Clínicas da Universidade de São Paulo (EEP-HCFMUSP).