19º Encontro Conversando sobre Extensão (CONEX) e 4º EAEX - Encontro Anual de Extensão (EAEX)

Resumo Expandido Modalidade B: "Apresentação de produto"

ÁREA TEMÁTICA: (marque a área temática correspondente ao trabalho que foi indicado no momento da inscrição)

( ) COMUNICAÇÃO

( ) CULTURA

( ) DIREITOS HUMANOS E JUSTIÇA

( ) EDUCAÇÃO

( ) MEIO AMBIENTE

( ) SAÚDE

(X) TECNOLOGIA E PRODUÇÃO

( ) TRABALHO

MANUAL E CARTILHA DO CURSO TEÓRICO-PRÁTICO DE PRODUÇÃO DE IOGURTES

Laysa Adriely Ferreira de Lima [1]
Taciani Moreira Machado [2]
Guilherme de Almeida Souza Tedrus[3]

Resumo: O trabalho está relacionado a elaboração de manual e de cartilha para o curso teórico-prático de produção de iogurtes, curso realizado em julho de 2021 nas instalações de uma propriedade rural de Carambeí – PR, em parceria com o Instituto de Desenvolvimento Rural do Paraná. A equipe do projeto fez uma visita de diagnóstico na produtora para poder preparar um manual direcionado a atender as suas necessidades gerais e específicas e também uma cartilha para o curso. Os pequenos produtores apresentam dificuldades em obter informações sobre os aspectos técnicos de produção de iogurte, especialmente em linguagem compatível com os seus conhecimentos, muitas vezes empíricos, sem conhecer, por exemplo, os motivos de defeitos que possam ocorrer durante o processo de fabricação de iogurtes. A elaboração desses materiais teve como objetivo fornecer orientações sobre técnicas de produção de diferentes tipos de iogurte, legislação, aspectos de custos, lista de fornecedores de ingredientes, embalagem, utensílios e equipamentos. Os materiais produzidos (cartilha e manual) foram entregues aos participantes durante o curso, sendo utilizados como material de apoio, bem como para leituras posteriores, atendendo plenamente os objetivos de suas elaborações.

Palavras-chave: Material didático. Iogurte. Fabricação.

NOME DO PROGRAMA OU PROJETO

Projeto de Extensão: Apoio aos pequenos produtores rurais da região dos Campos Gerais e da região de Maringá – 2ª edição.

[1] Estagiária; Universidade Estadual de Ponta Grossa; Engenharia de Alimentos; laysalima1992@hotmail.com.

[2] Engenheira Agrônoma; Instituto de Desenvolvimento Rural; Carambeí; taciani@idr.pr.gov.br.

[3] Coordenador do projeto; Universidade Estadual de Ponta Grossa; Departamento de Engenharia de Alimentos; gastedrus@uepg.br.

PÚBLICO-ALVO

O público-alvo foi formado por pequenos produtores rurais do município de Carambeí, interessados em obter mais conhecimentos sobre a produção de iogurte, bem como implantar melhorias na qualidade e no processo de forma a garantir a segurança dos seus produtos.

JUSTIFICATIVA

A equipe do projeto fez uma visita de diagnóstico na produtora para verificar as dificuldades encontradas pela produtora na fabricação dos iogurtes, foi proposta a realização de um curso teórico-prático para a orientação e esclarecimento das dúvidas encontradas. Dessa forma, foi elaborado um manual direcionado a atender as suas necessidades gerais e específicas e também uma cartilha com as formulações e descrição dos fluxogramas dos processos para o curso. Os pequenos produtores apresentam dificuldades em obter informações sobre os aspectos técnicos de produção de iogurte, especialmente em linguagem compatível com os seus conhecimentos, muitas vezes empíricos, sem conhecer, por exemplo, os motivos de defeitos que possam ocorrer durante o processo de fabricação de iogurtes.

OBJETIVOS

O presente trabalho teve como principal objetivo elaborar um manual teórico de produção de iogurtes e uma cartilha com informações simplificadas das formulações e dos processos de fabricação para utilização no Curso teórico-prático de iogurtes, auxiliando efetivamente na dinâmica e na aprendizagem durante o curso. Outro objetivo está relacionado à capacitação das estagiárias em pesquisar materiais, informações, planejar os itens, conforme as demandas obtidas durante a visita diagnóstico, bem como introduzir itens que eram desconhecidos, e transformar em materiais didáticos para os pequenos produtores rurais, com o uso de linguagem direcionada ao público-alvo.

