

**ÁREA TEMÁTICA:**

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

**ATIVIDADES DE ATUALIZAÇÃO PARA O ENSINO TÉCNICO  
PROFISSIONALIZANTE: OFICINA PARA ELABORAÇÃO DE ALIMENTOS EM  
PÓ.**

**Marina Fernanda da Silva junges<sup>1</sup>**

**Nelci Catarina Chiquetto<sup>2</sup>**

**Mareci Mendes de Almeida<sup>3</sup>**

**Resumo:** O projeto de extensão universitária tem como objetivo oportunizar o contato entre os acadêmicos e a sociedade levando à troca de conhecimentos que pode ser realizada em atividades como oficinas. Com esta oficina objetivou-se compartilhar com os alunos do ensino médio profissionalizante os procedimentos para desenvolver formulações de alimentos em pó. Esta atividade foi desenvolvida como parte da Semana Técnica do curso de Alimentos do Centro Estadual de Educação Profissional de Ponta Grossa (CEEP-PG). Para isso os participantes do projeto fizeram uma pesquisa sobre o conceito de mistura, a legislação para alimentos em pó e então foram desenvolvidas três formulações para suco, bolo e pão de queijo. Foram feitos testes preliminares das formulações que serviram para a elaboração dos protocolos para a execução da parte prática da oficina. Os participantes discutiram o tema proposto após uma palestra e realizaram a parte prática. A oficina foi avaliada por meio de um questionário sendo que 100% dos participantes registraram que a oficina condizia com sua formação profissional e que adquiriram novos conhecimentos após a participação. Os acadêmicos relataram que a participação no projeto extensionista contribuiu para a sua formação.

**Palavras-chave:** Extensão universitária. Ensino técnico. Oficinas. Misturas.

## **INTRODUÇÃO**

<sup>1</sup>Bolsista no projeto Despertando para Ciência; Universidade Estadual de Ponta Grossa; Engenharia de alimentos, marinaf.junges@gmail.com

<sup>2</sup>Supervisor do projeto Despertando para Ciência; Universidade Estadual de Ponta Grossa; Engenharia de alimentos, nccsilva@uepg.br

<sup>3</sup>Coordenadora do projeto Despertando para Ciência; Universidade Estadual de Ponta Grossa; Engenharia de alimentos, mareci@uepg.br

A extensão universitária tem como objetivo levar conhecimento a pessoas que de alguma forma encontram-se distantes, ou possuem alguma dificuldade de estarem na Universidade, para isso conta com acadêmicos dispostos a buscar e compartilhar seu conhecimento, favorecendo assim ambas as partes. Por meio da extensão é possível devolver à sociedade de alguma forma o investimento que ela tem com a Universidade, em forma de aprendizagem e troca de experiências (RODRIGUES et al, 2013). Segundo Castro (2018), a extensão possui algumas características metodológicas que contribuem para o processo de aprendizagem da comunidade e alunos em geral, através dos encontros feitos por professores e acadêmicos.

O conhecimento é construído juntamente com os participantes através de oficinas, as quais segundo Candau (apud FIGUEIRÊDO et al, 2018) oferecem um espaço de análise da realidade e acontecimentos já vivenciados, atividades, participação e discussões de textos e trabalhos. Logo as oficinas de extensão universitária buscam um ambiente onde haja a troca de conhecimento entre o palestrante e os participantes por meio da apresentação, reflexão e avaliação de um tema proposto.

O ensino técnico profissionalizante em alimentos visa formar jovens que saibam lidar com avanço tecnológico e da ciência nas dificuldades encontradas no dia a dia, participando de forma eficaz na sociedade. Em geral o técnico visa formar um profissional capacitado capaz de atuar em diversas áreas do ramo alimentício preservando acima de tudo a ética e opinião crítica referente a algo, além de ajudar o estudante, durante os anos de formação a estabelecer relações entre o trabalho, a cultura, ciência e a tecnologia. Portanto o técnico busca entregar ao mercado de trabalho um profissional qualificado e eficaz (BRASIL, 2007).

O curso técnico em alimentos integrado do CEEP-PG tem como objetivos:

- a) Organizar experiências pedagógicas que levem à formação de sujeitos críticos e conscientes, capazes de intervir de maneira responsável na sociedade em que vivem;
- b) Oferecer um processo formativo sustentado na educação geral que assegure a integração entre o conhecimento científico e sócio histórico construído pela humanidade e a formação técnica que subsidia os fazeres profissionais;

<sup>1</sup>Bolsista no projeto Despertando para Ciência; Universidade Estadual de Ponta Grossa; Engenharia de alimentos, marinaf.junges@gmail.com

<sup>2</sup>Supervisor do projeto Despertando para Ciência; Universidade Estadual de Ponta Grossa; Engenharia de alimentos, nccsilva@uepg.br

<sup>3</sup>Coordenadora do projeto Despertando para Ciência; Universidade Estadual de Ponta Grossa; Engenharia de alimentos, mareci@uepg.br

- c) Articular conhecimentos científicos e tecnológicos das áreas naturais e sociais estabelecendo uma abordagem integrada das experiências educativas;
- d) Oferecer um conjunto de experiências teórico-práticas na área de alimentação com a finalidade de consolidar o “saber fazer”;
- e) Propiciar ao educando aquisição de conhecimento científico através da pedagogia de alternância;
- f) Utilizar da prática cotidiana para aplicação de conhecimento científico;
- g) Destacar em todo o processo educativo a importância de uma alimentação saudável e do controle dos processos com vista à sustentabilidade ambiental (CEEP-PG, 2018).

