ÁREA TEMÁTICA:

( ) COMUNICAÇÃO

( ) CULTURA

( ) DIREITOS HUMANOS E JUSTIÇA

(X) EDUCAÇÃO

( ) MEIO AMBIENTE

( ) SAÚDE

( ) TECNOLOGIA E PRODUÇÃO

( ) TRABALHO

HISTÓRIA ORAL TEMÁTICA

Elizane Veronica Pereira Dos Santos[1]

Tayna Carraro [2]

Mareci Mendes de Almeida [3]

Nelci Catarina Chiquetto[4]

Resumo: O projeto "Liga dos alimentos" tem como um dos objetivos realizar atividades com a participação da população que frequenta os Centros de Convivência da Prefeitura Municipal de Ponta Grossa. Esses centros são espaços nos quais são ofertadas atividades que contribuem no processo de envelhecimento saudável, no desenvolvimento da autonomia e de sociabilidades para as pessoas acima de 60 anos. Os grupos do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos para Idosos (SCFV) são compostos por até 30 usuários, e as atividades desenvolvidas valorizam suas experiências, constituindo-se assim como uma forma de interação. As rodas de conversa serão usadas para a discussão sobre o entendimento de rótulos de alimentos e bebidas. A História Oral também é um dos procedimentos usados em atividades com os idosos para registrar a história temática sobre hábitos alimentares do passado e do presente. As entrevistas foram feitas inicialmente para avaliação da adequação do questionário. Os entrevistados responderam as questões com interesse e estas serão transcritas. Futuramente será organizado um ebook com as preparações dos alimentos identificados como afetivos e com as fotos que os participantes autorizarem a compartilhar. As atividades terão como tema alimentos e irão envolver também os acadêmicos.

Palavras-chave: Extensão universitária. Idosos. Engenharia de alimentos.

[1] Estagiária bolsista; UEPG; Engenharia de Alimentos; elizane10022001@gmail.com.

[2]Estagiária bolsista; Universidade Estadual de Ponta Grossa; Engenharia de Alimentos; taynacarraro2017@gmail.com.

[3] Supervisora; Universidade Estadual de Ponta Grossa; Engenharia de Alimentos; mareci@uepg.br.

[4] Coordenadora; Universidade Estadual de Ponta Grossa; Engenharia de Alimentos; nccsilva@uepg.br.

PROJETO LIGA DOS ALIMENTOS

PÚBLICO-ALVO

Idosos participantes de centros de convivência da Prefeitura Municipal de Ponta Grossa.

MUNICÍPIOS ATINGIDOS

Ponta Grossa.

LOCAL DE EXECUÇÃO

Universidade Estadual de Ponta Grossa e centros de convivência da Prefeitura Municipal de Ponta Grossa.

JUSTIFICATIVA

Os rótulos servem como orientação ao consumidor. Neles estão presentes as quantidades de constituintes do produto, que servem também como orientação para escolhas alimentares mais apropriadas. Pesquisas apontam que a pessoa idosa apresenta mais dificuldades para entender os rótulos e a composição dos alimentos e que letras pequenas e palavras muito técnicas acabam por dificultar todo o acesso à informação dos produtos. Além da dificuldade na leitura de informações, também existe a complicação na abertura de algumas embalagens, que demandam uma força maior ou até mesmo jeitos específicos de abrir. Portanto, esse é um dos temas das atividades propostas pelo projeto usando as rodas de conversa como metodologia. Outra atividade que está sendo realizada é o uso da história oral temática.

OBJETIVOS

Inserir os acadêmicos em atividades de extensão universitária.

Usar as novas plataformas presentes no ambiente digital e on-line como novos canais de comunicação com a comunidade.

Organizar atividades sobre o tema alimentos para serem compartilhadas com os participantes dos centros de convivência, inicialmente na forma remota, mas presencialmente quando possível.

Promover uma socialização mais abrangente entre os estudantes e idosos.

Organizar ebook com as com as preparações dos alimentos identificados como afetivos e com as fotos que os participantes autorizarem que sejam compartilhadas.

METODOLOGIA

Em contato prévio com o setor de assistência social da prefeitura, foram discutidas possibilidades de atividades para os participantes dos oito centros de convivência do município de Ponta Grossa devidamente referenciados aos CRAS. Os grupos do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos para Idosos (SCFV) são compostos por até 30 usuários, e as atividades desenvolvidas poderão ser realizadas em dias úteis, feriados ou finais de semana, em horários programados, e de acordo com a demanda existente no município.

Em função do período pandêmico, os alunos extensionistas foram orientados a discutir alternativas para desenvolver atividades de caráter não presencial.

Os bolsistas e voluntários trabalharam em atividades individuais e colaborativas. Para as reuniões periódicas utilizou-se a ferramenta de vídeo Google Meet para que todos apresentassem o trabalho em andamento.

Rodas de conversa virtuais serão usadas para a discussão sobre o conhecimento que os idosos têm sobre o assunto e o que acham da forma de apresentação dos rótulos de alimentos e bebidas. O material de apoio foi organizado na forma de slides.

