

**ÁREA TEMÁTICA:**

- ( ) COMUNICAÇÃO
- ( ) CULTURA
- ( ) DIREITOS HUMANOS E JUSTIÇA
- (X) EDUCAÇÃO
- ( ) MEIO AMBIENTE
- ( ) SAÚDE
- ( ) TECNOLOGIA E PRODUÇÃO
- ( ) TRABALHO

**III CICLO DE MINICURSOS DE INTEGRAÇÃO UNIVERSIDADE-ESCOLA:  
PRODUÇÃO DA BALA DE GOMA**

**Aline Oksana Sikorski (Departamento de Engenharia de Alimentos,  
alineoks1@hotmail.com)<sup>1</sup>**

**Nelci Catarina Chiquetto (Departamento de Engenharia de Alimentos,  
nccsilva@uepg.br)<sup>2</sup>**

**Mareci Mendes de Almeida (Departamento de Engenharia de Alimentos,  
mareci@uepg.br)<sup>3</sup>**

**Resumo:** O III Ciclo de Minicursos de Integração Universidade-Escola: produção da bala de goma foi realizado na semana técnica do curso Técnico em Alimentos Integrado do Centro Estadual de Educação Profissional de Ponta Grossa. O desenvolvimento foi em um dos laboratórios do Departamento de Engenharia de Alimentos da Universidade Estadual de Ponta Grossa, havendo uma abordagem teórica do tema a ser trabalhado e a parte prática realizada na oficina. Teve como objetivos no desenvolvimento da atividade propiciar o aprimoramento e atualização dos alunos do ensino médio profissionalizante, e oferecer a oportunidade aos estudantes de conhecerem a universidade, motivando-os a ingressar neste meio. Os participantes mostraram-se empenhados ao realizarem as atividades e se mostraram ativos no decorrer da oficina, puderam relacionar a teoria com a prática e ratificar a importância do técnico em alimentos na elaboração de produtos.

**Palavras-chave:** Extensão Universitária. Engenharia de Alimentos. Ensino Médio.

## **INTRODUÇÃO**

A extensão universitária indica atuação da universidade na sociedade em que se insere. Seu alvo é de um processo interdisciplinar, cultural, educativo, científico e político, promovendo uma interação transformadora não apenas à universidade, assim como a setores sociais com os quais ela interage. Extensão universitária indica também prática acadêmica, a ser desenvolvida de forma inseparável com o ensino e a pesquisa, visando à promoção e

---

<sup>1</sup> Estagiária bolsista, Projeto Despertando para a Ciência, 16º - CONEX – Encontro Conversando sobre Extensão na UEPG; Universidade Estadual de Ponta Grossa; Engenharia de Alimentos; alineoks1@hotmail.com.

<sup>2</sup> Supervisora, Projeto Despertando para a Ciência, 16º - CONEX – Encontro Conversando sobre Extensão na UEPG; Universidade Estadual de Ponta Grossa; Engenharia de Alimentos; nccsilva@uepg.br.

<sup>3</sup> Coordenadora, Projeto Despertando para a Ciência, 16º - CONEX – Encontro Conversando sobre Extensão na UEPG; Universidade Estadual de Ponta Grossa; Engenharia de Alimentos; mareci@uepg.br.

garantia dos valores democráticos, da imparcialidade e do desenvolvimento da sociedade em suas dimensões humana, econômica, ética, social e cultural (POLITICA NACIONAL DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA, 2012).

Para o desenvolvimento das atividades extensionistas são utilizados diversos meios, como minicursos, oficinas e palestras. Sendo que a oficina possibilita uma construção coletiva do conhecimento, de análise da realidade e de confronto e troca de experiências (CENTRO DE REFERÊNCIA EM EDUCAÇÃO INTEGRAL, 2013).

Minicurso é um curso compacto que pode ser ministrado através de diversas metodologias, dentre essas pode ser elaborada palestra e oficina para desenvolvimento da prática (MAIA, 2013).

O minicurso do presente trabalho foi ministrado para os alunos do curso Técnico em Alimentos Integrado do Centro Estadual de Educação Profissional de Ponta Grossa (CEEP-PG) em sua Semana Técnica. Entre os objetivos do curso técnico os alunos devem articular conhecimentos científicos e tecnológicos das áreas sociais e naturais, estabelecendo uma abordagem integrada das experiências educativas. O Técnico em Alimentos deve ter condições para orientar e executar tarefas na transformação, no preparo e na conservação de alimentos, para garantir a melhoria higiênico-sanitária dos alimentos, preservando sua qualidade nutricional e também pode atuar no processamento e conservação de matérias-primas (REDE ESCOLA, 2018).

Assim, nesse contexto das atribuições do profissional Técnico em Alimentos foi desenvolvido o minicurso de produção de bala de goma. Esse evento é uma das ações do Projeto Despertando para a Ciência, institucionalizado na Pró-Reitoria de Extensão da Universidade Estadual de Ponta Grossa (UEPG) e entre seus objetivos está oportunizar aos estudantes conhecerem a universidade, introduzindo-o no ambiente acadêmico e motivando-o a ingressar neste meio; despertar o interesse científico e articular com a realidade dos jovens; fomentar o estreitamento dos laços da universidade com a comunidade, especialmente com a escola parceiras envolvida no projeto; e propiciar ao graduando a experiência de interagir com alunos e professores do técnico em alimentos integrado, vivenciando novas tecnologias e afirmando sua posição na sociedade como cidadão e participante no desenvolvimento da sociedade.

