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

AÇÕES DO PROJETO LIGA DOS ALIMENTOS

Alexandre Fonseca Faria (ale-fonseca@hotmail.com)[1]

Gabrielle Mattos (gabriellemattos78@gmail.com)[2]

Mareci Mendes de Almeida (mareci@uepg.br)[3]

Nelci Catarina Chiquetto (nccsilva@uepg.br)[4]

Resumo: As atividades do projeto Liga dos alimentos desenvolvidas de 2018 a 2020 foram ofertadas para acadêmicos do curso de engenharia de alimentos, alunos de cursos técnicos de alimentos e para funcionários e assistidos da instituição social Casa da acolhida de Ponta Grossa. Foram atendidas demandas específicas da instituição relacionadas à qualificação para o trabalho. Para os estudantes foram ofertadas atividades de atualização profissional. Os eventos foram bem avaliados pelos participantes e houve a solicitação para a continuidade das ações.

Palavras-chave: Extensão universitária. Engenharia de alimentos. Qualificação profissional.

NOME DO PROJETO

Liga dos alimentos

PÚBLICO-ALVO

[1] Acadêmico extensionista voluntário no projeto Liga dos Alimentos; UEPG; Engenharia de Alimentos; ale-fonseca@hotmail.com.

[2] I Acadêmico extensionista voluntário no projeto Liga dos Alimentos; UEPG; Engenharia de Alimentos; gabriellemattos78@gmail.com.

[3] Supervisora do projeto; Departamento de Engenharia de Alimentos; UEPG; Engenharia de Alimentos; mareci@uepg.br.

[4] Coordenadora do Projeto; Departamento de Engenharia de Alimentos; UEPG; Engenharia de Alimentos; nccsilva@uepg.br.

Funcionários de instituições e participantes de projetos sociais de Ponta Grossa, acadêmicos do curso de engenharia de alimentos e alunos dos cursos técnicos de alimentos.

MUNICÍPIO ATINGIDO

As atividades do projeto são desenvolvidas no município de Ponta Grossa – PR.

LOCAL DE EXECUÇÃO

Casa da Acolhida de Ponta Grossa, Laboratórios de curso de Engenharia de Alimentos UEPG.

JUSTIFICATIVA

O projeto Liga dos alimentos foi idealizado para a realização de ações para o desenvolvimento de novas competências e ações de cidadania consciente para os acadêmicos do curso de Engenharia de alimentos e visa atender à população assistida por instituições sociais de Ponta Grossa no que se refere ao treinamento para o trabalho e atualização profissional na área de alimentos.

OBJETIVO

Desenvolver atividades sobre o tema alimentos que envolvam os acadêmicos de engenharia de alimentos, alunos de cursos técnicos de alimentos, participantes de projetos sociais e os profissionais das instituições sociais para compartilhar os saberes.

METODOLOGIA

As atividades apresentadas foram realizadas de 2018 a 2020 (Quadro 1).

Quadro 1 – Atividades do Projeto Liga dos Alimentos (2018- 2020)

Atividade	Objetivo geral	Público participante	Acadêmicos participantes na organização
Minicurso de Boas práticas de manipulação de	Oportunizar a socialização e	15 assistidos pela	03 acadêmicos

alimentos e panificação 1ª Edição	treinamento para o trabalho.	casa da Acolhida de Ponta Grossa	de Engenharia de Alimentos
Minicurso - Substitutos de gordura: o uso do inhame em gelados comestíveis	Ofertar minicurso na semana técnica do Curso Técnico Subsequente em Cozinha do Centro Estadual de Educação Profissional de Ponta Grossa.	21 estudantes de curso técnico em nutrição e alimentos	01 acadêmico de Engenharia de Alimentos
Workshop "Boas práticas de manipulação de alimentos" 1ª Edição	Capacitar os funcionários da Casa da Acolhida de Ponta Grossa em Boas Práticas de manipulação de alimentos.	08 funcionários da Casa da Acolhida de Ponta Grossa	04 acadêmicos de Engenharia de Alimentos
Minicurso de boas práticas de fabricação e panificação 2ª Edição	Oportunizar a socialização e treinamento para o trabalho.	10 Funcionários e atendidos da instituição social Casa da Acolhida	02 acadêmicos de Engenharia de Alimentos
Atividades de atualização em alimentos 2ª Edição	Ofertar atividades extracurriculares para os acadêmicos do 1º ano do curso de engenharia de alimentos e para alunos do curso técnico em alimentos.	20 acadêmicos de Engenharia de Alimentos que participaram de quatro minicursos.	08 acadêmicos de Engenharia de Alimentos
Ciclo de palestras Gestão da qualidade na indústria de alimentos	Atualizar os acadêmicos do curso de Engenharia de Alimentos e alunos dos cursos técnicos de alimentos sobre Gestão da qualidade na indústria de alimentos.	54 Acadêmicos do curso de Engenharia de Alimentos e do curso de Tecnologia de Alimentos (ensino médio)	02 acadêmicos de Engenharia de Alimentos
Ciclo de palestras Segurança de alimentos na indústria	Atualizar os acadêmicos do curso de Engenharia de Alimentos e alunos dos cursos técnicos de alimentos sobre segurança de	35 Acadêmicos do curso de Engenharia de Alimentos e do curso de Tecnologia de Alimentos (ensino	02 acadêmicos de Engenharia de Alimentos