METODOLOGIA

O trabalho foi realizado pela equipe do projeto, equipe composta por acadêmicos de engenharia de alimentos e um professor de engenharia de alimentos que coordena as atividades. As ações desenvolvidas nesse trabalho tiveram início com a indicação da produtora rural de iogurte pelo Instituto de Desenvolvimento Rural do Paraná (IDR-PR) de Carambeí, parceiro do projeto, a qual estava no início das atividades e estava com diversas dificuldades no processo de fabricação.

Foi realizada uma visita de diagnóstico nas instalações da produtora rural pela equipe do projeto para que a equipe fizesse a avaliação da situação atual da produção caseira, identificando problemas de produção que estavam ocorrendo e, assim fazer o planejamento das estratégias e assuntos direcionados para a execução do curso, de forma a atender as possíveis demandas existentes, tanto nos aspectos legais como técnicos. A equipe do projeto efetivou a proposta para a realização de um curso teórico-prático, o IDR fez o convite aos produtores e foi agendado o curso para ser realizado nas instalações da casa dessa produtora rural em Carambeí.

Dessa forma, foi elaborado um manual direcionado a atender às suas necessidades gerais e específicas e também uma cartilha de apoio para os participantes do curso, com fluxograma de produção e formulação de cada produto (iogurte natural, iogurte batido com polpa de fruta e *petit suisse*). O manual foi preparado conforme os itens estabelecidos no regulamento técnico sobre iogurtes, abordando também o estabelecimento das formas de cálculo de custos de produção e de vendas.

Para a elaboração do manual, foram pesquisados diversos materiais técnicos sobre produção de iogurtes e também a legislação específica de iogurtes, bem como legislações sobre Boas Práticas de Fabricação (BPF), direcionadas para o empreendimento familiar rural. Foram realizadas diversas reuniões on-line com a equipe do projeto, e no final, o manual foi enviado à engenheira agrônoma Taciani do IDR, parceira do projeto, para a sua avaliação, e após algumas sugestões, foi aprovado o manual para ser impresso, distribuído e utilizado no curso.

Além do manual, a equipe do projeto elaborou também uma cartilha de apoio, com fluxograma de produção e formulação de cada produto (iogurte natural, iogurte batido com polpa de fruta e *petit suisse*), e o procedimento foi similar ao do manual, ou seja, pesquisa de cartilhas utilizadas em outros cursos para ter a decisão de como preparar essa cartilha que tinha o objetivo de ser uma material simples, com as formulações e os processos de fabricação, e ser utilizado para acompanhamento da parte prática do curso de iogurte.

O curso ocorreu em dois dias na propriedade da produtora rural e contou com 9 participantes, dentre os quais havia produtores de mel, conservas e geleias. O manual e a cartilha foram entregues aos participantes no início do curso. Como forma de avaliação dos materiais didáticos utilizados (cartilha e manual), foi feita uma pergunta sobre os recursos didáticos no questionário de avaliação geral do curso ofertado, em que os participantes deram nota de 1 a 5 (péssimo a excelente).

