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

Resumo Expandido Modalidade A: "Apresentação de programas, projetos, ações, atividades e pesquisas advindas da extensão universitária"

ÁREA TEMÁTICA:

( ) COMUNICAÇÃO

( ) CULTURA

( ) DIREITOS HUMANOS E JUSTIÇA

( ) EDUCAÇÃO

( ) MEIO AMBIENTE

( ) SAÚDE

( ) TECNOLOGIA E PRODUÇÃO

(X) TRABALHO

ATIVIDADES COLABORATIVAS COM INSTITUIÇÃO SOCIAL DE ABRIGO TEMPORÁRIO

Alexandre Fonseca Faria[1]

Gabrielle Mattos Silva de Carvalho[2]

Mareci Mendes de Almeida[3]

Nelci Catarina Chiquetto[4]

Resumo: O projeto Liga dos Alimentos tem como um dos objetivos realizar ações colaborativas para atender demandas de instituições sociais de Ponta Grossa. O trabalho mostra as atividades feitas em parceria com a instituição Casa da Acolhida de Ponta Grossa que é uma entidade filantrópica que abriga temporariamente pessoas em situação de vulnerabilidade social. No trabalho colaborativo, as equipes podem unir talentos para produzir melhores resultados e a divisão de responsabilidades contribui para que as ações sejam realizadas de forma mais dinâmica diante das situações enfrentadas. Ele oportuniza a otimização do tempo para a solução de problemas e tomadas de decisões. O trabalho colaborativo foi evidenciado nas atividades de atualização profissional para os colaboradores da instituição já que são diferentes equipes que executam as mesmas tarefas de produção de refeições e limpeza dos ambientes. Foram ofertados treinamentos para os profissionais envolvidos no manuseio dos alimentos e limpeza. Tais treinamentos devem ser periódicos para atender a legislação sanitária. A certificação do treinamento atende às exigências sanitárias que a lei aponta e contribui para a produção do alimento seguro.

Palavras-chave: Extensão universitária. Casa da Acolhida. Engenharia de alimentos.

[1]Estagiário bolsista; Universidade Estadual de Ponta Grossa; Engenharia de Alimentos; ale-fonseca@hotmail.com.
[2]Estagiária voluntária; Universidade Estadual de Ponta Grossa; Engenharia de Alimentos; gabriellemattos78@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

Colaboradores da instituição social Casa da Acolhida de Ponta Grossa e acadêmicos de Engenharia de Alimentos.

MUNICÍPIOS ATINGIDOS

Ponta Grossa.

LOCAL DE EXECUÇÃO

Universidade Estadual de Ponta Grossa e instituição social Casa da Acolhida de Ponta Grossa.

JUSTIFICATIVA

A Casa da Acolhida foi criada em 2001 pela iniciativa do Conselho Nacional das Igrejas Cristãs da Região de Ponta Grossa, através da Campanha da Fraternidade Ecumênica do ano 2000 – "Um Novo Milênio Sem Exclusões". É uma entidade filantrópica que abriga temporariamente pessoas em situação de risco: moradores de rua, andarilhos, migrantes, sem-teto, desempregados, pessoas sem família, enfermos em tratamento não hospitalar, pessoas que sofrem violência no lar etc. A instituição presta os seguintes serviços: leitos para pernoite, banho, quatro refeições por dia, laborterapia e encaminhamento assistencial **(**DIOCESE DE PONTA GROSSA, 2021).

Os serviços de alimentação devem atender a regulamentação da Vigilância Sanitária e o gestor responsável deve estar atento ao correto cumprimento da legislação sanitária não apenas para evitar multas e suspensões, mas também e principalmente para demonstrar zelo pela saúde do consumidor.

Todos os profissionais envolvidos no manuseio dos insumos devem receber treinamentos periódicos sobre segurança alimentar, manipulação de alimentos e procedimentos operacionais padronizados para estabelecimentos. Esses treinamentos abordam agentes contaminadores de alimentos; correta manipulação dos alimentos; doenças causadas pela ingestão de alimentos impróprios para consumo; armazenamento adequado e validade dos alimentos.

Por solicitação da instituição, foram ministrados treinamentos sobre esses temas para os colaboradores que necessitam de certificação para atuarem na manipulação de alimentos em conformidade com as exigências da Vigilância Sanitária.

O treinamento para o trabalho contribui para a produção do alimento seguro e para a atualização profissional. A discussão sobre trabalho colaborativo e como as equipes podem unir talentos para produzir melhores resultados com a divisão de responsabilidades incentiva a resolução de problemas de forma coletiva. Também foram desenvolvidos rótulos para alguns produtos de panificação e foi desenvolvido o processamento para pão congelado que será repassado futuramente aos envolvidos na forma de workshop.

OBJETIVOS

Inserir os acadêmicos em atividades de extensão universitária.

Definir demandas específicas das instituições que possam ser atendidas pelo projeto na área de alimentos.

Atender demandas das instituições na área de alimentos.

METODOLOGIA

Em contato virtual prévio com o setor de psicologia da instituição, foram discutidas possibilidades de atividades para atualização profissional para os colaboradores como apoio para a aplicação de boas práticas de manipulação de alimentos e de higienização de ambientes, equipamentos, móveis e utensílios.

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) é o órgão responsável pela legislação que norteia os procedimentos adequados e seguros para a manipulação, preparo, acondicionamento, armazenamento, transporte e exposição à venda dos alimentos.

