

CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS VOLTADA A EXTENSÃO: ATIVIDADE NO CENTRO SOCIAL FILADÉLFIA

PHILOMENE AUDREY NGABALLA NDI¹; ROSANA COLUSSI²

¹*Universidade Federal de Pelotas – philomeneaudrey1998@gmail.com*

²*Universidade Federal de Pelotas – rosana_colussi@yahoo.com.br*

1. INTRODUÇÃO

Ao longo dos anos as Universidades têm passado por várias mudanças. Antigamente o foco principal era voltado ao Ensino e Pesquisa, depois de muitas discussões e tentativas para a inclusão da extensão, hoje em dia há uma maior abertura e interação com a população (COELHO, 2014). De acordo com FRANCO et al. (2019) a extensão universitária pode ser considerada como uma grande ferramenta que promove saúde e bem-estar da população através das trocas interdisciplinares, educativa, esportivas, culturais, científicas e políticas com a Universidade. Nesse sentido, a extensão tem um papel fundamental na formação acadêmica em todas as Universidades.

O Projeto "Ciência e tecnologia de alimentos voltada à extensão" é vinculado a disciplina Ciência e Tecnologia de Alimentos voltada à extensão, do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos da Universidade Federal de Pelotas. Com este projeto pretende-se apresentar e inserir as diferentes áreas de atuação do profissional da área de alimentos na comunidade, exemplificar as diferentes formas de atuação do profissional da área de alimentos na comunidade, demonstrar o compromisso do aluno da área de alimentos com o projeto de extensão, e, ainda, estimular o aluno a contribuir com a comunidade. O projeto visa levar informações sobre os alimentos para diferentes públicos, como escolas, para adultos e crianças, nas ruas e em lares de idosos.

Como o objetivo da extensão que é aproximar a Universidade com a comunidade, esta ação do projeto de extensão teve por objetivo realizar atividades em um lar de idosos localizado no município de Pelotas – RS. A atividade desenvolvida envolveu os sentidos sensoriais dos idosos: visão, audição, tato, paladar e olfato em relação com alimentos, e objetivou transmitir aos idosos o conhecimento sobre quem é, e o que faz o profissional da Tecnologia em Alimentos.

2. METODOLOGIA

As atividades foram conduzidas no Centro Social Filadélfia – Lar de idosos que é uma organização não governamental, que possui capacidade de acomodação de até 45 hóspedes em quartos individuais. O Centro atua há 55 anos no município de Pelotas – RS, e hospeda idosos com segurança, conforto e dignidade.

As atividades desenvolvidas foram subdivididas em 5 momentos que aconteceram nas quintas-feiras à tarde com uma duração de aproximadamente 2 horas cada. As atividades visaram explorar as funções sensoriais (olfato, tato e paladar) com alimentos e a memória dos idosos a partir de brincadeiras com mímicas e jogos de memória com alimentos.

Para a realização da atividade com estímulo ao olfato, foram elaborados 19 tubos de ensaio cobertos com papel alumínio e algodão na qual foram

acondicionados diferentes tipos de alimentos. Esses tubos foram numerados e cada número correspondia ao odor de um alimento. Os alimentos contidos foram: louro, achocolatado em pó, camomila, café, cravo da Índia, farinha de milho, canela, suco de laranja, pêssego e uva em pó, noz-moscada, alecrim, e essências de banana, nozes, limão, coco, abacaxi. O objetivo era para eles, sem visualizar o alimento falassem qual era o odor, e qual preparação alimentícia o odor lembrava.

Para a realizar a atividade com tato foi utilizada uma caixa que possibilitou somente a entrada da mão do idoso, e que não permitiu a visualização do que era contido nela. O objetivo era que pelo tato eles reconhecessem o alimento escondido na caixa, após o reconhecimento do alimento, era perguntado como eles usavam esse alimento. Nessa atividade alguns alimentos usados foram, arroz, brócolis, banana, chuchu, feijão, laranja, cenoura, arroz, milho pipoca, lentilha e massa.

Para a realizar a atividade com sabores usou-se um tapa-olho para não permitir a visualização do alimento. O objetivo era que eles acertassem o alimento consumido usando o sentido do paladar. Quando acertado um alimento era perguntado o que lembrava e a principal forma de consumo. Nessa atividade a maioria dos alimentos eram frutas e hortaliças como manga, kiwi, cenoura, batata, brócolis, banana, chuchu, feijão e laranja. Antes da ingestão os idosos foram consultados se possuíam algum tipo de alergias ou se não gostavam de algum alimento.

Para a realizar a atividade de mímicas, foram elaboradas cartas com imagens e nome de alimentos. Estas cartas foram coladas em uma “coroa” que era colocada cabeça dos idosos. O objetivo dessa atividade era descobrir qual alimento era a partir da descrição ou dicas recebidas, sem a visualização. Quando acertado um alimento era perguntado o que lembrava e como eles costumavam consumir. Nessa atividade alguns alimentos usados foram, arroz, manga, melancia, sorvete, brócolis, banana, chuchu, feijão, laranja e bolo.