A legislação vigente para o produto, bala de goma, é a RDC nº 265, de 22 de setembro de 2005, que define que bala é o produto constituído por açúcar e ou outros ingredientes. Pode apresentar recheio, cobertura, formato e consistência variados. Incluem-se, nesta definição, os produtos similares às balas.

## **OBJETIVOS**

O evento teve como objetivos propiciar o aprimoramento e atualização dos alunos do ensino médio profissionalizante; conhecer as etapas para o desenvolvimento do produto; relacionar as atividades com disciplinas já cursadas na escola e correlacionar os ingredientes e as reações químicas que ocorrem durante o preparo da bala de goma.

## **METODOLOGIA**

O tema desenvolvido no minicurso foi escolhido em conjunto com a equipe do projeto, outros participantes voluntários e as coordenadoras do Curso Técnico. O minicurso foi elaborado em um dos laboratórios do Departamento de Engenharia de Alimentos da Universidade Estadual de Ponta Grossa.

O minicurso teve duração de quatro horas e foi ofertado para 8 alunos, sendo estruturado por momentos distintos, primeiramente com acolhida e entrosamento, onde os alunos foram recepcionados e todos puderam se conhecer, facilitando assim o conhecimento recíproco e a interação entre os participantes.

Em seguida, executou-se uma explanação teórica sobre a bala de goma, discutindo-se a importância e a influência das matérias-primas para a obtenção e características do produto, defeitos que podem ocorrer no processo, abordou-se também sobre os corantes alimentícios que são aditivos alimentares utilizados na produção de bala de goma e a sua importância quando utilizados de maneira correta conforme estabelecida pela legislação, assim como alguns tópicos de rotulagem.

Para a oficina, a parte prática, foi elaborado um roteiro do processo para produção da bala de goma, para auxiliar os alunos no desenvolvimento do produto, os quais foram divididos em equipes e produziram a bala de goma, fazendo cada etapa com sucesso desde a sua composição e formulação até o produto final e embalado.

Com o interesse em avaliar a metodologia proposta no III Ciclo de Minicursos de Integração Universidade-Escola: produção da bala de goma, a realização de alguns dos objetivos e a intenção dos alunos para cursar o Ensino Superior, aplicou-se uma avaliação do evento para os alunos.

## RESULTADOS

Os participantes mostraram-se muito interessados e entusiasmados pelos assuntos abordados no decorrer do minicurso, todos colaboraram e puderam participar das etapas da produção da bala de goma e compreender a função dos ingredientes, assim como relacionar a prática com a abordagem teórica apresentada no início do minicurso.

A figura 1 representa a elaboração da bala de goma pelos alunos que participaram do minicurso.

Figura 1 – Produção da bala de goma



Legenda: Desenvolvimento da bala de goma pelos alunos do CEEP-PG.

Em relação à avaliação aplicada aos participantes do evento, todos os alunos afirmaram que as atividades desenvolvidas corresponderam suas expectativas, onde 87,5% concordam que as atividades estão de acordo com sua formação profissional, para 100% dos alunos o material apresentado foi suficiente para o entendimento dos temas abordados, assim 100% dos participantes afirmaram terem adquirido novos conhecimentos com o evento, e todos os alunos responderam que atividades práticas facilitam o aprendizado dos conteúdos teóricos. Dos alunos questionados 87,5% deram sugestões positivas ao evento e 50% dos alunos responderam que pretendem ingressar em um curso superior.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os alunos mostraram-se satisfeitos com o desenvolvimento da oficina, sendo que as atividades vieram de encontro com a formação técnica.

Segundo as acadêmicas do Curso de Engenharia de Alimentos pode-se observar através da pesquisa realizada para o desenvolvimento e as atividades executadas na oficina, o ressalte na articulação entre o ensino e a pesquisa, sendo possível repassar, fixar e aprimorar assuntos que foram e serão abordados em sala de aula no percorrer da graduação.

**APOIO:** Fundação Araucária/SETI/Governo do Estado do Paraná.

## **REFERÊNCIAS**

BRASIL. Resolução RDC nº 265, de 22 de setembro de 2005. **Regulamento técnico para balas, bombons e gomas de mascar.** Órgão emissor: ANVISA- Agência Nacional de Vigilância sanitária. Disponível em: <[http://www.anvisa.gov.br/anvisa/legis/resol/12\\_78\\_balas.htm](http://www.anvisa.gov.br/anvisa/legis/resol/12_78_balas.htm)>. Acesso em: 06 set. 2018.

CENTRO DE REFERÊNCIA EM EDUCAÇÃO INTEGRAL. **Oficinas.** 2013. Disponível em: <<http://educacaointegral.org.br/glossario/oficinas/>>. Acesso em: 13 mar. 2018.

MAIA, N. **Qual a diferença entre oficina e minicurso?** 2013. Disponível em: <<http://educadoresdesucesso.blogspot.com.br/2013/05/qual-diferenca-entre-oficina-e-minicurso.html>>. Acesso em: 16 mar. 2018.

POLÍTICA NACIONAL DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA. **Extensão Universitária.** 2012. Disponível em: <<http://proex.ufsc.br/files/2016/04/Pol%C3%ADtica-Nacional-de-Extens%C3%A3o-Universit%C3%A1ria-e-book.pdf>>. Acesso em: 06 mar.2018.

REDE ESCOLA. **Técnico em Alimentos Integrado.** Disponível em: <<http://www.pgoedprofpontagrossa.seed.pr.gov.br/modules/conteudo/conteudo.php?conteudo=31>>. Acesso em: 13 mar. 2018.