A normativa é de âmbito federal e tem como objetivo a melhoria das condições higiênico-sanitárias dos alimentos preparados em diferentes estabelecimentos, nos quais se incluem as cozinhas institucionais (BRASIL, 2021). Como a instituição Casa da Acolhida abriga temporariamente pessoas em situação de risco e produz e serve refeições, precisa se adequar a essa legislação.

As reuniões de trabalho com os estagiários foram feitas virtualmente, bem como o acompanhamento da organização das atividades. Os conceitos de trabalho colaborativo

foram aplicados visando a otimização do tempo para a solução de problemas e tomadas de decisões (TRABALHOS PARA ESCOLA, 2021) e o treinamento presencial com os colaboradores da instituição foi feito seguindo os protocolos sanitários relativos à pandemia.

Iniciou-se com uma roda de conversa para a discussão sobre o conhecimento que os colaboradores tinham sobre os assuntos do treinamento, que é também um meio de os acostumar ao trabalho colaborativo (SAP, 2021). Foi feita a apresentação do manual de boas práticas para manipulação de alimentos que já existe na instituição e foram discutidas as instruções constantes nele e a necessidade de adequação de algumas atividades. Cada participante relatou quais eram as atividades que desempenhavam, pois é importante que todos os membros estejam cientes de como seu trabalho interfere e depende do trabalho do outro e que, embora seja feito em partes, forma um todo. Para tanto, todos os membros expuseram aos demais o que estavam fazendo, e de que forma. Coube ao coordenador do treinamento a função de mentor, esclarecendo dúvidas. O material de apoio foi organizado na forma de slides.

Como na instituição também existe uma padaria, houve a solicitação para que se elaborasse rótulos para alguns produtos que futuramente poderão ser comercializados pela instituição para arrecadação de recursos. Tal comercialização será feita em um ponto de venda que está no planejamento para ser construído na forma de um quiosque.

As formulações de pizza, pão e biscoitos foram repassadas pela instituição e os estagiários do projeto trabalharam na elaboração dos dizeres de rotulagem e na arte para as embalagens para adequar os produtos para essa futura comercialização. Também foram testados formulações e métodos para a produção de pães congelados.

RESULTADOS

A necessidade do momento em relação aos protocolos sanitários exigiu criatividade e produção de mudanças no planejamento e na execução das atividades extensionistas que tradicionalmente são feitas presencialmente, mas que puderam ser realizadas com o uso de tecnologias para comunicação.

Houve a atualização e certificação dos colaboradores da Casa da Acolhida de Ponta Grossa na aplicação das boas práticas de fabricação de alimentos, de higienização de ambientes, equipamentos, móveis e utensílios.

A adequação de rotulagem vai contribuir para a regularização dos produtos de panificação que serão produzidos e comercializados. Na figura 1 estão modelos de arte alguns produtos.

Figura1. Modelos de arte para rótulos de produtos.



Fonte: Os autores.

Os acadêmicos tiveram a oportunidade de se inserir em atividades extensionistas como complemento à sua formação profissional.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Um dos objetivos dos projetos de extensão citado no regulamento das atividades dos programas e projetos de extensão universitária da Universidade Estadual de Ponta Grossa é participar do processo de desenvolvimento da sociedade, de forma dinâmica e qualitativa, buscando caminhos alternativos que atendam aos interesses e necessidades das comunidades.

A organização e execução das atividades de extensão foi repensada durante este período pandêmico, mas mesmo com as dificuldades de execução presencial, tais atividades propiciaram a troca de saberes, a interação e integração entre os participantes.

A inserção dos acadêmicos em atividades de extensão universitária complementa a formação acadêmica e oportuniza a realização de ações com a comunidade. O depoimento de um dos estagiários bolsistas do projeto foi que projeto de extensão que realizou na Casa da Acolhida foi muito importante para a sua formação acadêmica bem como o contato direto com a comunidade. Mesmo estando numa época de pandemia, soube bem compreender os conceitos de higienização, manipulação de alimentos, controle da qualidade que foram ministrados. Percebeu que muitos dos que trabalham lá, não conheciam essas exigências e achavam que podia ser feito de forma aleatória. Quando foi apresentado a ideia de padronização, explicando o porquê que tem que ser organizado e limpo, rapidamente eles entenderam o objetivo das Boas Práticas de Fabricação (BPF). A forma dinâmica e didática através dos slides e conversas com os usuários do abrigo também foram muito boas para a explicação das exigências determinadas pela ANVISA. Afirmou ainda que gosta de projetos sociais realizados além da universidade, e acredita que a vivência das situações reais contribui para uma melhor perspectiva e muda completamente a percepção de vida.

APOIO

Fundação Araucária e UEPG na concessão de bolsas.

REFERÊNCIAS

BRASIL, 2021 ANVISA. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. **RESOLUÇÃO RDC Nº 497, DE 20 DE MAIO DE 2021.** Disponível em: https:// www.**anvisa**.gov.br/legis> Acessado em: 16 set. 2021.

DIOCESE DE PONTA GROSSA, **Casa da Acolhida**. Disponível em: http://diocesepontagrossa.org.br/acolhida.php. Acesso em: 28 set. 2021.

SAP. **Por que dizer "Sim" ao trabalho colaborativo**. Disponível em: https://news.sap.com/brazil/2012/10/trabalho-colaborativo/. Acesso em: 24 set. 2021.