Para a realizar a atividade jogo da memória cartas com imagens e nome dos alimentos duplicado foram alinhados aleatoriamente em uma bandeja para que fosse achado o par de cada imagem. As cartas foram dispostas em uma bandeja que circulou entre os idosos para eles adivinharem o par correspondente da carta. O objetivo dessa atividade foi descobrir onde estava o par correspondente para cada. Quando as cartas iguais eram encontradas era perguntado o que o alimento lembrava, e como eles costumavam consumir esse alimento.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

No primeiro encontro foi realizada a atividade dos odores que estimulava o olfato dos idosos. O olfato é um dos cinco sentidos e é através dele que os odores podem ser percebidos e distinguidos. Foi possível perceber que no início da atividade houve muito receio e timidez na participação. Aos poucos idosos interagiram mais e ficavam felizes ao acertar os odores. No decorrer da atividade, uma idosa reconheceu o odor de café, e reportou que aquele odor a lembrava dos tempos que visitava a filha na zona rural, e que ao amanhecer a filha preparava café passado e que o aroma se misturava à brisa fresca das manhãs.

No segundo encontro foi realizada a atividade do tato (Figura 1a). Nesta atividade foi observado que os idosos começaram a se sentir mais à vontade com a nossa presença, e houve grande interação. Os idosos ficaram muito empolgados em descobrir qual o alimento estava na caixa. Apesar de muitos deles não cozinham a muitos anos e não terem a experiência de tocar em alimentos crus, eles demonstraram uma boa memória afetiva. Ao final desta atividade foi colocado

uma esponja de aço dentro da caixa e feito uma brincadeira com os idosos, de que sempre após preparamos alimentos temos que fazer a higienização dos utensílios.

No terceiro encontro, no qual foi feita a atividade dos sabores os idosos ficaram muito empolgados em descobrir qual alimento estavam ingerindo. Houve grande divertimento ao ver as “caras e bocas” na ingestão de alimentos ácidos como kiwi e laranja. Ao final da brincadeira foi compartilhado com os idosos como forma de retribuição pela participação um pedaço de chocolate sem açúcar e sem glúten para que todos pudessem consumir.

No quarto encontro houve muito divertimento com a atividade das mímicas. Os idosos adoraram estimular a memória e alguns movimentos com as dicas para os colegas. O quinto encontro também visou o estímulo da memória dos idosos, todos eles vibravam e ficavam muito felizes quando encontravam o par no jogo da memória. Ao final das atividades os alunos levaram alimentos para finalização das atividades e confraternização com os idosos.



Figura 1. Atividades desenvolvidas no Lar de idosos, (a) atividade com tato, (b) atividade com sabores, (c) atividade com mímicas, e (d) atividade de jogo da memória.

4. CONCLUSÕES

Participar do Projeto de Extensão Ciência e Tecnologia de Alimentos Voltada à Extensão foi uma experiência memorável e inesquecível. Houve uma grande troca de conhecimentos; assim como pudemos transmitir informações a partir das atividades realizadas, pudemos adquirir ainda mais conhecimento com os idosos.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

COELHO, G. C. O papel pedagógico da extensão universitária. **Revista Em Extensão**, v. 13, n. 2, p. 11-24, 2014. Disponível em: <https://seer.ufu.br/index.php/revextensao/article/view/26682/>. Acesso em: 10 set 2023.

FRANCO, P. S.; PEREIRA, F. S.; MENEZES, E. C. 30 anos GETI: Programa de Extensão voltado a pessoa idosa. **Universidade do Estado de Santa Catarina (UDESC)**, 2019. Disponível em: <https://repositorio.ufsc.br/bitstream/handle/123456789/199269/UDESC%20-2030%20Anos%20GETI%20Programa%20de%20Extens%C3%A3o%20voltado%20a%20pessoa%20Idosa.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

ROSA, B. F. F.; SCARPELLI, B. A.; FERNANDES, K. H. S.; BORIM, M. L. C.; LOURENÇO, M. P.; LABEGALINI, C. M. G.; COSTA, M. A. R. Implantação e ações da universidade aberta para a pessoa idosa na UNESPAR/Paranavaí. **Universidade Estadual do Paraná (UNESPAR)**, campus de Paranavaí, 2022. Disponível em: <https://portaleventos.uffs.edu.br/index.php/seurs/article/view/17694/11857>

UFPEL. Universidade Federal de Pelotas. Resolução nº 10 de 19 de fevereiro de 2015. **Dispõe sobre o regulamento geral dos programas e projetos de ensino, pesquisa e extensão da Universidade Federal de Pelotas - UFPEL e dá outras providências**. Pelotas - RS, 2015.