

DIÁLOGOS E VIVÊNCIAS EM QUÍMICA DE ALIMENTOS: AÇÕES EM 2015

LIANE SLAWSKI SOARES¹; ANGELITA DA SILVEIRA MOREIRA²; ELIEZER ÁVILA GANDRA², MIRIAN RIBEIRO GALVÃO MACHADO²; ROSANE DA SILVA RODRIGUES²

¹Discente do Curso de Bacharelado em Química de Alimentos – CCQFA – UFPel –
lianeslawskisoares@gmail.com

²Centro de Ciências Químicas, Farmacêuticas e de Alimentos - CCQFA, UFPel,
angelitadasilveiramoreira@gmail.com; eliezer.gandra@ufpel.edu.br; miriangalvao@gmail.com;
rosane.rodrigues@ufpel.edu.br

1. INTRODUÇÃO

A extensão universitária é uma forma de interação que deve existir entre a universidade e a comunidade na qual está inserida, sendo uma ponte permanente entre a universidade e os diversos setores da sociedade. Através dela a Universidade leva conhecimentos e/ou assistência à comunidade, e recebe dela influxos positivos como retroalimentação tais como suas reais necessidades, seus anseios, aspirações e também aprendendo com o saber dessas comunidades. A universidade, através da Extensão, influencia e também é influenciada pela comunidade, ou seja, possibilita uma troca de valores entre a universidade e o meio (SILVA, 1996; SANTOS, 2001).

Por meio da extensão, a universidade tem a oportunidade de levar, até a comunidade, os conhecimentos de que é detentora, os novos conhecimentos que produz com a pesquisa, e que normalmente divulga com o ensino, socializando e democratizando o conhecimento, levando-o aos não universitários. Assim, o conhecimento não se traduz em privilégio, apenas aqueles aprovados ao ingresso universitário, mas difundido pela comunidade, consoante os próprios interesses dessa mesma comunidade (SILVA, 1996).

Entretanto, a educação superior não deve ser focada apenas em formar recursos técnicos para o trabalho, mas também formar cidadãos com espírito crítico e que na sua área de ação possuam um viés social. Tal meta pode ser atingida através da possibilidade de experiência e vivência pelos acadêmicos de atividades que envolvam sua área de atuação junto à comunidade (SILVA & FRANTZ, 2000).

Pensando na relação Universidade-Comunidade e ações de extensão o projeto “Diálogos e vivências em química de alimentos” foi criado com o objetivo de propiciar conhecimentos e reflexões entre acadêmicos, professores e comunidade externa sobre temas tradicionais, atuais e recorrentes ligados à área de alimentos. Dentre os objetivos específicos destacam-se reflexões sobre a ética profissional, cidadania e sobre o papel do profissional da área de Alimentos na Sociedade; promoção do diálogo entre a academia e a comunidade sobre vivências na área de alimentos, o impacto das inovações tecnológicas no âmbito profissional e no cotidiano; estímulo do desenvolvimento do senso crítico, o viés educativo e de comprometimento social dos acadêmicos do curso além de vivenciar a troca de saberes entre academia e comunidade externa no âmbito desta proposta.

O Curso de Bacharelado em Química de Alimentos, pioneiro no Brasil, foi implantado na Universidade Federal de Pelotas em 18 de junho de 1996, com o ingresso da primeira turma em 1997. O Reconhecimento deu-se em 25 de fevereiro de 2000, conforme Portaria 211/2000 do Ministério da Educação e Cultura (MOREIRA e COLABORADORES, 2009).

O curso tem por objetivo formar Químicos de Alimentos especializados na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos que sejam criativos, autônomos, transformadores e responsáveis, capazes de contribuir para a melhoria da qualidade de vida da população e com o progresso da ciência, em harmonia com o desenvolvimento sustentável.

Neste contexto, este trabalho vem divulgar as ações/vivências, com o intuito de divulgação do curso para a comunidade externa à UFPel, através de palestras em escolas acerca da atuação profissional e de temáticas de interesse coletivo na área de alimentos executadas durante o ano de 2015.

2. METODOLOGIA

Realização de vivências (reunião/encontro/oficina), em escolas de ensino médio, as quais consistiram em reuniões temáticas acerca de um item/aspecto atual ou recorrente na área de alimentos, propiciando a divulgação do curso para a comunidade externa à UFPel. Estas palestras e atividades foram direcionadas a comunidade externa, particularmente alunos do ensino fundamental e médio, onde é sabido que a possibilidade de formar multiplicadores é mais evidente.

Participaram das atividades docentes, acadêmicos de graduação do Curso de Química de alimentos, bem como egressos.

Nas palestras foram abordados conhecimentos de Química de alimentos, Tecnologia de alimentos, sua relação/presença no dia-a-dia, exposição e degustação de produtos e seus aspectos tecnológicos.

As atividades foram realizadas com utilização de recursos audiovisuais (datashow) e práticas com apresentação e degustação de produtos desenvolvidos no âmbito do curso, destacando suas características tecnológicas, importância e aplicações, estas visaram despertar a curiosidade e o interesse dos alunos, e promover a aprendizagem do assunto abordado.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Durante o período de março a dezembro de 2015, foram realizadas seis palestras em escolas de Pelotas, RS e uma em Dom Feliciano, RS, com o intuito de abordar a atuação profissional do Químico de Alimentos, estrutura do Curso, a relação com a química de alimentos no dia-a-dia (Tabela 1).