A história oral é um recurso moderno usado para elaboração, arquivamento e estudos de documentos referentes à vida social de pessoas. É sempre uma história do tempo presente (MEIHY, 1996). A técnica empregada na captação dos depoimentos inclui o registro da informação, a transcrição de fontes e a constituição do arquivo (LÚCIDE; KALIL, 2010)

As entrevistas foram feitas inicialmente com quatro idosos para avaliação da adequação do questionário, usando chamada telefônica, que foi gravada com autorização dos entrevistados. O método usado foi a história temática sobre hábitos alimentares do passado e do presente. As coletas dos depoimentos foram feitas com o apoio das perguntas

que estão no modelo de ficha (Figura 1).

Figura 1- Modelo de ficha para coleta de depoimentos sobre história oral temática.

Entrevista realizada no contexto do projeto de extensão "Liga dos alimentos".

Temas: *comfort foods*; hábitos alimentares do passado e do presente; alimentos: origem, conservação, preparações, alimentos industrializados, lembrança afetiva.

1- Quais eram os principais alimentos que eram consumidos na infância em casa?
2- Quais eram os principais alimentos que eram consumidos na infância na escola?
3- Houve mudanças nos principais alimentos consumidos em casa ao longo do tempo? Se houve quais foram?
4- Qual(is) preparações (receitas) eram mais presentes na infância?
5- Qual era a origem dos alimentos na infância: plantação própria, feira, armazém, outras?
6- Qual alimento ou preparação você considera como uma lembrança afetiva? Por quê?
7- Você prepara algum alimento atualmente seguindo uma receita do passado ou que tenha alguma ligação com seus antepassados?
8- Você sabe como era feita a conservação dos alimentos ou de algum alimento como leite, carne, frutas, verduras, durante sua infância?
9- Você sabe relatar os tipos de alimentos industrializados que eram consumidos na sua infância?
10- Qual preparação (receita) afetiva você gostaria de colocar em um material para ser compartilhado? Por quê?
11- Você tem fotos do seu passado nas quais apareçam os alimentos ou preparações consumidas em família, na escola ou em eventos?

Também fazem parte do registro os dados do entrevistador, do projeto e do depoente.

RESULTADOS

As atividades organizadas e desenvolvidas incentivaram a criatividade e produção de mudanças no planejamento e execução das atividades extensionistas que tradicionalmente

são feitas presencialmente, mas que podem ser realizadas com o uso de tecnologias para comunicação.

Como resultado das rodas de conversa sobre rotulagem com os idosos se espera a possibilidade da construção coletiva do que seria o "rótulo ideal" para alimentos e bebidas que poderia facilitar o seu entendimento pelos idosos.

Em relação às entrevistas de avaliação da adequação do questionário para a história oral temática, os entrevistados responderam as questões com interesse e estas serão transcritas. Futuramente será organizado um ebook com as preparações dos alimentos identificados como afetivos e com as fotos dos participantes que sejam autorizadas para compartilhar.

Uma roda de conversa também será organizada com algumas das questões colocadas no questionário para que haja compartilhamento das histórias sobre: *comfort foods*; hábitos alimentares do passado e do presente; origem, conservação e preparações de alimentos; alimentos industrializados e lembrança afetiva.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A extensão universitária é parte dos três pilares que formam a universidade, pode atuar também como a base da experiência acadêmica e profissional, permitindo o contato de acadêmicos e docentes com membros da comunidade em diferentes locais que podem servir de espaços de aprendizagem colaborativa, contribuindo para a aplicação na prática dos conteúdos obtidos teoricamente durante a graduação. (RIBEIRO; PONTES; SILVA; 2017).

O planejamento e elaboração das atividades foram reconsideradas levando em conta o momento de pandemia, utilizando-se de meios tecnológicos para sua realização, mesmo assim, as ações em conjunto e a troca de vivências podem trazer resultados incentivadores.

A participação em projetos de extensão tem contribuído com o aprendizado e obtenção de experiência além da grade curricular estabelecida, auxiliando na formação, para que seja mais completa e estabelecendo a relação teoria-prática, estimulando o contato entre a instituição de ensino e a comunidade.

APOIO

Fundação Araucária e UEPG na concessão de bolsas.

REFERÊNCIAS

LÚCIDE, D.; KALIL, T. **Oficina: Como realizar entrevista/História Oral.** Semana Envolver – Cidade Jequitinhonha/MF. Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri. PROEXC, 2010

MEIHY, J. C. S. B. **Manual de História Oral**. São Paulo: Loyola, 1996.

RIBEIRO, M. R. F.; PONTES, V. M. A; SILVA, E. **A contribuição da extensão universitária na formação acadêmica: desafios e perspectivas.** Revista Conexão UEPG, Ponta Grossa, v. 13, n. 1, p. 52-65, jan./abr. 2017. Disponível em: http://www.revistas2.uepg.br/index.php/conexao. Acesso em: 27 set. 2021.