	alimentos na indústria.	médio)	
Qualificação para o trabalho: minicurso de treinamento em panificação 1ª Edição	Oportunizar a qualificação para o trabalho.	12 Funcionários e atendidos da instituição social Casa da Acolhida	02 acadêmicos de Engenharia de Alimentos
Adequação do Manual de Boas Práticas de manipulação de alimentos da instituição.; Orientação remota para funcionários da Casa da acolhida sobre armazenamento de alimentos e sobre controle de pragas; Orientação remota dos acadêmicos voluntários do projeto para elaboração de material para oficinas sobre: Alimentação saudável para idosos; Entendendo a rotulagem de alimentos; Manual de boas práticas para Banco de Alimentos; Preparação do Minicurso de boas práticas de fabricação e panificação 3ª Edição	Orientar os acadêmicos voluntários na organização de oficinas para o ano de 2021.	Participantes de projetos sociais de prefeitura.	02 acadêmicos de Engenharia de Alimentos

Minicurso de Boas práticas de manipulação de alimentos e panificação 1ª Edição

A atividade foi planejada em conjunto com o setor de assistência social e psicologia da Casa da acolhida de Ponta Grossa que é um abrigo provisório para pessoas em situação de risco visando oportunizar aos funcionários e atendidos pela Casa da Acolhida, treinamento para o trabalho, contribuindo para ampliar as oportunidades profissionais. Houve a integração dos participantes; palestra e treinamento sobre boas práticas de manipulação de alimentos; palestra e oficina para o processamento de diferentes tipos de panetones e pão integral; avaliação da qualidade e degustação dos produtos.

Minicurso - Substitutos de gordura: o uso do inhame em gelados comestíveis

O minicurso fez parte da programação da semana técnica e foi ofertado para os alunos dos Cursos Técnicos Subsequente em Cozinha, Técnico em Nutrição e técnico em alimentos do Centro Estadual de Educação Profissional de Ponta Grossa por solicitação da

coordenadora do curso. O minicurso permitiu integrar os estudantes do curso técnico com os acadêmicos e professores do curso de engenharia de alimentos.

Workshop "Boas práticas de manipulação de alimentos"

O workshop oportunizou o treinamento dos funcionários da instituição Casa da Acolhida que necessitavam de certificação sobre o tema para atuarem na manipulação de alimentos em conformidade com as exigências da Vigilância Sanitária. Os temas do workshop foram aqueles requisitados pela Vigilância Sanitária na Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.

Mini curso de Boas práticas de manipulação de alimentos e panificação - 2ª edição

O evento foi ofertado por solicitação do setor de assistência social e psicologia da Casa da acolhida de Ponta Grossa. Oportunizou aos funcionários e atendidos pela instituição treinamento para o trabalho, contribuindo para a atualização profissional. A programação contou com a integração dos participantes e parte teórica e prática sobre manipulação de alimentos e panificação com o processamento de diferentes tipos de pães com uso de pré-misturas.

Atividades de atualização em alimentos 2ª edição

As atividades do evento foram definidas visando complementar as disciplinas básicas da grade curricular do 1º ano do curso de engenharia de alimentos com temas que ilustrem o universo do campo de atuação profissional de engenheiros e técnicos de alimentos e contribuam para a motivação dos acadêmicos em permanecer no curso. O evento contou com quatro mini cursos com carga horária dividida entre teoria e prática.

Ciclo de palestras: gestão da qualidade na indústria de alimentos

O evento foi organizado visando a atualização na área de gestão da qualidade que é campo de trabalho para engenheiros e técnicos de alimentos e os assuntos foram: O Engenheiro de Alimentos como Gestor da Qualidade; O Controle da Qualidade na Indústria de Alimentos e Controle Estatístico de Processos na Indústria de Alimentos.

Ciclo de palestras Segurança de alimentos na indústria

O tema do evento foi definido pois a área de segurança de alimentos gera oportunidades de emprego para engenheiros e técnicos de alimentos e está em constante evolução. As palestras foram sobre Gestão da qualidade na indústria de alimentos e Micotoxinas e a Indústria de Alimentos.

Qualificação para o trabalho: mini curso de treinamento em panificação

O mini curso teve como objetivo oportunizar aos funcionários e atendidos pela Casa da Acolhida, treinamento para o trabalho. Foram apresentadas palestras e parte prática para a futura produção de mini pizzas para comercialização e geração de renda para a instituição. As atividades foram organizadas com a participação dos acadêmicos para elaboração dos produtos e operação dos equipamentos necessários.

RESULTADOS

Houve a troca de experiências entre os participantes e o treinamento e qualificação para o trabalho. Os eventos oportunizaram a participação dos acadêmicos do curso de Engenharia de alimentos e de estagiários do curso técnico de alimentos em atividades de extensão universitária junto à comunidade e que contribuem para a formação.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os participantes mostraram-se satisfeitos com as atividades e a assistente social da instituição solicitou que a parceria seja mantida e que novas atividades sejam planejadas conjuntamente. A equipe de professores e acadêmicos voluntários participantes do projeto continua motivada e com grande expectativa pela continuidade das atividades com a ampliação do público e diversidade de ações.

APOIO - Cáritas Diocesana de Ponta Grossa que apoiou o projeto "Mãos na massa" da Casa da Acolhida.

REFERÊNCIAS

ANVISA. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento Técnico de Boas Práticas para serviços de Alimentação.