Além da abordagem pontual sobre o curso e seu projeto pedagógico, foram executadas temáticas de interesse coletivo na área de alimentos, abordando a tecnologia de alimentos e suas aplicações, diálogos acerca do andamento de pesquisas desenvolvidas na área e seu reflexo para o consumo saudável de alimentos, explanação elucidativa e desmistificadora do papel e das consequências dos novos alimentos e tecnologias no cotidiano, reflexões sobre aspectos sócioeconomicoculturais como referência na demanda e utilização de alimentos e formulação de novos produtos.

Tabela 1- Ações desenvolvidas, tipo de atividade e local no projeto “Diálogos e vivências em química de alimentos”, durante o ano de 2015.

ATIVIDADE	TITULO	LOCAL/CIDADE
Palestra	A química de alimentos no dia-a-dia.	E.E.E.M. Dom Feliciano, Dom Feliciano, RS
Palestra/ Dinâmica	A química de alimentos no dia-a-dia. Degustação de bolo sem glúten e geleia de mirtilo.	E.E.E.M. Nossa Senhora de Lourdes, Pelotas, RS
Palestra/ Dinâmica	Tecnologia e a química de alimentos. Degustação de bolo sem glúten e geleia de mirtilo.	E.E.E.M. Nossa Senhora de Lourdes, Pelotas, RS
Palestra/ Dinâmica	Obtenção e aplicação de biopolímeros em alimentos. Degustação de bolo sem glúten e geleia de mirtilo.	E.E.E.M. Nossa Senhora de Lourdes, Pelotas, RS
Palestra/ Dinâmica	Obtenção e aplicação de biopolímeros em alimentos. Degustação de bolo sem glúten e geleia de mirtilo.	E.E.E.M. Marechal Rondon, Pelotas, RS.
Palestra	A química de alimentos no dia-a-dia.	E.E.E.M. Marechal Rondon, Pelotas, RS.
Palestra/ Dinâmica	A química de alimentos no dia-a-dia. Sensibilidade sensorial para odor e degustação de bolachas sem glúten.	Colégio Estadual Félix da Cunha, Pelotas, RS

Estudos de PERES et. al (2014) relatam que o estímulo ao conhecimento é de fundamental importância para despertar a vontade de aprender e a interatividade é a peça chave para o estímulo ao conhecimento. Com esse trabalho, consegue-se ampliar a visão de conhecimento e ambições de formação profissional dos jovens.

As atividades de extensão universitária se revestem de possibilidades de empreendimento de ações variadas, que possibilitam a interlocução dos conteúdos teóricos com as aplicações práticas, indo ao encontro dos anseios e requisitos da comunidade. MENDONÇA e SILVA (2002) afirmam que poucos são os que têm acesso direto aos conhecimentos gerados na universidade pública e que a extensão universitária é imprescindível para a democratização do acesso a esses conhecimentos, assim como para o redimensionamento da função social da própria universidade, principalmente se for pública.

Através das atividades foi observado o interesse da comunidade externa sobre o Curso, o perfil do profissional, as atividades e competências da profissão. Da mesma forma, houve interesse por parte das escolas nos assuntos abordados nas dinâmicas, com convite para retorno e engajamento de maior número de alunos da comunidade escolar, além da proposição de temas emergentes e presentes no cotidiano.

4. CONCLUSÕES

Diferentes maneiras de ensinar e de aprender permitiram uma maior aproximação entre a Universidade e a comunidade, dentro da proposta, o projeto de extensão procurou contribuir para a formação acadêmica, sendo essa uma

possibilidade de contextualizar a profissão e de interagir numa troca dialógica com a comunidade para a construção de novos conhecimentos.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

MENDONÇA, S. G. L.; SILVA, P.S. Extensão Universitária: Uma nova relação com a administração pública. **Extensão Universitária: ação comunitária em universidades brasileiras**. São Paulo, v. 3, p. 29-44, 2002.

MOREIRA, A. S. e organizadores. **Projeto Pedagógico do Curso de Bacharelado em Química de Alimentos**. UFPel: Pelotas, 2009. 112p.

PERES, A.F.; PETER, C.M.; PICOLI, T.; ROSIN, J.; ZANI, J.L. Estímulo ao conhecimento científico à estudantes da zona rural. In: **CONGRESSO DE EXTENSÃO E CULTURA**. Pelotas, 2014. **Anais...** Pelotas: Pró-reitoria de extensão e cultura, 2014. v.1. p. 307-308.

SANTOS, S. B. A Crítica da Razão Indolente: contra o desperdício da experiência. 4a ed. São Paulo: Cortez, vol. 2001.

SILVA, Enio Waldir da; FRANTZ, Walter. **As funções sociais da universidade: o papel da extensão e a questão das comunitárias**. Ijuí: Ed. Unijuí, 2002.

SILVA, O. D. O que é extensão universitária? Mai/97 Palestra proferida no II Simpósio Multidisciplinar "A Integração Universidade-Comunidade", em 10 de outubro de 1996. <Disponível em <http://www.ecientificocultural.com/ECC3/oberdan9.htm>>. Acesso em: 25 de julho 2016.