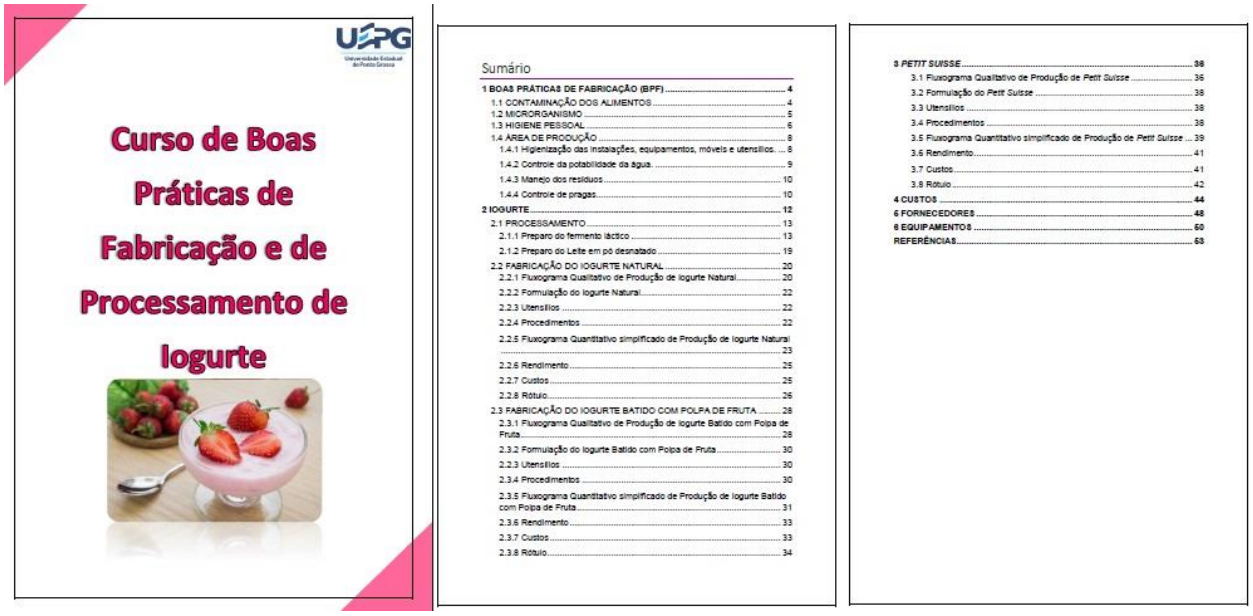
RESULTADOS

Os materiais didáticos utilizados (cartilha e manual) foram avaliados como recursos didáticos no questionário de avaliação geral do curso ofertado, e foi obtida uma nota média de 4,3, ou seja, a avaliação dos materiais produzidos ficou entre bom e excelente, ou seja, atendeu as expectativas dos participantes. A elaboração do manual técnico em conjunto com o IDR, colaborou para o fortalecimento da parceria com o IDR de Carambeí.

Outro resultado em destaque foi promover a capacitação das estagiárias (Laysa e Luana) em pesquisar materiais, informações, planejar os itens, e transformar em materiais didáticos para os pequenos produtores rurais, com o uso de linguagem direcionada ao público-alvo, bem como a elaboração dos slides utilizados no curso com base no manual elaborado.

FOTO(S)

Figura 1 – Manual do Curso



Manual do Curso Teórico-Prático de Iogurtes

Figura 2 – Cartilha do Curso



Cartilha do Curso Teórico-Prático de Iogurtes

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A experiência de elaboração de manual técnico e cartilha e a utilização com sucesso no curso trouxe uma grande satisfação para toda a equipe do projeto, bem como para o IDR, e mostrou a importância de fazer um planejamento dos itens do curso com base em avaliação diagnóstica com a principal interessada no curso e no material, que foi a produtora que abriu a sua propriedade para a realização do curso, e tornou possível a aplicação dos materiais didáticos elaborados. A produção desses materiais didáticos reforça o tripé indissociável entre extensão, pesquisa e ensino, e esse é mais um resultado importante desse trabalho, especialmente para os estagiários do projeto, que estão em processo contínuo de capacitação.

APOIO:

Agradecemos à Pró-Reitoria de Extensão e Assuntos Culturais da Universidade Estadual de Ponta Grossa pela bolsa cedida à acadêmica Luana Carolina Ruths.

REFERÊNCIAS

ALVARENGA, M.B. **Manual de produção de iogurte.** Fortaleza: Banco do Nordeste do Brasil; Rio de Janeiro: EMBRAPA-CTAA, 1995. 23.p.

BATTAGLINI, A. P. P., FRGNANI, R. **Cartilha do Manipulador de Alimentos** - Realização:

Lipoa - Qualidade em Alimentos. Campus - Londrina -UEL, 2010.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. **Resolução – RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004.** Estabelece procedimentos de Boas Práticas para Serviço de Alimentação, garantindo as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 2004.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa Nº 46, de 23 de outubro de 2007.** Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leites Fermentados. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, 2007.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento. **Instrução Normativa n° 53, de 29 de dezembro de 2000.** Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijo Petit-suisse. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, 2000.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento. **Instrução Normativa Nº 22, De 24 de Novembro de 2005.** Dispõe sobre o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, 2005.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. **Resolução nº. 359, de 23 de dezembro de 2003**. Aprova Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional. Diário Oficial da União**.**

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. **Resolução nº. 360, de 23 de dezembro de 2003**. Aprova Aprovar o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. Diário Oficial da União.

ROBERT, N.F. **Dossiê Técnico - Fabricação de iogurtes.** Rede de Tecnologia do Rio de Janeiro – REDETEC. JULHO/2008.

SESA. **Resolução nº 004/2017.** Manual de orientação. Boas Práticas de Fabricação de Alimentos Processados pelo Empreendimento Familiar Rural. Paraná, 2018.