O aluno formado no CEEP-PG possui o seguinte perfil profissional:

O Técnico em Alimentos tem condições de orientar e executar tarefas na transformação, no preparo e na conservação de alimentos, garantindo a melhoria higiênico-sanitária dos alimentos, preservando sua qualidade nutricional. Atua no processamento e conservação de matérias-primas, produtos e subprodutos da indústria alimentícia e de bebidas, realizando análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais. Auxilia no planejamento, coordenação e controle de atividades do setor. Realiza a sanitização das indústrias alimentícias e de bebidas. Controla e corrige desvios nos processos manuais e automatizados. Acompanha a manutenção de equipamentos. Participa do desenvolvimento de novos produtos e processos (CEEP-PG, 2018).

## **OBJETIVOS**

A oficina foi realizada com a participação dos alunos do curso técnico de alimentos do CEEP-PG e estava vinculada ao projeto de extensão *Despertando para a Ciência*. Este projeto tem como objetivo incentivar os estudantes a acenderem seu espírito de investigação e empreendedorismo. Conhecendo o ambiente acadêmico, pode-se despertar o interesse dos alunos para ingressar na universidade. Ao graduando do curso que participa da organização e execução da oficina também é propiciada a interação com os alunos, a passagem de seu conhecimento gerando assim um ambiente pedagógico entre os mesmos e acima de tudo o acadêmico vê sua contribuição para a sociedade.

O objetivo principal da oficina de extensão universitária foi compartilhar com os alunos os conhecimentos necessários para o desenvolvimento de formulações de alimentos e a grande diversidade existente destes produtos em pó.

## **METODOLOGIA**

A oficina foi ofertada aos alunos do Curso Técnico de Alimentos do CEEP-PG, no laboratório nove do CIPP da Universidade Estadual de Ponta Grossa, no dia dezessete de outubro de dois mil e dezessete com a participação de dez alunos de idade entre dezessete e dezenove anos acompanhados de uma professora da escola.

Para a organização da oficina foi feita inicialmente uma pesquisa para conhecer o conceito de misturas, que nada mais é do que uma junção de ingredientes para a preparação de um alimento o qual pode ser submetido ao aquecimento ou cozimento. O nome a ser colocado na mesma deve conter a palavra “mistura” ou “pó para” e o nome do alimento que será obtido após o preparo.

Ao desenvolver uma mistura esta deve atender as normas de Boas Práticas de Fabricação e aos Regulamentos Técnicos específicos, por exemplo, de aditivos alimentares e coadjuvantes.

Após os estudos feitos o passo seguinte foi desenvolver as formulações de misturas prontas para o preparo de suco, pão de queijo e bolo, usando-se como referência misturas disponíveis no mercado. Uma das formulações testadas para o preparo de bolo está na tabela 1.

Tabela 1 - Formulação de mistura para bolo (Referência no açúcar em 190 gramas).

INGREDIENTES	QUANTIDADE (%)
Açúcar	100
Amido	35,26
Farinha de trigo	36,31
Fécula de mandioca	28,94
Sal	0,53
Emulsificante	1,14
Fermento químico	4,21

Fonte: elaborado pelo autor

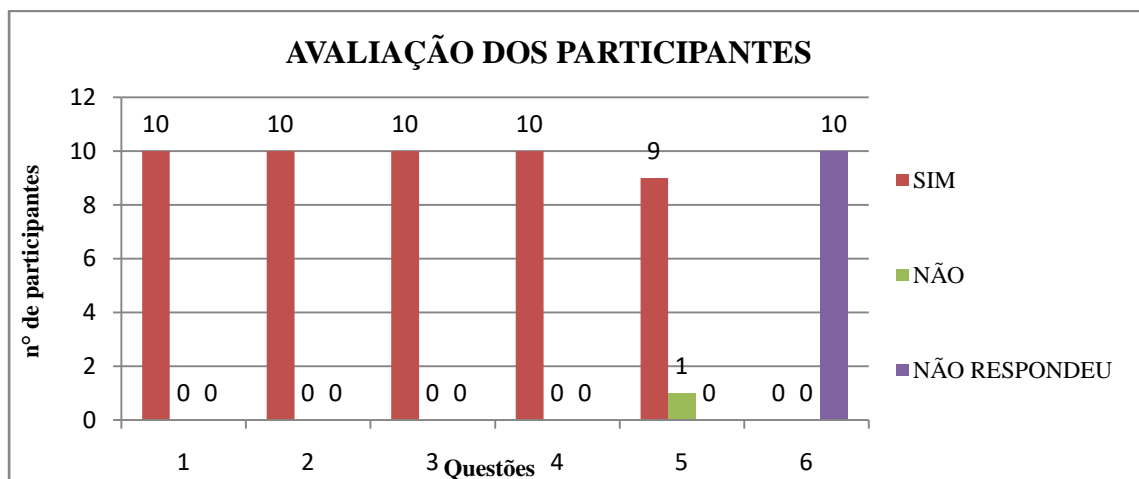
No dia da oficina os participantes ouviram uma palestra durante a qual foram discutidos os temas relativos à atividade: conceito de misturas; legislação vigente para alimentos a base de misturas em pó como o padrão de identidade e qualidade e dados de rotulagem bem como cuidados para embalagem e armazenamento. Depois receberam um roteiro que continha as formulações e o modo de preparo de cada uma. Os alunos usaram os conhecimentos prévios de matemática para adequar as formulações à quantidade da mistura que deveria ser elaborada. As formulações foram finalizadas e degustadas.

## RESULTADOS

O projeto de extensão que buscava levar aos alunos do CEEP-PG uma noção dos desafios em desenvolver a formulação de alimentos em pó teve grande êxito quanto à participação e interesse. Após a realização da mesma os alunos receberam um formulário para avaliação da atividade que continha questões sobre: a expectativa em relação à prática; se a oficina condizia com sua formação profissional; se adquiriram novos conhecimentos após a participação, a qualidade do material utilizado, se o mesmo foi suficiente para o entendimento do tema abordado e se as práticas facilitam o aprendizado do conteúdo teórico. O questionário tinha também um local para sugestões em relação a novos eventos e também para a avaliação do comportamento do extensionista durante a oficina.

Os resultados da avaliação da atividade estão na figura 1. As questões que estavam contidas no questionário são as seguintes: “1- As atividades desenvolvidas no evento corresponderam às suas expectativas? 2- As atividades desenvolvidas no evento estão de acordo com sua formação profissional? 3- O material utilizado foi o suficiente para o entendimento dos temas abordados? 4- Você adquiriu novos conhecimentos após a participação no evento? 5- Você acha que as atividades práticas facilitam o aprendizado do conteúdo teórico? 6- Sugestões:”

Figura 1- Resultados da avaliação da oficina pelos participantes.



Fonte: elaborado pelo autor

A oficina teve cem por cento de aprovação em quatro das cinco questões citadas anteriormente, somente um aluno respondeu “não” quando perguntado se as aulas práticas facilitam o aprendizado do conteúdo teórico. No campo do questionário onde pedia sugestões e críticas em relação à oficina dada não foi preenchido por nenhum participante. Diante do gráfico pode-se concluir que a oficina teve grande aprovação da parte dos participantes e contribuiu para a aprendizagem dos mesmos.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

A oficina propiciou o compartilhamento de conhecimentos entre os participantes e possibilitou também a conexão entre os alunos e o graduando participante do projeto. Eu que participei do projeto desde a pesquisa para desenvolver as formulações até o dia da oficina encarei como um desafio, pois estava cursando o primeiro ano da graduação. Porém, com a participação no projeto de extensão universitária eu pude adquirir novos conhecimentos e também ter o prazer de passá-lo a estudantes do ensino médio por meio das oficinas. O projeto proporcionou meu primeiro contato com o laboratório e os equipamentos presentes no mesmo, o que fará uma enorme diferença quando ingressar em novos programas ofertados pela universidade.

O programa de extensão universitária proporciona aos alunos que participam do mesmo uma nova visão da sociedade e oportuniza o contato entre os participantes com a troca de conhecimentos e experiências.

Portanto, participar deste projeto foi um grande aprendizado tanto na vida acadêmica quanto pessoal.

## REFERÊNCIAS

- CASTRO. L. M. C.; **A universidade, a extensão universitária e a produção de conhecimentos emancipados.** 2018. Disponível em: [http://www.anped.org.br/sites/default/files/resources/CASTRO\\_Luciana\\_A\\_universidade\\_a\\_e\\_xtens\\_o\\_e\\_produ\\_o\\_de\\_conhecimentos\\_emancipadores.pdf](http://www.anped.org.br/sites/default/files/resources/CASTRO_Luciana_A_universidade_a_e_xtens_o_e_produ_o_de_conhecimentos_emancipadores.pdf) Acesso em: 20/03/2018
- CEPPG. **Curso Técnico em Alimentos Integrado.** 2018. Disponível em: <http://www.pgoedprofpontagrossa.seed.pr.gov.br/modules/conteudo/conteudo.php?conteudo=31>. Acesso em: 21/03/2018
- FIGUEIRÊDO M. A. C. et al; **Metodologia de Oficina Pedagógica: Uma experiência de Extensão com Crianças e Adolescentes.** 2018. Disponível em: <http://www.periodicos.ufpb.br/index.php/extensaocidada/article/viewFile/1349/1022> Acesso em: 27/03/2018
- BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. **Educação Profissional Técnica de Nível Médio Integrada ao Ensino Médio.** Documento Base. Brasília, 2007.
- RODRIGUES A. L. L. et al; Contribuições da extensão universitária na sociedade. **Cadernos de Graduação – Ciências Humanas e Sociais**, v. 1, n. 16, 0. 141-148, mar. 2013.